

R E P U B L I Q U E F R A N C A I S E

MINISTERE DE L'ECONOMIE, DES  
FINANCES  
ET DU BUDGET

-----  
DIRECTION GENERALE  
DE LA CONCURRENCE DE LA  
CONSOMMATION  
ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

-----  
Sous-Directions H et D

-----  
Bureaux H2, H1 et D4

D.G.	T.P.	N.A.P.
714		3831
- Etiquetage - Pâtisserie congelée ou surgelée		

Paris, le 6 août 1991

NOTE DE SERVICE N° 5744

Objet : indication de la mention "décongelé" pour les pâtisseries présentées non préemballées à la vente.

Le décret n°91-187 du 19 février 1991 modifiant le décret du 7 décembre 1984 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires prévoit notamment que le consommateur final doit être informé de la dénomination de vente, dans les conditions prévues à l'article 8 du décret de 1984, des denrées alimentaires présentées non préemballées à la vente.

Cet article 8 mentionne en particulier que la dénomination de vente comporte une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur. Il en est ainsi de la décongélation.

Cette obligation de la mention "décongelé" est destinée à parer au risque sanitaire : il faut éviter qu'un produit déjà décongelé puisse être recongelé. Elle a également un fondement organoleptique ; la congélation puis la décongélation peuvent notamment provoquer une séparation de certains ingrédients et entraîner de ce fait une détérioration des caractéristiques gustatives par rapport au même produit frais. Le consommateur doit donc pouvoir savoir si le produit a été congelé ou non.

Une jurisprudence constante considère comme constitutive du délit de tromperie de l'article 1er de la loi modifiée du 1er août 1905 la présentation de denrées décongelées parmi des produits frais ou dans un environnement donnant à penser que les produits sont frais.

La présente note de service a pour objet de préciser les dispositions applicables au secteur de la pâtisserie en ce qui concerne l'emploi de la mention "décongelé", étant rappelé que la congélation des produits de pâtisserie ou de certains de leurs composants, effectuée dans un but de conservation, doit respecter, en particulier pour les pâtisseries à la crème fabriquées à partir de denrées d'origine animale, les règles d'hygiène prescrites par l'arrêté du 26 juin 1974. Il en va de même pour l'opération de décongélation.

Deux hypothèses sont à considérer, selon qu'il s'agit de la congélation d'un produit après son élaboration ou de celle d'ingrédients.

1 - Lorsque le produit est congelé après sa totale élaboration et qu'il est remis au consommateur à l'état décongelé, les dispositions de l'article 8 du décret étiquetage s'appliquent à l'évidence. Il y a donc lieu d'ajouter la mention "décongelé" à la dénomination de vente.

2 - Lorsqu'il y a utilisation d'ingrédients congelés sans congélation du produit fini, les mêmes dispositions de l'article 8 sont applicables si tous les ingrédients employés sont congelés puis décongelés, pour être ensuite assemblés. Il en va de même si, après décongélation, la seule intervention effectuée correspond à un simple décor, par exemple pose de crème chantilly, d'une plaquette de fête illustrée, ou d'un fruit confit.

Toutefois, on peut ne pas appliquer les dispositions de l'article 8 lorsque seule une partie des constituants de la pâtisserie est conservée par congélation puis décongelée pour fabriquer le produit fini. Tel est le cas notamment d'un produit du type "éclair", élaboré à partir de pâte cuite préformée congelée/décongelée, puis garnie d'une crème venant d'être préparée.

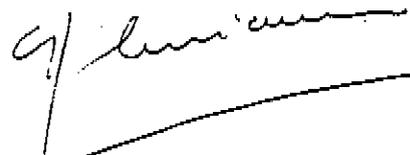
Par ailleurs, j'appelle votre attention sur le fait que, lors de la fabrication de certaines pâtisseries, des éléments sont refroidis, pour des raisons techniques, à des températures négatives afin de renforcer leur consistance et de permettre ainsi leur mise en forme, leur découpage ou leur incorporation dans un gâteau. Le produit est ensuite conservé normalement à +3°C ou présenté à la vente à +6°C. Il en est ainsi, par exemple, des mousses.

Dans ce cas, et sous réserve que cette opération particulière soit bien effectuée au cours du processus de fabrication, l'indication de la mention "décongelé" dans la dénomination de vente n'est pas nécessaire. Bien entendu si ces produits sont stockés en congélation, leur mise en vente impliquera la mention "décongelé".

Enfin, s'agissant de l'indication de la mention "décongelé", elle peut se concevoir sous plusieurs formes. Pour votre information, le Syndicat de la Boulangerie de Paris, 92, 93 et 94 et la Fédération des pâtisseries, traiteurs, glaciers, confiseurs de Paris-Ile de France ont élaboré, en liaison avec la Direction régionale à Paris, des affiches d'information et des pictogrammes à apposer lorsque le procédé de congélation/décongélation est utilisé. Ce type d'information sur le traitement de congélation/décongélation subi par les pâtisseries peut être admis à titre expérimental dès lors que l'affiche informative est placée bien en vue de l'acheteur et à proximité des produits concernés.

Vous voudrez bien informer les organisations professionnelles de votre département de ces dispositions et envisager avec elles leur délai de mise en application en fonction des problèmes rencontrés localement, celui-ci ne devant toutefois pas excéder le 31 décembre 1991. Il vous est demandé de faire part au bureau D4 des difficultés soulevées par l'application de ces instructions.

Le Directeur Général de la Concurrence,  
de la Consommation,  
et de la Répression des Fraudes



J. CASUSIAUX