RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

AVIS PORTANT EXTENSION D'UN ACCORD INTERPROFESSIONNEL CONCLU DANS LE CADRE DU CNIPT

L'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Comité national interprofessionnel de la pomme de terre (CNIPT) le 1er décembre 2016 et relatif à l'utilisation de l'allégation culinaire « frite » seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation a fait l'objet d'une extension pour la campagne 2017/2018 par arrêté du 18 juillet 2017 publié au Journal officiel de la République française le 27 juillet 2017.

Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

relatif à l'utilisation de l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation

APPLICABLE PENDANT LES CAMPAGNES 2017-2018, 2018-2019 ET 2019-2020
SOIT DU 1ER AOUT 2017 AU 31 JUILLET 2020

Article 1 : Champ d'application

Cet accord interprofessionnel s'applique :

- Aux pommes de terre de conservation à l'état brut et destinées à être livrées à l'état frais aux clients ou aux consommateurs ;
- Et commercialisées avec une allégation culinaire "Frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires.

NB : Les images, représentations graphiques, le texte ainsi que les pictogrammes sont considérés comme allégations.

Cet accord interprofessionnel ne s'applique pas :

- Aux pommes de terre de conservation produites en France destinées à la transformation ;
- Aux pommes de terre de primeur produites en France ou non.

Article 2 : Justification de l'allégation culinaire

Il appartient au fournisseur du produit fini de pouvoir justifier l'allégation mise en œuvre. Le fournisseur sera identifié par son numéro CNIPT dont la présence est obligatoire sur chaque conditionnement selon les règles interprofessionnelles en vigueur.

Chaque lot commercialisé avec une allégation "frites "seule ou associée à d'autres allégations culinaires doit pouvoir justifier des caractéristiques techniques conformes à ceux définis dans **l'article 4**. Le fournisseur doit réaliser les contrôles nécessaires sur ces lots dans le mois qui précède la date de conditionnement.

Chaque lot commercialisé dans le mois suivant la récolte avec une allégation "frites "seule ou associée à d'autres allégations culinaires doivent pouvoir justifier des caractéristiques techniques conformes à ceux définis dans **l'article 4**. Le fournisseur doit réaliser les contrôles nécessaires sur ces lots dans les 15 jours qui précèdent la date de conditionnement.

Article 3 : Acceptabilité des lots

Pour que le lot soit jugé conforme et puisse être commercialisé avec une allégation "frites "seule ou associée à d'autres allégations culinaires, il doit remplir les conditions suivantes :

- Être conforme aux points 1, 2, 3 et 5 de **l'article 4** ;
- ET être conforme au point 4a ou au point 4b de **l'article 4** dont les résultats auront été obtenus uniquement selon les méthodes obligatoires.

Article 4 : Caractéristiques techniques requises

1. Nature du produit

Pomme de terre de conservation.

2. Qualité du tubercule

Le lot doit être conforme à la catégorie étiquetée (I ou II) selon l'arrêté de commercialisation du 3 mars 1997.

3. Calibre

Le calibre doit être compris dans la fourchette 50 – 75 mm. Le choix du calibre est libre dans cette fourchette.

4. Indice de coloration et taux de glucose dans le jus

a) Indice de coloration

Méthode obligatoire	***Critères d'acceptation***
Évaluation de la coloration à la friture selon le protocole "Test Frites" Arvalis/CNIPT (SPE003).	Le résultat du test effectué sur le lot doit justifier : - un indice de coloration inférieur ou égal à 3,2 - aucune frite dans la classe 5

b) Taux de glucose dans le jus

Méthode obligatoire	***Critère d'acceptation***
Gluco-LIS Blue®	Inférieur ou égal à 0,40 %. *(à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais)*

5. Matière sèche

Valeur comprise entre 18,5 % et 23 % avec une tolérance de +/- 0,5%.

AD + A.M

Article 5 : Exigences applicables aux distributeurs

I. Aspect et présentation des pommes de terre

Toute exigence sur l'aspect et la présentation des pommes de terre de conservation commercialisées avec l'allégation « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires devra :

- Respecter les exigences de l'arrêté de commercialisation du 03 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terres de conservation concernant les critères d'aspect et de présentation visuelle ;
- En cas d'exigences complémentaires, celles-ci doivent être formalisées dans un cahier des charges ou contrat signé entre les parties en toute connaissance des exigences et résultats attendus du présent Accord interprofessionnel.

En cas de besoin et pour répondre à ces points, le CNIPT pourra être consulté à titre confidentiel par l'une ou l'autre des parties.

II. Utilisation de l'allégation culinaire "Frites" en points de vente

1. Pommes de terre commercialisées pré-emballées

L'utilisation de l'allégation "frites "seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur le balisage des produits préemballés est possible **si et seulement si** l'allégation "Frites" est également présente sur l'emballage du produit.

Le balisage doit être réalisé selon les règles synthétisées dans la Fiche Pédagogique "*Balisage des pommes de terre au sein du rayon fruits et légumes*" du CNIPT (document FPE002).

2. Pommes de terre commercialisées en vrac

L'utilisation de l'allégation "frites "seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur le balisage des pommes de terre commercialisées en vrac est possible **si et seulement si** :

- Le point de vente peut justifier de la présence de l'allégation culinaire sur le conditionnement d'origine
- Le point de vente est en mesure de prouver l'absence de mélange de lot dans le rayon.

Dans le cas où le point de vente ne peut justifier de ces 2 conditions, il devra être en mesure de justifier la conformité du lot aux caractéristiques techniques requises définies dans **l'article 4**.

Article 6 : Vérification de l'application de l'accord interprofessionnel

En sa qualité d'organisation interprofessionnelle, le CNIPT doit s'assurer de l'application du présent accord interprofessionnel.
Dans ce cadre, les contrôles seront effectués par les Agents Qualité du CNIPT ou toute personne habilitée par le CNIPT. Ces contrôles pourront être réalisés dès le stade du conditionnement et à toutes les étapes de la commercialisation, jusqu'au stade de la vente au détail.

Les échantillons pourront être prélevés au sein des points de vente selon un plan de surveillance défini chaque campagne par le CNIPT. Chaque échantillon prélevé sera évalué sur les caractéristiques techniques requises et les méthodes définies dans **l'article 4** et devra remplir les critères d'acceptabilité de **l'article 3**.

Les résultats seront gérés selon **l'article 7**.

Article 7 : Information des résultats, sanctions et Commission de Surveillance

1. Information des résultats

Les résultats seront diffusés de la manière suivante:

	Résultat conforme	***Résultat non conforme***
Fournisseur *(numéro CNIPT présent sur le conditionnement)*	Courrier postal ou électronique	Courrier postal en recommandé avec accusé de réception
Distributeur	Courrier postal ou électronique	Courrier postal ou électronique

Dans le cas d'un résultat conforme, les résultats seront transmis au fournisseur et au distributeur.

Dans le cas d'un résultat non conforme, le courrier d'information comprendra un rappel du présent accord interprofessionnel et invitera le fournisseur à présenter ses observations.
Il sera informé de la présentation de son dossier auprès de la Commission de Surveillance du CNIPT et des risques de sanctions encourues.
Les résultats seront également transmis au distributeur.

2. Sanctions

En cas de violation des règles résultantes du présent accord interprofessionnel, en application de l'article L.632-7 du code rural et de la pêche maritime, le CNIPT se réserve le droit de proposer un accord transactionnel, une indemnité ainsi que toute demande complémentaire au juge compétent.

Les sanctions sont applicables uniquement aux fournisseurs du produit fini comportant l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires. Elles sont régies par une Commission de Surveillance.

A.M

3. Commission de Surveillance

La Commission de Surveillance a pour objectif de statuer sur les sanctions à appliquer aux fournisseurs de produits finis comportant l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires dès leur première infraction.

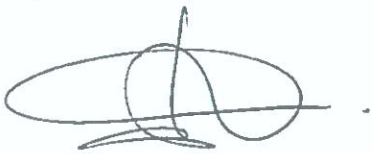
Elle est composée de professionnels représentants chacune des organisations membres du CNIPT.
Sa composition exacte et son mode de fonctionnement sont définis dans un règlement intérieur validé à l'unanimité par le Conseil d'Administration du CNIPT.

Le fournisseur sera informé de la délibération de la Commission de Surveillance par courrier postal envoyé en recommandé avec accusé de réception.

Fait à PARIS, le 01 / 12 / 2016
Le Président du CNIPT



Suivent les signatures des Organisations membres du CNIPT

unpt Union Nationale des Producteurs de Pommes de Terre	
felcoop Fédération française de coopération fruitière, légumière et horticole	
fede pom Fédération française des négociants en pommes de terre, ail, oignon et échalote	
SNCPT Syndicat National des Courtiers en Pommes de Terre et Fruits et Légumes	
UNFD Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs	
fcd Fédération du Commerce et de la Distribution	

Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE

dans le cadre de l'accord interprofessionnel relatif à l'utilisation de l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation

Ce document apporte des recommandations techniques permettant d'accompagner les opérateurs dans l'application de l'accord interprofessionnel relatif à l'utilisation de l'allégation culinaire "frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation.

Article 1 : Sélection de la variété

Le choix de la variété à cultiver est la première étape décisive pour l'obtention d'un lot conforme.

Pour les variétés inscrites en France, le Catalogue national décrit leurs caractéristiques sur la base d'essais réalisés dans les conditions de production française.
Lorsqu'une variété est présentée à l'inscription au catalogue français, elle reçoit plusieurs notes dans le cadre des épreuves de VATE (Valeur Agronomique, Technologique et Environnementale).

Ces notes déterminent un potentiel pour la variété.

a) Grosseur

On choisira, de préférence, une variété dont la dominante se trouve dans le 50-70 mm (note de grosseur 6 à 8).

b) Teneur en matière sèche

Dans le catalogue français, cette information est indiquée par une note de 1 à 6.
On choisira de préférence une variété produisant des tubercules suffisamment riches en matière sèche avec une note de 4; 5 ou 6.

c) Coloration à la friture

On choisira de préférence une variété à faible teneur en sucres réducteurs.

Dans le catalogue français, cette information est indiquée pour les variétés dont l'aptitude à la friture est au minimum "assez bonne".
À partir des inscriptions de 2006, la coloration à la friture est plus précisément décrite par une note allant de 1 (très foncée) à 9 (très claire).

Il conviendra alors de sélectionner celles aux notes du catalogue de 4 à 9.

Sources:
http://www.fiches.arvalis-infos.fr/
http://plantdepommedeterre.org/index/fiches-descriptives-des-varietes-de-pomme-de-terre

Article 2 : Recommandation pour les conditions de stockage et de conservation

a) Préparation au stockage

Une bonne préparation au stockage permet, entre autres, de limiter les départs de germination et le développement de la gale argentée.

Refroidir assez rapidement à environ 12°C à cœur du tubercule puis abaisser progressivement (0,2 à 0,5°C/jour) la température pour atteindre la température de consigne.

b) Températures de stockage

La température de stockage est également décisive pour la maîtrise des sucres réducteurs dans les tubercules en cours de conservation.
La température doit être adaptée à la variété et à son potentiel de coloration à la friture.

i. Variétés inscrites au catalogue français

Le tableau ci-dessous propose des températures de stockage "guides" en fonction de la note de coloration à la friture obtenue par la variété lors de son inscription au catalogue français pour guider le raisonnement de la conservation.
Il est à noter qu'une conservation entre 8°C et 10°C pendant moins de 6 mois permet de maintenir la teneur en sucre réducteurs à un niveau proche de celui observé à la récolte.

		Coloration à la friture [1]					
		9 (très claire)	8 (claire à très claire)	7 (claire)	6 (assez claire)	5 (moyenne)	4 (assez foncée)
Consigne de température de stockage	4 à 5 [2]						
	5 à 6						
	6 à 7						
	7 à 8						
	8 à 9					À réserver pour le début de campagne	
	9 à 10						

(1) Notes dans le cadre des épreuves de VATE (valeur agronomique, technologique et environnementale).
(2) Cette consigne est incompatible pour les lots certifiés NF V 25-111 (4,5°C à 9°C).

Vert : Consignes optimales
Orange : Consignes possibles mais ne permettant forcément pas de maitriser l'ensemble des caractères de qualité (teneur en sucres réducteurs, germination, défauts d'aspect...)
Rouge : Consignes déconseillées

ii. Variétés non inscrites au catalogue français

Pour les variétés qui ne sont pas inscrites au catalogue français et ne disposant pas d'une note de coloration à la friture, il est alors recommandé de se rapprocher du fournisseur de la variété ou d'Arvalis-Institut du Végétal afin d'obtenir des données techniques précises qui permettront une conduite du stockage adaptée.

En général, une température de consigne pour le stockage des lots de 6°C à 8°C pourrait s'avérer efficace.