

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

24 JUIN 1998

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDGC 251
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE

Réf : GM/P-98-36.DOC

Affaire suivie par Gilles Morini
Bureau D4: Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 31 42
Télécopie : 01 44 97 05 27

98 048 9

Objet : Application de l'article 3 du décret du 13 septembre 1993 modifié.
Utilisation de la mention complémentaire « au levain ».

Par courriers des 10 avril et 4 juin 1998, vous m'avez interrogé sur la possibilité d'utiliser la mention complémentaire « au levain » pour désigner des pains autres que les pains définis aux articles 1^{er} et 2 du décret du 13 septembre 1993 modifié relatif à certaines catégories de pains, à savoir des pains autres que ceux commercialisés sous les dénominations « pain maison » et « pain de tradition française ».

Les termes de l'article 3 du décret du 13 septembre 1993 modifié ne laissent aucune place à l'interprétation. Ils réservent sans ambiguïté l'utilisation, dans la dénomination de vente des produits, de la mention complémentaire « au levain » aux seuls « pains maison » et « pains de tradition française », dès lors que ceux-ci respectent les critères de pH (4,3 au maximum) et d'acidité acétique endogène (900 ppm au minimum) qui sont fixés dans cet article.

Par ailleurs, le décret ne fixe pas de critères de pH et d'acidité acétique endogène pour les pains autres que les pains maison et les pains de tradition française qui seraient élaborés avec du levain en tant qu'agent de fermentation. Il précise seulement, ce qui se déduit *a contrario* des dispositions de l'article 3, que de tels pains ne peuvent pas comporter cette mention complémentaire « au levain » dans leur dénomination de vente.

En revanche, rien ne s'oppose à ce que l'étiquetage comporte, en dehors de la dénomination de vente, une mention informant le consommateur de ce que le produit qui lui est proposé a été fabriqué avec utilisation de levain en tant qu'agent de fermentation.



DGCCRF

Une telle interprétation, en permettant au professionnel de mettre en avant les efforts consentis pour obtenir des pains de qualité et de goût marqué, correspond bien à l'esprit qui présidait à l'élaboration de ce décret, qui a été pris pour permettre essentiellement aux boulangers de valoriser leurs productions.

Le Chef de bureau



Gérard GUNZLE