

Documentations techniques

09/07/2009

Mention DECONGELE dans les points de vente au Consommateur

Ce patineur est l'emblème créé par la fédération des Industries de Boulangerie et Pâtisserie pour symboliser la décongélation subie par les produits avant la mise en vente.

Il doit être présent sur toutes les étiquettes, ou à proximité immédiate, des produits ayant été congelés puis décongelés sans autre traitement avant la mise en vente, que ce soit dans les magasins de vente ou dans les rayons des supermarchés et hypermarchés que nous servons.

Depuis le 1er juillet 1992, l'obligation de compléter la simple dénomination de vente en mentionnant la décongélation subie par certains produits a été étendue aux produits non emballés. Le but principal de cette information obligatoire au consommateur est de réduire le risque de recongélation d'un produit qui a déjà subi ce traitement.

Pour éviter de noter "produit décongelé" on peut utiliser le petit logo ci-dessus, accompagné d'une affiche explicative.

Produits concernés :

Tous les produits de pâtisserie, ou viennoiserie, ou traiteurs, qui :

- sont conservés en froid négatif après totale élaboration ;

O U

- sont fabriqués à partir d'ingrédients congelés/décongelés puis assemblés sans congélation du produit fini ;

Ces produits sont proposés à la vente au consommateur dans le rayon produits frais. C'est pourquoi ils doivent être distingués des autres.

Produits non concernés :

- les produits fabriqués et vendus sans être passés par la phase "froid négatif"
- les produits semi-finis ayant subi une surgélation en cours de fabrication.
- les produits fabriqués à partir d'ingrédients congelés puis décongelés pour assemblage, sans congélation du produit fini, lorsque seule une partie des constituants de la pâtisserie a subi cette congélation préalable à l'utilisation.
- les produits finis qui, pour des raisons technologiques, subissent une surgélation courte, à la double condition que cette surgélation soit considérée comme une phase nécessaire de fabrication et que le produit soit remis en température positive immédiatement après la fin de la fabrication. Ceci est valable, par exemple, pour les mousses qui doivent être surgelées pour faciliter le démoulage.
- les produits proposés à la vente au rayon "surgelés". Ceux-ci doivent être emballés et étiquetés conformément à la législation sur les produits surgelés.

Produits semi finis ou totalement élaborés ?

Il n'existe pas de critère objectif et mesurable de la frontière entre un produit "semi-fini" et un produit "fini". C'est pourquoi l'administration a élaboré une circulaire à l'intention des services régionaux de contrôle de l'étiquetage. C'est cette interprétation que retiendront les divers inspecteurs qui ne manqueront pas de venir vous visiter très prochainement. Nous vous donnons donc ci-dessous la point de vue de l'Administration vis à vis du produit semi-fini, afin que vous déterminiez si un produit doit ou ne doit pas être accompagné du logo.

Pour qu'un produit soit considéré comme non totalement élaboré, il doit subir, après sa décongélation, une "ouvraison substantielle", c'est à dire un traitement propre à modifier sa nature.

Le décor, le nappage, le glaçage ne sont pas considérés comme une "ouvraison substantielle" dès lors qu'ils sont le seul traitement subi par le produit entre sa décongélation et sa mise en rayon.

seul traitement subi par le produit entre sa congélation et sa mise en rayon.

Par contre, la cuisson, la garniture de fonds, le remplissage de la pâte à choux, par exemple, sont considérés comme une "ouvrison substantielle" et les produits ainsi terminés sont dispensés de la mention "décongelé".

Afin de vous aider à déterminer si oui ou non un produit est "décongelé", nous reproduisons ci-après une liste de produits courants et leurs modalités d'étiquetage.

Notions de surgélation / décongélation des produits

- La surgélation de denrées animales ou d'origine animale, c'est à dire tous les produits contenant des oeufs, du lait, du beurre, ou du jambon, de la viande, etc ... doivent être conformes à l'arrêté de juin 1974, c'est à dire :
 - subir une descente rapide en température afin que la congélation à coeur du produit soit atteinte dans les meilleurs délais (moins de 1 heure)
 - être conservés à une température au plus égale à -18 °C
 - être décongelés à l'abri des souillures dans une enceinte à une température comprise entre 0°C et +4°C
- Les pâtisseries fraîches ou décongelées doivent être transportées et proposées à la vente à une température maximale de 3°C

Comment étiqueter les produits concernés par la mention "décongelé" ?

Les produits doivent comporter obligatoirement la dénomination de vente et l'indication du traitement physique subi :

- sur le produit lui-même lorsque c'est possible (étiquette ou autocollant sur un emballage blister par exemple)
- à proximité immédiate sans risque de confusion lorsque l'étiquetage direct est impossible.

Si la mention "décongelé" est remplacée par un logo symbolique, l'explication de celui-ci doit être reprise sur une affichette à proximité, de façon parfaitement lisible par les clients.

Ceci est valable bien entendu pour vos propres magasins de vente mais également pour tous vos clients auxquels vous devez signaler les éventuelles pâtisseries ou viennoiseries concernées.

Vos clients revendeurs sont tenus de répercuter l'information à leurs propres clients. Par contre vos clients restaurateurs ne sont pas tenus d'informer leurs clients si ceux-ci consomment sur place à la carte.

La fédération peut vous fournir des affiches conformes au modèle ci-contre (en vente sur le site rubrique "Publications"), à destination de vos points de vente et de ceux de vos clients.

Par contre, il vous appartient de faire fabriquer vos étiquettes en reproduisant le logo.

Vous pouvez également utiliser votre propre logo et votre propre affiche explicative, mais attention aux mentions non conformes. Prenez soin de soumettre votre texte à l'administration dont vous dépendez. Attention également aux tournures maladroites propres à faire chuter les ventes.

Logo ou pas Logo ?

Vous trouverez ci-dessous une liste d'exemples de produits divers ainsi que leur modalité d'information. Cette liste est loin d'être exhaustive, mais elle constitue un modèle vous permettant de procéder par analogie.

Elle a été soumise à l'Administration avant sa publication.

PRODUIT	Mention "décongelé" ou LOGO
Pâtisserie	
. bûche de Noël surgelée décorée ou non puis décongelée	O U I
. baba congelé cru ou cuit avant trempage	N O N
. coque d'éclair surgelée puis décongelée et garnie de crème	N O N
. éclair garni surgelé puis décongelé et glacé	O U I
. entremets surgelé avant décor	O U I
. entremets surgelé avant garniture et décor	N O N
. Mille-feuille à base de feuilletage décongelé puis cuit et glacé	N O N

. mûreureuue a base de reuuietage decongeie puis garni et glace	N O N
. mousse surgelée pour démoulage puis décongelée immédiatement	N O N
. mousse surgelée avant démoulage, conservée en froid négatif puis décongelée	O U I
. tarte composée de fond de tarte surgelé et de fruits frais	N O N
. tarte composée de fond de tarte frais et de fruits surgelés	N O N
. tarte composée de fond de tarte surgelé et de fruits surgelés sans cuisson, avec nappage	O U I
. tarte composée de fond de tarte surgelé et de fruits surgelés puis cuisson et nappage	N O N

Viennoiserie / Produits sans crème

. croissants surgelés crus puis décongelés et cuits	N O N
. brioches surgelées cuites puis décongelées	O U I
. galettes des rois surgelées crues puis décongelées et cuites	N O N

Produits traiteurs

. quiches garnies décongelées puis cuites	N O N
. croissants béchamel décongelés puis cuits	N O N
. croque-Monsieur décongelé puis cuit	N O N
. croque-Monsieur gratiné, surgelé puis réchauffé	O U I

FEBPF - 2 rue de Chateaudun 75009
Tél : 01 53 20 38 88 - Fax : 01 40 23 91 16