

A Cambremer : la problématique des ingrédients



“Comme nous l'avons déjà maintes fois souligné ici, le problème des ingrédients reste entier.

Aux Rencontres de Cambremer, le piment d'espelette représenté par Martine Damois, la Présidente de l'ODG, a exposé un cas bien spécifique. A côté des produits AOP et IGP solides se présentant comme produit à part entière (fromages, viandes, volailles, fruits et légumes...) se pose la question des produits considérés comme "épices" dans la catégorie autres produits de l'annexe 1. Ces produits rentrent souvent dans l'assaisonnement d'un plat et sont utilisés en très petites quantités dans la confection de plats ou d'autres produits (jambon de Bayonne pour la panure). Il s'agit parfois de 0,1% d'épices pour parfumer un plat.

Le piment d'espelette est confronté à cette pratique. Dernièrement, le problème s'est posé pour du poulet basquaise d'une grande marque nationale qui utilise 0,01% de piment d'Espelette. La société en question, saisie par l'ODG a fait la réponse suivante rappelant les lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des AOP comme ingrédients de la Commission: "La Commission ne saurait cependant, compte tenu de l'hétérogénéité des cas de figure potentiels, suggérer un pourcentage minimal uniformément applicable. En effet, à titre d'exemple, l'incorporation d'une quantité minimale d'une épice bénéficiant d'une AOP ou IGP dans la denrée alimentaire pourrait, le cas échéant, suffire en vue de conférer une caractéristique essentielle à la denrée alimentaire."

L'entreprise fabricante estime qu'à 0,01% la note pimentée est parfaitement identifiable et contribue significativement à la typicité du poulet basquaise!

L'entreprise estime ainsi être en règle avec les lignes directrices de la Commission.

D'où l'importance pour les professionnels des AOP et IGP de tenir bon sur ce problème des ingrédients auprès du Parlement Européen et du Conseil des ministres.”