

n°98

Vos produits :
gare
aux **NOMS !**

 Retrouvez
Plus de texte
dans le bonus web du
Supplément Technique n°98
sur
www.inbp.com

Décembre 2012



Web

Retrouvez plus de texte dans le bonus web Supplément Techn. n°98 sur www.inbp.com

Rédaction INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
www.inbp.com
E-mail : bal@inbp.com



Responsable de la rédaction
Gérard BROCHOIRE
Rédaction
Mélaïne DUTERTRE
Coordination générale
Catherine STÉPHAN

Illustration
Thierry GUYADER

Abonnements
S.O.T.A.L.
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. : 01 53 70 16 25

Éditeur
S.O.T.A.L.
Société d'Édition et de Publication
"Les Talemeliers"
Directeur de la publication : Jean-Pierre Crouzet
N° CPPAP : 0911. T88408
N° ISSN : 1776 - 0674

Imprimeur
SIB Imprimerie
62205 Boulogne-sur-mer

Avant-propos

3

Connaître ses produits pour bien informer ses clients

3

S'APPROPRER LE SENS DES MOTS

- UNE DENRÉE ALIMENTAIRE PRÉEMBALLÉE
- UNE DENRÉE ALIMENTAIRE NON PRÉEMBALLÉE

INFORMER LE CONSOMMATEUR

- OBLIGATIONS EN TERMES D'ÉTIQUETAGE
- UN ÉTIQUETAGE CLAIR ET LISIBLE
- SANCTIONS PÉNALES
- LISTE DES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

INFORMER : FOCUS SUR L'ALLERGÈNE ALIMENTAIRE

- IDENTIFIER LES INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS CHAQUE RECETTE
- CONCEVOIR DES OUTILS À DESTINATION DU PERSONNEL
- SENSIBILISER LE PERSONNEL À CE SUJET
- INFORMER LE CLIENT CONCERNÉ PAR LE SUJET
- MODIFIER LES RECETTES

Pâtisserie : dénominations de vente fixées par les usages

7

LES BISCUITS ET GÂTEAUX

LES BISCUITS SOUS À DOUBLE EXGENCE

- BOUDOIR ET BISCUIT CUILLER

LES GÂTEAUX SOUS À DOUBLE EXGENCE

- MADELEINE ET MADELEINETTE
- QUATRE-QUARTS
- PAIN D'ÉPICES

Confiserie : dénominations de vente fixées par les usages

9

CODES D'USAGES EN MATIÈRE DE CONFISERIE

- CAMELS
- CAMELS AU LAIT, À LA CRÈME, AU BEURRE
- PÂTE DE NOUGAT (DÉFINITION GÉNÉRALE)
- NOUGAT AUX (...)
- NOUGAT DE MONTÉLIMAR
- NOUGAT DE PROVENCE
- PÂTES DE FRUITS

Boulangerie : les principales dénominations de vente

12

LES PAINS VISÉS PRINCIPALEMENT PAR LES USAGES

- PAIN
- PAIN COMPLET
- PAIN BIS
- PAIN DE GRUAU
- PAIN DE CAMPAGNE
- PAINS SPÉCIAUX
- PAIN DE SEIGLE
- PAIN AU SEIGLE
- PAIN DE MÉTEIL
- PAIN À L'ANCIENNE
- PAIN BIO

LES PAINS VISÉS PAR DÉCRET

- PAIN DE TRADITION FRANÇAISE
- PAIN MAISON
- DÉNOMINATION COMPORTANT LA MENTION COMPLÉMENTAIRE « AU LEVAIN »

Chocolaterie et glacerie : dénominations fixées par décret et code

14

LES CHOCOLATS

- CHOCOLAT
- CHOCOLAT AU LAIT
- CHOCOLAT BLANC
- CHOCOLAT FOURRÉ
- BONBON DE CHOCOLAT OU PRALINE

LES SORBETS ET GLACES

- LES SORBETS : QUELQUES DÉNOMINATIONS
- LES GLACES : QUELQUES DÉNOMINATIONS

En conclusion

16

Lorsqu'un professionnel souhaite améliorer voire développer un nouveau produit, ou utiliser un nouvel ingrédient, il doit se poser les bonnes questions en termes de réglementation. Puis-je intégrer ce nouvel ingrédient dans ma recette ? Ai-je le droit de l'incorporer sans que l'appellation de mon produit soit erronée et/ou mensongère ? Dois-je informer mon client ?... L'objectif de ce numéro est tout d'abord de montrer en quoi il est devenu indispensable de bien connaître ses produits pour bien informer le client, conformément à la réglementation, puis de faire un point sur les principales définitions et dénominations des produits du secteur de la BVP.

Ce numéro s'adresse non seulement aux personnes en charge de la production (boulangers, pâtisseries et chocolatiers), mais aussi aux vendeuses et vendeurs de plus en plus questionnés par la clientèle.

Enfin, un avertissement s'impose : la réglementation évoluant régulièrement, il convient de renouveler sans relâche ses connaissances.

CONNAÎTRE SES PRODUITS POUR BIEN INFORMER SES CLIENTS

Le règlement européen n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 renforce l'obligation d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Il se fonde sur la distinction entre les denrées alimentaires préemballées et celles qui ne le sont pas. La différence n'est pas si évidente ; elle mérite explication.

Certaines nouvelles dispositions du règlement européen du 25 octobre 2011 seront applicables à partir du 13 décembre 2014. Il reste donc deux ans aux professionnels pour s'adapter aux nouvelles exigences réglementaires. Afin de s'y préparer, il convient d'abord de connaître la composition de chaque produit fabriqué afin de pouvoir répondre aux obligations d'information du consommateur.

S'approprier le sens des mots

Une denrée alimentaire préemballée

C'est une unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage, partiel ou total, dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. La denrée est considérée comme préemballée, lorsqu'on ne peut pas en changer son contenu, sans ouvrir ou modifier l'emballage qui le recouvre. (Ex. : pot de confiture, litre de glace.)

Une denrée alimentaire non préemballée

C'est une denrée emballée sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballée en vue d'une vente immédiate. (Ex. : ballotin de chocolat dont l'emballage n'est pas scellé par une cellophane, par un papier cadeau et/ou un ruban.)

Globalement, la majorité des produits proposés en boutique sont des produits non préemballés. Bien souvent, les produits préemballés permettent aux professionnels de faire de la vente additionnelle.

Informer le consommateur

La bonne information du consommateur devra passer par une dénomination de vente adaptée et un étiquetage conforme à la réglementation. Le tableau suivant présente les diverses obligations, selon que la denrée est préemballée ou non.



CONNAÎTRE SES PRODUITS POUR BIEN INFORMER SES CLIENTS

Obligations en termes d'étiquetage

	Produits préemballés	Produits non préemballés	
Dénomination de vente et état physique de la denrée alimentaire présentée au consommateur ou traitement spécifique qu'elle a subi ¹	La dénomination doit être claire et précise et renseigner sur la nature exacte du produit. Elle est obligatoire et distincte de la dénomination fantaisie. Au sens du règlement communautaire, la dénomination de vente est : <ul style="list-style-type: none"> • soit définie par la réglementation • soit correspond à des usages • soit consiste en une description du produit Dans le cas de l'utilisation d'une dénomination fantaisie : afficher la dénomination fantaisie et la dénomination descriptive qui fait office de dénomination de vente. Ex. : <ul style="list-style-type: none"> • Dénomination fantaisie (non obligatoire) : « Marquise des Iles » • Dénomination de vente (obligatoire) : « Crème légère banane chocolat » • Dénomination recommandée : « Marquise des Iles » (crème légère banane chocolat). 		
	La mention « décongelé » concerne les denrées n'ayant pas subi de modification notable (cuisson par exemple) après la décongélation :		
	La dénomination est accompagnée de la mention « décongelé » dans le cas d'une vente de denrées alimentaires congelées avant la vente et vendues décongelées.		Cette mention doit être affichée sur les produits. En pâtisserie, les professionnels doivent apposer le logo « Freddy », en boulangerie, le logo « Igloo ». Une affichette explicative relative à ces logos doit également être visible par la clientèle.
	Cette exigence ne s'applique pas aux denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation est une étape technique nécessaire du processus de production.		
	<i>¹ congélation, surgélation, au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire l'acheteur en erreur</i>		
Liste des ingrédients	La liste est indiquée par ordre d'importance pondérale décroissante des ingrédients au moment de la fabrication. Les additifs et les arômes doivent figurer dans cette liste. (Cf. Article 20 du règlement n° 1169/2011 sur le bonus web www.inbp.com)		
Allergènes	Ils doivent figurer sur la liste des ingrédients, mais ils doivent aussi être mis en évidence par l'utilisation d'une police de caractères qui les distingue clairement des autres ingrédients.	La présence d'allergène : une nouveauté pour les produits non préemballés. A partir du 13 décembre 2014, les professionnels devront indiquer au consommateur final la présence d'allergènes à déclaration obligatoire volontairement incorporé dans la denrée. Il s'agit d'une obligation d'information. (Cf. page 5)	
Quantité nette	Elle doit être exprimée en unités de volume ou de masse.		
DLC ou DLUO	• DLC pour les denrées microbiologiquement très périssables et, de ce fait, susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine : « A consommer jusqu'au + date » • DLUO, sinon : « A consommer de préférence avant + date ».		
Nom et adresse du responsable	Soit le fabricant, soit le conditionneur, soit le vendeur dans l'Union européenne.		
Déclaration nutritionnelle	Dérogation à cette obligation : les denrées alimentaires de fabrication artisanale fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final.		
Vente à distance	Dans le cas d'une vente de denrées alimentaires préemballées ou non-préemballées à distance (vente par internet, catalogue, etc), toutes les mentions ci-dessus, doivent en plus figurer sur le site Internet ou le catalogue afin d'informer le consommateur. Les DLC ou DLUO figureront uniquement sur le produit expédié.		
Etiquetage des OGM (Organismes génétiquement modifiés) (Cf. Règlement (CE) n°1829/2003 du 22/09/2003 et ses modifications)	Obligation d'étiquetage pour tous les ingrédients (dont les additifs et les arômes) :		
	• contenant des OGM • obtenus à partir de tels organismes, appelés dérivés d'OGM.		
	L'information doit figurer dans la liste des ingrédients.	L'information doit être affichée soit sur le présentoir de la denrée ou à proximité de celui-ci.	
Etiquetage du chocolat : mentions spécifiques	Elles concernent uniquement la vente de chocolat par un détaillant (chocolaterie, pâtisserie, etc). Indiquer "Cacao : x% minimum" qui correspond à la teneur sèche totale de cacao. Indiquer "Contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao", si des matières grasses végétales autorisées autres que celles tirées des fèves de cacaoyer (huile de palme, karité...) ont été incorporées dans la limite de 5% du produit fini.		
Appellations relatives au mode de fabrication : mentions optionnelles	Fabrication « traditionnelle » : produits ne renfermant pas d'additifs et fabriqués selon des recettes respectueuses de la tradition sur le plan des dénominations et de la composition notamment. Fabrication « maison » : produits fabriqués de façon non industrielle et suivant des recettes traditionnelles sur le lieu de commercialisation pour une vente directe au consommateur. Fabrication « à l'ancienne », « d'autrefois » ou « comme autrefois » : produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Fabrication « artisanale » : réservée au produit dont le fabricant possède la qualité d'artisan ou de Maître artisan.		

Un étiquetage clair et lisible

Pour une meilleure lisibilité des étiquettes, le règlement du 25 octobre 2011 prévoit pour les mentions obligatoires, une taille de caractère minimum de 1,2 mm. Toutefois, lorsque la face la plus grande de l'emballage présente une surface inférieure à 80 cm², la taille de caractère minimum est réduite à 0,9 mm.

Sanctions pénales

Les principales infractions liées à un défaut d'étiquetage sont :

- la tromperie ou la publicité trompeuse, toutes deux passibles de 2 ans d'emprisonnement et de 37500 euros d'amende ; dans ce cas, le professionnel est de mauvaise foi et agit en connaissance de cause.
- la méconnaissance des règles d'étiquetage, lorsque le professionnel n'est pas de mauvaise foi, mais qu'il ne respecte pas une disposition réglementaire sur l'étiquetage, est passible de 450 euros par infraction constatée. Source : « Informer les consommateurs sur les denrées alimentaires. L'essentiel. CGAD ».



En guise de repère

Quelles sont les nouvelles exigences en matière d'information des consommateurs en application du règlement européen du 25/10/2011 ?

Pour les denrées préemballées :

- un étiquetage clair et lisible,
- l'origine,
- la déclaration nutritionnelle (excepté pour les denrées de fabrication artisanale),

Pour les denrées non-préemballées :

- l'indication des allergènes à déclaration obligatoire.

Liste des allergènes à déclaration obligatoire

- 1 - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales ou leurs souches hybridées.
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs.
- 4 - Poissons et produits à base de poisson.
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides.
- 6 - Soja et produits à base de soja.
- 7 - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- 8 - Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.
- 9 - Céleri et produits à base de céleri.
- 10 - Moutarde et produits à base de moutarde.
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre.

13 - Lupin et produits à base de lupin.

14 - Mollusques et produits à base de mollusques.

Informer : focus sur l'allergie alimentaire

Les allergies alimentaires représentent un réel problème de santé publique et progressent en Europe, en particulier chez les enfants. En France, 5 aliments sont responsables des 75 % d'allergies alimentaires chez l'enfant (œuf, arachide, lait de vache, poisson, fruits à coque). Les réactions peuvent être graves, voire mortelles.

Le règlement relatif à l'information du consommateur du 25 octobre 2011 prévoit que les allergènes soient indiqués systématiquement.

Dans le cas des denrées préemballées, ils doivent figurer dans la liste des ingrédients et être mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste de cette liste. (Ex. : police de caractères différente.)

Pour les non préemballées, il convient à chacun de mettre en place le moyen de communication adapté, car aucune disposition précise n'est aujourd'hui envisagée. On peut se servir par exemple d'un tableau ou préférer mettre à disposition des clients un cahier.

Les entreprises ont jusqu'au 13 décembre 2014 pour se mettre en conformité, s'agissant des denrées non préemballées (pour les denrées préemballées, cette obligation est actuellement prévue par les dispositions du code de la consommation). En amont, il faut mobiliser, sensibiliser ses équipes et mettre en place un système efficace de repérage des allergènes.

Identifier les ingrédients utilisés dans chaque recette

- Vérifier la composition exacte avec la personne qui a fabriqué le produit.
- Demander les fiches techniques auprès des fournisseurs pour repérer les allergènes présents, même sous forme de traces. Il est certes plus facile de les identifier lorsqu'ils sont incorporés en tant que matière première (ex. les œufs, le lait). Ils peuvent également se retrouver dans la composition sous forme d'auxiliaires technologiques.

Concevoir des outils à destination du personnel

- Etablir des fiches recettes donnant la composition détaillée.
- Mettre à disposition du personnel de vente un classeur des fiches recettes et créer un repère pour identifier rapidement les recettes contenant des allergènes.
- Actualiser les informations (notamment les fiches recettes).

Sensibiliser le personnel à ce sujet

- Sensibiliser l'ensemble du personnel au risque « allergène » .
- Sensibiliser le personnel de fabrication au risque trop souvent méconnu de contaminations croisées, qui consiste en l'incorporation involontaire d'allergènes dans des produits dont la recette n'en contient pas.

Dans un fournil, ces contaminations sont difficilement évitables : alors peut-on garantir le risque zéro et n'est-il pas préférable de passer à côté d'une vente qui pourrait être fatale au client allergique.



Qu'est-ce qu'une réaction allergique ?

« Réaction anormale de l'organisme à une substance étrangère, l'allergène', lorsqu'il a déjà été en contact avec cette même substance. »

« L'allergène peut être aérien (dans l'atmosphère) ou alimentaire.

La réaction allergique peut être :

- respiratoire (rhinite occasionnelle ou quotidienne, crise d'asthme) ;
- oculaire (conjonctivite) ;
- cutanée (poussées d'eczéma atopique ou d'urticaire) ;
- oedémateuse, correspondant à un gonflement le plus souvent localisé sur le visage (lèvres, paupières) et pouvant aussi toucher les muqueuses de la gorge (oedème de Quincke)... ;
- généralisée (choc anaphylactique comportant un risque vital majeur et nécessitant un traitement d'urgence par adrénaline). »

Source : www.ameli-sante.fr

Informers le client concerné par le sujet

- Lui faire savoir qu'il peut interroger le personnel de vente sur la présence d'allergènes dans les produits. (Ex. par un affichage en magasin ou par un message déroulant sur écran plat.)
- Lui assurer une réponse fiable concernant la présence ou non d'allergènes à déclaration obligatoire.
- L'alerter sur le risque de présence de traces de certains allergènes dans les fabrications du fait de l'environnement de travail.

Modifier les recettes

Le professionnel peut proposer des recettes sans allergènes ou remplacer certains ingrédients allergènes par d'autres qui ne le sont pas.

Voici des suggestions de recettes de base contenant des ingrédients de substitution.

Crème pâtissière sans œufs

Lait	950 g
Crème liquide	50 g
Sucre	250 g
Poudre à crème	50 g

Source : recette d'un formateur pâtissier INBP.

Crème pâtissière sans lait de vache

Préparation d'amandes	1000 ml
Jaunes d'œufs	160 g
Sucre	200 g
Amidon de maïs	30 g
Farine de blé	50 g
Vanille	4 ml

Pâte sablée sans gluten

Sucre	400 g
Beurre	600 g
Farine de maïs	300 g
Farine de riz	700 g
Œufs	200 ml
Poudre à lever	20 g
Sel	1 pincée

Pâte à choux sans gluten

Lait de vache	500 g
Eau	500 ml
Beurre	400 g
Farine de maïs	300 g
Farine de riz	300 g
Sel	10 g
Sucre	40 g
Œufs	700 ml

Source : Lettre Technologique n° 20 du Centre Technique des Métiers de la pâtisserie.



PÂTISSERIE : DÉNOMINATIONS DE VENTE FIXÉES PAR LES USAGES

Le syndicat national de la biscuiterie française a édité en octobre 2001 le « Répertoire des dénominations et recueil des usages » offrant aux professionnels un inventaire des dénominations usuelles en biscuiterie et en pâtisserie.

Les biscuits et gâteaux

Ce répertoire liste, par produit, les ingrédients habituellement mis en œuvre. Toutefois, d'autres ingrédients peuvent être tolérés : ainsi les biscuitiers peuvent-ils varier les recettes. Par ailleurs, les codes d'usages vont plus loin en fixant, pour certains ingrédients, des pourcentages minimaux à respecter. Les produits concernés par cette double exigence sont développés dans les tableaux suivants. Le répertoire recense ces produits :

- Biscuit cuiller
- Biscuit de Reims
- Biscuit de Savoie
- Biscuits pâtisseries
- Boudoir
- Bretzel
- Brownie
- Cake
- Choux
- Cookie
- Cracker
- Crêpe dentelle
- Financier
- Florentin
- Galette
- Galette bretonne
- Gaufre
- Gaufrette
- Goûter et déjeuner
- Génoise



Le saviez-vous ?

Origine du biscuit cuiller

Ces biscuits dateraient de 1540 et seraient d'origine florentine comme la reine Catherine de Médicis qui les apporta à la cour de France. Leur nom provient du fait qu'avant l'invention des poches à dresser (vers 1835-1840), on les dressait avec une cuillère sur du papier d'hostie puis du papier gras. En Belgique, les enfants achetaient ce papier pour se régaler des miettes qui y restaient collées. Montés comme des meringues et sucrés par le dessus, ils sortaient du four légèrement aplatis et luisants.

Ces biscuits furent très prisés aux XVIIIe et XIXe siècles grâce à l'apparition des charlottes.

Des variantes furent ensuite créées sous les noms de boudoirs, chablis et champagnes.

D'après *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, S.G. Sender et M. Derrien, Minerva, 2003 et *La très belle exquise histoire des gâteaux et des friandises*, Maguelonne Toussaint-Samat, Flammarion 2004

- Langue de chat
- Macaron
- Madeleine
- Meringue
- Pain d'épices
- Palet
- Palmier
- Petit-beurre
- Petits fours
- Quatre-quarts
- Sablé
- Tarte
- Tartelette
- Tuile
- Viennoiserie (La)

Les biscuits soumis à double exigence

Dénominations de vente : boudoir et biscuit cuiller

	Boudoir	Biscuit cuiller
Description	« Biscuit aux œufs, croustillant, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage de sucre cristallisé. »	« Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage au sucre glacé avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi. »
Technologie	« Le sucre est mélangé aux œufs. Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte molle, non grasse, qui doit être aérée et dressée sur plaque à boudoirs, saupoudrée de sucre cristallisé, et éventuellement étuvé avant cuisson. »	« La pâte est obtenue par assemblage de 2 appareils : • œufs (ou jaune), sucre et farine battus d'une part, • blanc d'œuf et sucre montés en neige d'autre part. Cette pâte aérée, non grasse doit être dressée sur un support plat et lisse, et saupoudré de sucre glace. »
Ingrédients	« La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : matières sucrantes, œufs (18%* minimum), farine de froment. »	« La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : œufs (30 % minimum*), sucre, farine de froment. »
* Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimé par rapport au produit fini		
	• Œuf entier	• Œuf entier • Jaune • Blanc
	« Entre 22,5 et 23,5 % de matières sèches pour l'œuf entier et conformes au Guide de bonnes pratiques de la profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires. »	
Produit fini	• Pourcentage d'œufs > 18 % • Humidité < 12 %	>30 % > 8 % à 4 mois de la date de fabrication
Poids	De 4,5 à 7 g	De 5 à 13 g
Dimension	• Longueur 90 à 110 mm • Largeur 20 à 30 mm	70 à 120 mm 20 à 50 mm
Forme	Allongée	/
DLUO*	/	9 mois

* Date limite d'utilisation optimale recommandée à compter de la fabrication afin de préserver les qualités organoleptiques du produit fini

PÂTISSERIE : DÉNOMINATIONS DE VENTE FIXÉES PAR LES USAGES

Les gâteaux soumis à double exigence

Dénominations de vente : madeleine et madeleinette

	Madeleine	Madeleinette
Description	« Petit gâteau moelleux aux œufs, soit en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, soit de forme longue. »	« Petit gâteau moelleux aux œufs, en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, de la taille d'une bouchée. »
Technologie	« Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être dressée directement sur plaque à madeleine ou madeleinette avant cuisson. »	
Ingrédients*	« Farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs. » * Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimé par rapport au produit fini.	
	« • Œufs entiers : entre 22,5 et 23,5% de matières sèches pour l'œuf entier et conformes au Guide de bonnes pratiques de la profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires. »	
Produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • Pourcentage d'œufs $\geq 14\%$ • Pourcentage de matières grasses $\geq 12\%$ • Humidité $\geq 12\%$ 	<ul style="list-style-type: none"> $\geq 14\%$ $\geq 12\%$ $\geq 8\%$
Forme	<ul style="list-style-type: none"> • Soit en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus • Soit de forme longue 	En forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus
Couleur	<ul style="list-style-type: none"> • Dessus jaune, nuancé de brun sur les bords • Dessous brun 	
DLUO*	4 mois	6 mois

* Date limite d'utilisation optimale recommandée à compter de la fabrication afin de préserver les qualités organoleptiques du produit fini

Dénomination de vente : quatre-quarts

Description	« Le quatre-quarts est un gâteau de texture moelleuse et légèrement aérée. »
Ingrédients	<p>« La recette doit contenir les ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • œufs entiers (1) : 25 % \pm 1 % • beurre (2) : 25 % \pm 1 % • farine de froment : 25 % \pm 1 % • sucre (saccharose) : 25 % \pm 1 % <p>D'autres ingrédients, à l'exclusion des matières grasses végétales, et les additifs autorisés par la réglementation, peuvent être ajoutés dès lors que les proportions entre les 4 ingrédients principaux sont respectés. Ces proportions s'appliquent à la pâte et n'excluent pas la possibilité de fourrage, enrobage, nappage ou inclusion, à condition que cela soit bien précisé dans la dénomination. »</p> <p>(1) Entre 22,5 % et 23,5 % de matières sèches, et conformes au Guide de bonnes pratiques de la Profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires. (2) Il peut s'agir de beurre en l'état ou de beurre concentré. Les pourcentages exprimés s'appliquent à une équivalence beurre en l'état.</p>

Dénomination de vente : pain d'épices

Description	« Gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. C'est un produit de bonne conservation. Le pain d'épices est pauvre en matières grasses. »
Technologie	<p>« Le pain d'épices se fabrique en trois étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fabrication d'une pâte mère : farine, tout ou partie des matières sucrantes, les épices et /ou les aromates et/ou les arômes. Il peut être ajouté du pain d'épices déjà cuit (les entames par exemple). • Après une maturation plus ou moins longue, la pâte mère est reprise dans un pétrin lors d'une opération appelée « braquage », au cours de laquelle sont ajoutés la poudre à lever et le reste des matières sucrantes et des épices et/ou aromates et/ou arômes et éventuellement du jaune d'œuf. • La pâte est ensuite cuite au four. »
Ingrédients	<p>« La mise en œuvre doit comprendre les ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines, • matières sucrantes, seules ou en mélange : miel, sucre inverti, saccharose, sirop de glucose... • épices et/ou aromates et/ou arômes. <p>D'autres ingrédients tels que fruits secs et confits, confiture, chocolat, son de seigle ou de blé, jaune d'œuf, lait, ..., peuvent être ajoutés. »</p>
Appellations	<p>« L'appellation « pain d'épices de Dijon » ou « pain d'épices type Dijon » est réservée au pain d'épices dont la farine est majoritairement de la farine de blé. »</p> <p>« L'appellation « pain d'épices pur miel » est réservée au pain d'épices dans la composition duquel n'entre aucune autre matière sucrante que le miel. »</p>

Bien souvent les usages traduisent un savoir-faire traditionnel. Afin de les formaliser, la chambre syndicale nationale de la confiserie a établi un recueil des codes d'usages en confiserie. Il concerne trois produits : les caramels, les nougats et les pâtes de fruits.

Codes d'usages en matière de confiserie

Caramels

« La dénomination de vente « caramel » est réservée aux produits de confiserie préparés exclusivement par cuisson de :

- sucres et/ou miel,
- lait* et/ ou protéines de lait,
- matières grasses alimentaires, le cas échéant.

Le produit fini doit contenir au minimum 1,5 % de protéines de lait ».



Le saviez-vous ?

Origine du nom « caramel »

Tiré du latin « *Caramellus* », la légende raconte qu'il aurait été inventé par un Français durant la Renaissance... Ce qui expliquerait la notoriété de notre pays en la matière. Comme la ville d'Isigny qui est, en effet, réputée pour ses caramels à base de lait.

D'après Lesucre.com (site du Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre)

<http://www.lesucre.com/fr/article/a-table/le-caramel>

Caramels au lait, à la crème, au beurre

Caramels au lait

« La dénomination de vente 'caramel au lait' est réservée aux produits de confiserie préparés exclusivement par cuisson de :

- sucres et/ou miel
- lait*
- matières grasses alimentaires, le cas échéant.

Le produit fini doit contenir au minimum 4,5 % de matière sèche non grasse du lait et 1,5 % de matières grasses d'origine lactique ».

« C'est le lait qui donne aux caramels leur saveur et leur couleur. Il subit au cours de la cuisson une caramélisation qui confère au produit son goût spécifique ».



Caramel à la crème et caramel au beurre

« Les dénominations de vente 'caramel à la crème' et 'caramel au beurre' sont réservées aux produits de confiserie préparés exclusivement par cuisson de :

- sucres et/ou miel,
- lait*, crème ou beurre selon le cas, à l'exclusion de toute matière grasse d'origine non laitière. Le produit fini doit contenir au minimum 4,5 % de matière sèche non grasse du lait et 3 % de matières grasses d'origine lactique.

Dans les caramels ainsi définis, sont autorisés des ajouts tels que : des fruits secs, du chocolat, du café, des parfums, etc, suivant les règles de la législation en vigueur ».

* Le lait peut être entier, partiellement ou entièrement écrémé, liquide, partiellement ou entièrement déshydraté ».

Pâte de nougat (définition générale)

Ingrédients

« Les nougats sont des produits de confiserie composés :

- d'une pâte de base aérée (1) et
- d'une garniture constituée par des 'fruits', tels que définis [ci-dessous], entiers ou en morceaux.

La garniture représente au moins 15 % du produit fini ».

(1) Sauf pour les : nougat noir, nougat rouge, nougat noir de Provence, dont la pâte de base n'est pas aérée.

Pâte de base

« La pâte de base, de consistance dure ou tendre, est constituée par des matières sucrantes (2) ; elle peut être notamment additionnée de miel. L'aération de la pâte est obtenue à l'aide d'un ou plusieurs agents d'aération autorisés tels que : blanc d'œuf de poule, albumine d'œuf, albumine de lait, gélatine alimentaire... »

(2) Les matières sucrantes couramment utilisées sont le sucre ou saccharose, les sirops de glucose, le dextrose, le miel.

Garniture

« Les 'fruits' de la garniture de base sont, au minimum :

- les amandes douces d'amandier, noisettes, pistaches, et doivent représenter au moins 15 % du produit fini.

D'autres ingrédients facultatifs peuvent être ajoutés dans la garniture, tels que :

- Noix, noix de pécan, amandes de noyaux doux, pignons de pin, arachides, fruits confits ou séchés ou autrement transformés, céréales soufflées, pralines, végétaux confits, grains d'anis et de coriandre ».

Dénominations

« Les dénominations de vente réservées à ces produits sont les suivantes : 'nougat' ou 'nougat aux amandes, noisettes, pistaches'.

Si d'autres ingrédients facultatifs sont ajoutés à la garniture, ils doivent être déclarés dans la dénomination de vente, selon un ordre d'importance décroissant, dès lors qu'ils représentent plus de 3 % du produit fini. »

CONFISERIE : DÉNOMINATIONS DE VENTE FIXÉES PAR LES USAGES

Dénomination de vente : nougat aux (...)

Nougat à pâte aérée avec qualificatif faisant référence à un ou plusieurs ingrédients

(Ex. : nougat aux noix, noix de pécan, pignons de pin, arachides, fruits (confits, séchés ou autrement transformés...)).

Caractéristiques	Pâte de base	Garniture
	<ul style="list-style-type: none"> • Définition générale (Cf. Pâte de nougat) 	<ul style="list-style-type: none"> • « Représente au moins 20 % du produit fini. • Les ingrédients doivent être cités dans la dénomination de vente selon un ordre d'importance décroissant. »

Dénomination de vente : nougat de Montélimar

Nougat à pâte aérée avec qualificatif faisant référence à des recettes locales

Caractéristiques	Pâte de base	Garniture
	<ul style="list-style-type: none"> • « Aération obtenue uniquement au moyen d'albumine d'œuf et/ou de blanc d'œuf de poule. • Lors de leur mise en œuvre, les matières sucrantes doivent contenir au minimum 25 % de miel. • Seule substance aromatisante autorisée : arôme naturel de vanille (minimum 0,5 g équivalent gousse par kg de matières sucrantes). » 	<ul style="list-style-type: none"> • « Représente au moins 30 % du produit fini. • Garniture composée de 30 % minimum d'amandes douces d'amandier, (amandes entières émondées) ou 28 % minimum d'amandes et 2 % minimum de pistaches (pistaches émondées en provenance de Sicile). »

NB. Nougat de Montélimar : si un produit fait l'objet d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou d'une IGP (Indication Géographique Protégée), la dénomination de vente est réservée au produit fabriqué dans la zone concernée et répondant aux spécifications de l'AOP ou de l'IGP.

Dénomination de vente : nougat de Provence

Caractéristiques	Pâte de base	Garniture
	<ul style="list-style-type: none"> • « Aération obtenue uniquement au moyen d'albumine d'œuf et/ou de blanc d'œuf de poule. • Le miel doit représenter au moins 30% des matières sucrantes mises en œuvre. Il doit s'agir de miel de lavande provençal. • Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ou arôme naturel de vanille. » 	<ul style="list-style-type: none"> • « Représente au moins 35 % du produit fini. • Garniture composée exclusivement d'amandes douces d'amandier d'origine méditerranéenne et/ou pistaches. »

Les codes d'usages définissent également le nougat à pâte non aérée (ex. nougat noir). La pâte de base, de consistance dure, est constituée d'un sirop de matières sucrantes, cuit et fortement caramélisé.

Pâtes de fruits

Ingrédients

« Par définition une « pâte de fruits » est une confiserie, qui a pour caractéristiques essentielles justifiant la dénomination « pâte de fruits » :

- la présence majoritaire de fruits,
- une texture solide, souple et non élastique,
- pouvant être aromatisée et/ou colorée ».

Caractéristiques exigées des pâtes de fruits

« Pour pouvoir utiliser la dénomination 'pâtes de fruits', la confiserie doit contenir au moins 50 % de fruits mis en œuvre (équivalent normal à 11 % d'extrait sec) par rapport au produit fini avant finition (ex. : candissage...). Le fruit est apporté sous la forme de pulpe et/ou de purée.»



Le saviez-vous ?

Origine du nom « nougat »

Apparu au XVI^e siècle, il était constitué à l'origine de noix confites dans du miel. Son nom vient du latin *nux* (noix), *nougo* en langue d'oc.

D'après *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, S.G. Sender et M. Derrien, Minerva, 2003

De plus, une exigence porte sur la qualité de cet apport de fruits. Il faut veiller à ce que les caractéristiques essentielles du fruit soient préservées par tout procédé de conservation tel que appertisation, réfrigération, congélation, etc, sans utilisation d'additifs autres que les correcteurs d'acidité ou acidifiants.

Précisions

« L'appellation 'pâtes de ...' suivie du nom d'un fruit, est réservée aux pâtes de fruits dans lesquelles 100 % de la pulpe et/ou purée de fruit utilisée provient du fruit cité (soit au moins 50 % du fruit cité dans le produit fini). Ex. : 'pâte d'abricot'.

CONFISERIE : DÉNOMINATIONS DE VENTE FIXÉES PAR LES USAGES

Dans le cas des pâtes de fruits contenant un seul fruit, la mention 'pur [nom du fruit]' pourra être utilisée dans l'étiquetage.

Ex. : 'pâte pur abricot' ou 'pâte de fruit pur abricot'.

Ce produit peut être aromatisé par un ingrédient issu de fruit et/ou un arôme naturel du fruit et/ou un arôme naturel du fruit avec d'autres arômes naturels (ex. : jus concentré d'abricot, arôme naturel d'abricot, arôme naturel d'abricot avec autres arômes naturels).

« L'appellation 'pâte de fruits', suivi du nom d'un fruit, est réservée aux pâtes de fruits dans lesquelles 25 % au moins de la pulpe et/ou purée utilisée provient du fruit cité (soit au moins 12,5 % du fruit cité dans le produit fini).

Ex. : 'pâte de fruits à l'abricot' ou 'pâte de fruits abricot'.

Ce produit peut être aromatisé par un ingrédient issu de fruit et/ou un arôme naturel du fruit et/ou un arôme naturel du fruit avec d'autres arômes naturels.

Ex. : jus concentré d'abricot, arôme naturel d'abricot, arôme naturel d'abricot avec autres arômes naturels.

Dans tous les autres cas, l'appellation 'pâte de fruits' doit être accompagnée de la mention 'aromatisée' ou une mention équivalente (exemples : goût, arôme,

saveur...), dès lors que des arômes autres que naturels ont été mis en œuvre.

Précision en cas d'ajout

Dans les pâtes de fruits ainsi définies, sont autorisés les ajouts d'autres ingrédients tels que fruits secs, épices et aromates, etc.

Dans ce cas, afin d'assurer une bonne information au consommateur, la dénomination de vente du produit fini sera complétée par l'indication de l'ingrédient mis en œuvre. Exemple : 'pâtes de fruits abricot aux pépites de chocolat'.



Le saviez-vous ?

Origine des pâtes de fruits

Faites de pulpes de fruits et de sucre, elles furent rapportées du Moyen-Orient par les Croisés, sous l'appellation « confitures sèches ». Si à l'origine elles étaient un moyen de conserver les fruits, elles devinrent dès le Moyen-Age des mets de choix, présents sur toutes les tables princières.

D'après Syndicat National de la Confiserie et *Les Bonbons*, Catherine Amor, éditions du Chêne, 1998.

Recettes de pâtes de fruits à...

	Pulpe de fruit	Pulpe d'abricot	Sucre semoule	Pectine jaune	Sucre semoule	Sirop de glucose	Solution d'acide citrique
Abricot ou poire ou framboise ou myrtille ou cerise	500 g		100 g	12 g	500 g	175 g	10 g
Passion	500 g	125 g	100 g	12 g	500 g	175 g	10 g
Groseille	500 g		100 g	12 g	500 g	175 g	10 g
Pomme	500 g		100 g	12 g	500 g	175 g	10 g
Fraise ou fraise des bois	500 g		100 g	12 g	500 g	175 g	10 g

Procédé

- Dans une casserole, faire chauffer la pulpe de fruit à 50° C, environ.
- Ajouter les 100 g de sucre semoule préalablement mélangés avec la pectine jaune.
- Porter à ébullition et la maintenir environ 1 minute.
- Ajouter le sucre semoule restant.
- Après dissolution du sucre semoule, ajouter le glucose.
- Faire cuire à 75° Brix ou entre 107 et 108° C.
- Ajouter la solution acide.
- Couler aussitôt.



BOULANGERIE : LES PRINCIPALES DÉNOMINATIONS DE VENTE

Bon nombre d'appellations de pains sont définies par le recueil des usages du CNERNA* de novembre 1977. D'autres le sont dans des documents de natures diverses. Tour d'horizon des principales dénominations.

Les pains visés principalement par les usages

Pain

« Le mot « pain » sans autre qualificatif est réservé au produit résultant de la cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange :

- de farine de blé destiné à la panification, et correspondant à un type officiellement défini ;
- d'eau potable ;
- de sel de cuisine ;
- et d'un agent de fermentation

Ce mélange peut comprendre éventuellement certains adjuvants et/ou additifs dont l'emploi limité est autorisé dans la fabrication du pain de consommation courante. »

Pain complet

Pain préparé à partir d'une farine de blé dite 'complète' ou 'intégrale'.

Pain bis

Les pains bis sont préparés avec des farines de composition intermédiaire entre celle de la farine de blé destinée à la panification (et correspondant à un type officiellement défini) et celle de la farine complète.

Ex. : pains préparés à partir de farine de blé de type 80 ou 110 dite 'bise' ou d'un mélange de farines équivalant à un de ces types.

Pain de gruau

Le pain de gruau est préparé avec une farine dite 'de gruau' » qui provient de la mouture de blés de force riches en matières azotées de bonne qualité.

Pain de campagne

« Le pain de campagne est un produit évoquant la rusticité des pains fabriqués avant l'introduction de la méthode directe. Sa fabrication implique l'utilisation d'une farine de panification ou d'une farine bise ou d'un mélange de ces farines avec addition ou non de farine de seigle. Le pétrissage est conduit de manière à éviter le blanchiment de la pâte. La fermentation est amorcée par un apport volontaire de levure de boulanger associée à un levain ou levain de pâte ; elle est conduite de façon à développer une saveur légèrement acidulée et obtenir une plus longue conservation. »

Pains spéciaux

Les formules de fabrication de ces pains peuvent comporter, outre les constituants classiques du 'pain',

des matières grasses, des matières sucrantes, des produits laitiers et des additifs autorisés ». (Ex. : pain viennois, pain de mie).

Pain de seigle

« Le pain de seigle est préparé avec une farine de seigle qui peut être additionnée de farine de blé de panification sous réserve que la proportion de farine de blé reste inférieure à 35 % du mélange des farines mises en œuvre ». Par conséquent le pain de seigle contient au moins 65 % de farine de seigle par rapport à la farine de blé mise en œuvre. »

Pain au seigle

« Le pain au seigle est préparé avec un mélange blé-seigle dans lequel la proportion de seigle/blé dans le pain doit être supérieure à 10 %. »

Pain de méteil

Le recueil des usages du CNERNA, énonce que « le pain de méteil est préparé avec une farine dite de méteil ». Le décret du 5 avril 1935 relatif au régime des farines panifiables et à leur circulation précise que « La désignation « farine de méteil » est exclusivement réservée à la farine issue de la mouture du produit du même nom, provenant de la culture et du battage d'un mélange de blé et de seigle, mélange dans lequel le seigle entre pour une proportion de 50 p. 100 au moins. Le mélange de blé et de seigle fait postérieurement au battage ne peut être considéré comme étant du méteil ». Si les usages conduisent les boulangers à constituer, une soi-disant 'farine de méteil' à partir d'un mélange de farine de blé et de seigle, la réglementation n'autorise pas, dans ce cas, la dénomination 'pain de méteil'.

Pain à l'ancienne

« Le pain à 'l'ancienne' ne doit être fabriqué qu'à partir de levain et sans aucun additif, sa pâte doit être soumise à un pétrissage lent et peu intense et il doit être cuit au bois dans un four traditionnel en pierre. »

Cette définition a fait l'objet de la note d'information n° 2000-52 de la DGCRF.

Pain bio

Le prochain supplément technique lui sera consacré.



*Centre national d'études et de recommandations sur la nutrition et l'alimentation

BOULANGERIE : LES PRINCIPALES DÉNOMINATIONS DE VENTE

Le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 est un incontournable de la profession. Il fixe les dénominations de « pain de tradition française » et « pain maison » qui peuvent être complétées par la mention « au levain ».

Les pains visés par un décret

Pain de tradition française

Ces pains (peu importe leur forme) ne doivent avoir subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration et ne contenir aucun additif. Ils doivent être :

- Composés exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine.
- Fermentés à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et/ou de levain.
- Contenir éventuellement 2 % de farine de fèves, 0,5 % de farine de soja et/ou 0,3 % de farine de malt de blé par rapport au poids total de farine mis en œuvre.

L'utilisation du gluten et des amylases fongiques dans le pain de tradition française a été admise par la DGCCRF (courrier du 19 novembre 1993). L'addition de gluten de blé a été autorisée car celui-ci est un constituant naturel des farines.

Toutefois, le gluten de blé partiellement hydrolysé n'a pas été autorisé. L'utilisation d'alpha amylases d'origine fongique provenant des souches *Aspergillus Niger* et *Aspergillus Orizae* a également été autorisée car l'utilisation de ces amylases a un but similaire à celle de la farine de malt de blé (déjà autorisée). De plus, ces enzymes ont, d'après la réglementation, un statut d'auxiliaires technologiques et non d'additifs car ils sont détruits à la cuisson.

L'utilisation d'une « levure désactivée pour réduction de sel (LRDS) » dans le pain de tradition française a été admise par la DGCCRF (courrier adressé à la CNBF en date du 6 septembre 2010). Il s'agit d'une levure de boulangerie dont le pouvoir fermentaire a été désactivé par un traitement thermique, qui présente les mêmes caractéristiques de composition que celle de la levure classiquement utilisée en boulangerie (excepté la capacité de faire lever la pâte). Cette levure a été autorisée, à hauteur de 0,5 à 0,7 % du poids de farine mis en œuvre, dans le but d'obtenir une réduction de la teneur en sel du pain sans pour autant modifier ses qualités physiques et gustatives.

Pain maison

Les pains présentés sous la dénomination de vente « pain maison » ou sous une dénomination équivalente doivent être pétris, façonnés et cuits sur le lieu de vente au consommateur final (ce qui exclut les terminaux de cuisson). Toutefois, cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu

au consommateur final de façon itinérante par le professionnel (qui a assuré les opérations de pétrissage, de façonnage et de cuisson sur un même lieu). L'appellation « maison » ne fait référence qu'au lieu de fabrication.

Dénomination comportant la mention complémentaire « au levain »

Le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 réserve l'utilisation, de la dénomination de vente des produits, de la mention complémentaire « au levain » aux seuls « pain maison » et « pain de tradition française », dès lors que ceux-ci respectent les critères de pH de la mie (4,3 au maximum) et d'acidité acétique endogène (900 ppm au minimum).

Dans le cas des pains fabriqués avec mise en œuvre de levain et qui ne sont ni des pains maison, ni des pains de tradition française, une éventuelle référence à l'utilisation de levain n'est admise que si elle est nettement dissociée de la dénomination de vente réglementaire.

Levain liquide / levain dur, quelle incidence ?

Le levain dur ou le levain pâteux produit de l'acide acétique. Il n'y a donc, a priori, aucun problème si celui-ci est bien utilisé. Le levain liquide est plus difficile à maîtriser car celui-ci produit plutôt de l'acide lactique. La teneur en acide acétique risque donc d'être insuffisante pour répondre aux exigences de la réglementation. Dans ce cas, la mention « au levain » dans la dénomination de vente ne pourra pas être utilisée. Il suffira d'indiquer la présence de levain dans le descriptif du pain sans y faire référence dans la dénomination de vente.

Peut-on utiliser de la levure dans le pain de tradition française au levain ou le pain maison au levain ?

Celle-ci est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage à la dose de 0,2 % par rapport au poids de farine mis en œuvre à ce stade.

Peut-on utiliser du levain déshydraté dévitalisé ?

Il est utilisé, non pas pour son pouvoir fermentaire (qu'il n'a plus) mais pour les qualités gustatives qu'il confère au pain. Son emploi ne permet pas de faire usage de la mention complémentaire 'au levain'. La seule référence admissible pour un tel levain ne peut se faire qu'au niveau de la liste des ingrédients.



Le saviez-vous ?

Il ne faut pas utiliser le terme « naturel » pour qualifier le levain car, selon l'administration des fraudes, un levain ne peut être naturel puisqu'une intervention humaine est nécessaire.

Source : Les Nouvelles de la Boulangerie – Journal 812 du 15/10/2011

Les dénominations de vente des chocolats sont définies par le décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 modifié, relatif aux produits de cacao et de chocolat. Les dénominations des sorbets et glaces relèvent du Code des pratiques loyales en glacerie. En voici les principales.

Les chocolats

Chocolat

« Le terme « chocolat » désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant [...], pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé. »

Chocolat au lait

« La dénomination 'chocolat au lait' désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient [...]:

- pas moins de 25 % de matière sèche totale de cacao,
- pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique,
- pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé,
- pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique,
- pas moins de 25 % de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse lactique). »

Chocolat blanc

« La dénomination 'chocolat blanc' désigne le produit obtenu à partir de beurre de cacao, de lait ou produits de lait et de sucres contenant pas moins de 20 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique. »

Chocolat fourré

« La dénomination 'chocolat fourré' désigne le produit fourré dont la partie extérieure est constituée d'un des produits ci-dessous :

- « Chocolat »
- « Chocolat au lait »
- « Chocolat blanc »

La dénomination ne s'applique pas aux produits dont l'intérieur est constitué de produits de la boulangerie, de pâtisserie, de biscuit ou d'une glace de consommation.

La partie extérieure constituée de chocolat des produits portant cette dénomination ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit. »

Bonbon de chocolat ou praline

« La dénomination 'bonbon de chocolat' ou 'praline' désigne le produit de la taille d'une bouchée, constitué :

- soit de chocolat fourré ;
- soit d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat au sens des définitions figurant aux points 'Chocolat', 'Chocolat au lait', 'Chocolat blanc' et d'autres matières comestibles, pour autant que le chocolat ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit [...] »



Le saviez-vous ?

Dans le cas d'un bonbon de chocolat, si la quantité de chocolat est inférieure à 25 % du poids total du produit, il doit être dénommé « confiserie » et non pas « bonbon de chocolat ».

Par ailleurs, ce décret n°76-692 définit les chocolats suivants : chocolat aux noisettes gianduja, chocolat au lait aux noisettes gianduja, chocolat à la crème et chocolat au lait écrémé, chocolat maison, chocolat artisanal, chocolat pur beurre de cacao et chocolat traditionnel.

Les sorbets et glaces



Point sur les textes réglementaires

Désormais, c'est le code des pratiques loyales en glacerie, approuvé par la DGCCRF en 2008 qui s'applique. Le décret n°2003-136 du 18/02/2003 relatif au commerce des glaces et crèmes glacées (JO du 20/02/03) abroge les textes suivants :

- le décret du 29/03/1949 qui définit la composition qualitative et quantitative des différentes catégories des glaces et des crèmes glacées,
- la circulaire du 15/09/1951 qui précise des teneurs minima pour les glaces,
- la circulaire du 22/07/1970 qui définit les sorbets aux fruits usuels et aux fruits acides ou exotiques ».

Source : I.N.R.A.C.

Les sorbets : quelques dénominations

Sorbet aux fruits

« Le terme 'sorbet', suivi d'un nom de fruit, s'applique au produit obtenu par congélation ou surgélation d'un mélange d'eau potable et de sucre, aromatisé à l'aide de fruits frais, ou de leur équivalent en fruits congelés, déshydratés, lyophilisés, concentrés, en jus etc...

Aucune matière grasse n'est ajoutée.

La proportion de fruits mise en œuvre doit être, par rapport au produit fini, d'au moins 25 %.

En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en œuvre.

Toutefois, s'il s'agit de fruits acides à saveur forte ou à coques, ce pourcentage peut être abaissé avec une teneur en fruit(s) inférieure à 15 % :

- pour les agrumes ou citrus (ex. : citron, mandarine, orange, pamplemousse...) et fruits exotiques à saveur très forte (ex. : ananas, banane, kiwi, litchi, mangue), la proportion de 10 % peut être admise,
- pour les fruits à coque et leurs préparations, la proportion de 5 % peut être admise, (3 % pour la pistache, la noix, et la noisette),

Le poids minimal par litre est de 450 g.

L'extrait sec total est au moins égal à 12 % . »

Ce code définit également les sorbets aux légumes.

Sorbet plein fruit

« Le terme 'sorbet', suivi d'un nom de fruit, s'applique au produit obtenu par congélation ou surgélation d'un mélange d'eau potable et de sucre, aromatisé à l'aide de fruits frais, ou de leur équivalent en fruits congelés, déshydratés, lyophilisés, concentrés ou en jus... Aucune matière grasse n'est ajoutée.

La proportion de fruits mise en œuvre doit être, par rapport au produit fini, « d'au moins 45 % (20 % pour les fruits acides, à saveur forte ou à consistance pâteuse). En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en œuvre. Le poids minimal par litre est de 650 g. L'extrait sec total est au moins égal à 12 % . »

Les glaces : quelques dénominations

« Définition générale : les glaces alimentaires sont des denrées dans la composition desquelles peut entrer tout ingrédient alimentaire (dont additifs et arômes) autorisé par la réglementation en vigueur, d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation ou surgélation, stockées, transportées, distribuées et consommées sous forme congelée. »

Glace aux œufs

Est réservé au produit conforme à la définition générale pouvant contenir :

- au moins 7 % de jaune d'œuf,
- des matières grasses exclusivement laitières, à l'exception des matières grasses et/ou des protéines provenant d'ovoproduits,
- des protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit lait et du lactosérum) et leurs mélanges,
- des matières aromatisantes dans lesquelles des matières grasses ou des protéines sont naturellement présentes
- de la gélatine.

« Le poids minimal par litre est de 550 g . »

Crème glacée

Est réservé au produit conforme à la définition générale pouvant contenir :

- des matières grasses exclusivement laitières en proportion minimale de 5 %, à l'exception des matières grasses et/ou des protéines provenant d'ovoproduits,
- des protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit lait et du lactosérum) et leurs mélanges,
- des matières aromatisantes dans lesquelles des matières grasses ou des protéines sont naturellement présentes,
- de la gélatine.

« Le poids minimal par litre est de 450 g . »

Glace aux fruits

Est réservé au produit conforme à la définition générale et dont l'extrait sec total est au moins égal à 12 %, contenant au moins 15 % de fruits. En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en œuvre.

Toutefois, s'il s'agit de fruits acides à saveur forte ou à coques, ce pourcentage peut être diminué respectivement comme suit :

- à 10 % pour :

- tous les agrumes ou citrus, notamment : citron, mandarine, orange, tangerine, pamplemousse, etc ;
- autres fruits acides : c'est-à-dire des fruits ou mélanges de fruits dont le jus a une acidité titrable, exprimée en acide citrique, égale ou supérieure à 2,5 % ;
- fruits exotiques ou spéciaux, notamment à saveur très forte ou consistance pâteuse, tels que, par exemple, et sans que cette liste soit limitative : ananas, banane, corossol, chirimoya, guanabana, goyave, kiwi, litchee, mangue, fruits de la passion, etc.

- à 5 % pour :

- fruits à coque et leurs préparations (3 % pour la pistache, la noix et la noisette).

« Le poids minimal par litre est de 450 g . »



En conclusion

...

On constate que les produits de boulangerie-pâtisserie définis soit par la réglementation, soit par les usages, doivent répondre à des caractéristiques précises. En matière d'information des consommateurs, la réglementation évolue vers toujours plus de transparence.

De nouvelles règles européennes devront être appliquées aux denrées alimentaires à partir du 13 décembre 2014 (nouveau règlement n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

Plus que jamais, les fournisseurs devront être en mesure d'apporter aux boulangers-pâtisseries des informations suffisantes pour qu'ils puissent, à leur tour, se conformer aux nouvelles exigences réglementaires, en matière d'information due à leurs clients.