

**Spécification technique n° A 9-83 relative aux pâtes et fonds à garnir pour plats cuisinés et pâtisseries, proposée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.), adoptée le 12 avril 1983 par la section technique de la Commission centrale des marchés**

## COMMENTAIRES

Cette spécification technique a été élaborée en raison du développement des pâtes et fonds à garnir crus ou cuits, destinés à la préparation de plats cuisinés et de pâtisseries et qui permettent de faciliter le travail des cuisiniers de collectivités. Un tel document est destiné à permettre aux responsables des collectivités de choisir en toute connaissance de cause entre les différents produits proposés en fonction de leur composition, de leur durée de conservation et des conditions de stockage qu'ils exigent, ainsi que de leur destination liée à un usage précis ou non.

Les marchés ou commandes de denrées alimentaires passés par les collectivités du secteur public visées à l'article 24 du code des marchés publics doivent, en ce qui concerne les pâtes et fonds à garnir pour plats cuisinés et pâtisseries, faire référence à la présente spécification technique et aux spécifications qui lui sont annexées.

La présente spécification technique entrera en application :

- Dans un délai maximal fixé par un avis publié au *Journal officiel* dans le cas des nouveaux marchés ;
- Dès que la révision sera possible dans le cas des marchés en cours (marchés de longue durée modifiables périodiquement, la plupart du temps annuellement).

### Publication

- Le présent avis a été publié dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (1).
- Il l'a été :
  - sans la spécification technique :
    - Dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (2) ;
  - avec la spécification technique :
    - Dans la brochure n° 5541-2 de la série « Marchés publics » des Journaux officiels.

(1) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

(2) Publication de la Commission centrale des marchés en vente, par correspondance, à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (1) 48-34-92-75.

- Mention de l'édition de l'ouvrage a été faite dans *Télégrammes marchés publics* (1).

(1) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris.

# 1. PÂTES ET FONDS CRUS

## 1.1. Définition

Les dénominations « pâtes et fonds crus » s'appliquent à des produits élaborés, conditionnés en blocs, plaques ou rouleaux ou préformés. Ils sont conservés par réfrigération ou surgélation et sont toujours préemballés.

Chaque produit est rattaché à un type de pâte défini en fonction de la technologie de sa fabrication (ex. : pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sablée).

## 1.2. Composition

Les seuls ingrédients autorisés sont les suivants :

- farines (elles peuvent contenir des auxiliaires technologiques et les additifs autorisés par la réglementation française) ;
- matières grasses :
  - Beurre ou beurre concentré ou beurre concentré et fractionné par voie physique,
  - Préparations en poudre à base de beurre concentré,
  - Matières grasses et/ou végétales, hydrogénées ou non, interesté-rifiées ou non et pouvant contenir les additifs autorisés ;
- matières sucrantes ;
- sel ;
- poudre à lever ou levure ;
- eau et/ou lait (ou dérivés du lait) ;
- ovoproduits.

## 1.3. Présentation et étiquetage

Les indications suivantes doivent obligatoirement figurer en langue française sur les produits et doivent être exprimées conformément à la réglementation en vigueur :

- la dénomination de vente. Celle-ci doit préciser le type de pâte et, s'il y a lieu, le traitement subi (surgélation par exemple) ;
- la liste des ingrédients ;
- la quantité nette ;

- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur, ce dernier devant obligatoirement être situé à l'intérieur de la C.E.E. ;
- l'identification du conditionneur ou de l'importateur si nécessaire ;
- le mode d'emploi, éventuellement assorti d'une information sur la quantité de produit fini pouvant être obtenu et ses possibilités d'utilisation.

En outre les mentions complémentaires suivantes spécifiques de certains produits doivent être apposées :

- sur les produits réfrigérés :
  - Indication « à consommer avant le... »,
  - Indication de la température de conservation ;
- sur les produits surgelés :
  - Identification du lot comprenant obligatoirement la date de surgélation,
  - Identification de l'atelier de surgélation,
  - Indication d'origine (française ou non),
  - Indication « à consommer de préférence avant le... »,
  - Précisions sur les conditions de stockage et de conservation.

## **2. FONDS PRÉCUITS ET CUITS**

### ***2.1. Définition***

Les dénominations « fonds précuits et cuits » s'appliquent à des produits préformés en fonction de leur destination. Ils peuvent être utilisés soit en l'état, soit après un complément de cuisson.

Ils sont offerts :

- soit à l'état frais ;
- soit à l'état sec et conservés à température ambiante ;
- soit réfrigérés ;
- soit surgelés.

Dans tous les cas, ils doivent être protégés par un emballage.

### ***2.2. Composition***

Les ingrédients autorisés sont identiques à ceux utilisés pour les produits crus correspondants.

### ***2.3. Présentation et étiquetage***

Les mentions obligatoires sont identiques aux mentions exigées pour les produits crus.

Les mentions complémentaires spécifiques suivantes doivent figurer sur certains produits :

- pour les produits frais (à utiliser rapidement) :
  - Indication de la température de stockage,
  - Indication : « à consommer avant le... » ;
- pour les produits à l'état sec et conservés à température ambiante :
  - Indication : « à consommer de préférence avant le... » (l'humidité maximale de ces produits pourra être fixée) ;
- pour les produits réfrigérés :
  - Indication : « à consommer avant le... »,
  - Indication de la température de conservation ;
- pour les produits surgelés :
  - Identification du lot comprenant obligatoirement la date de surgélation,

- **Identification de l'atelier de surgélation,**
- **Indication d'origine (française ou non),**
- **Indication « à consommer de préférence avant le... »,**
- **Précisions sur les conditions de stockage et de conservation.**