

FEDERATION DES INDUSTRIES CONDIMENTAIRES DE FRANCE

8, RUE DE L'ISLY - 75008 PARIS

TELEPHONE 01 53 42 33 80 - TELECOPIEUR 01 53 42 33 81 - Email ficf@wanadoo.fr

Paris, le 15 Juin 2007

81/07

MAYONNAISE ALLEGEE EN MATIERES GRASSES

Madame, Monsieur,

Par circulaire FICF N° 36/07 du 22 Février 2007, nous vous avons rendu compte de l'entretien qu'une délégation de notre Fédération a eu, le 30 Janvier 2007, avec la DGCCRF, pour lui présenter la position de la Profession sur la mayonnaise allégée en matières grasses.

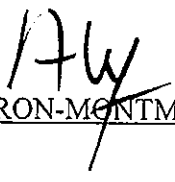
Cette position lui a été confirmée par lettre du 19 Février 2007.

Par courrier du 8 Juin 2007, que vous trouverez, ci-joint, l'Administration vient de donner suite positive à la démarche de la Profession :

- en admettant la réduction jusqu'à 2,5% de la teneur en jaune d'œuf dans une mayonnaise allégée en matières grasses, sous réserve de mentionner sur l'étiquetage "les proportions tant d'huile que de jaune d'œuf effectivement mises en œuvre lors de la fabrication de ces produits" (l'huile et le jaune d'œuf étant les deux ingrédients obligatoires et caractéristiques de la mayonnaise) ;
- en rappelant :
 - . que la dénomination "mayonnaise" ne pouvait être employée pour désigner une sauce émulsionnée de type mayonnaise qui ne contiendrait pas d'œuf
 - . et que le taux de 70% de matières grasses, défini dans les codes français et européen, se référerait bien à la matière grasse totale (œuf et huile).

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Le Secrétaire Général


A. RIBEYRON-MONTMARTIN



DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDON
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE 8 JUIN 2007

Réf : courrid n° 05 4 17 8

Affaire suivie par Gilles Morini
Bureau : Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 31 42
Télécopie : 01 44 97 05 27
Mél. : d4@dgccrf.finances.gouv.fr

FEDERATION DES INDUSTRIES
CONDIMENTAIRES DE FRANCE
8, rue de l'Isly
75008 PARIS

A l'attention de
Monsieur RIBEYRON-MONTMARTIN

Monsieur le Secrétaire général,

L'entrevue que vous avez eue, le 30 janvier dernier, avec mes collaborateurs, MM. Gérard et Morini, a notamment porté sur la question des mayonnaises allégées. Vous avez, au cours de cet entretien, appelé leur attention sur le fait que la règle de proportionnalité (à savoir que, dans une mayonnaise allégée en matière grasse, l'apport en lipides doit se faire au prorata des apports respectifs en huile et en jaune d'œuf) ne vous apparaissait pas appropriée pour des raisons technologiques (que vous avez précisées dans une fiche datée de janvier 2007).

Votre profession a donc, de ce fait, proposé que la quantité minimale de jaune d'œuf incorporée dans la mayonnaise allégée en matières grasses soit fixée à 2,5%.

Votre demande appelle de ma part les observations suivantes :

○ Dans la mesure où « la consistance épaisse finale (d'une mayonnaise) ne provient que de la charge totale d'huile finement dispersée qui vient saturer les sites émulsifiants du jaune d'œuf » et où « une proportion techniquement définie par les industriels entre huile et jaune d'œuf a servi à la définition des codes d'usages successifs », il est logiquement possible d'en déduire qu'il y a une relation linéaire entre les proportions respectives de chacun de ces ingrédients à mettre en œuvre pour obtenir la consistance recherchée.

○ Il est par ailleurs écrit que « la teneur en huile étant significativement réduite, le taux optimal de jaune d'œuf techniquement nécessaire en tant qu'émulsifiant peut être réduit ».

Ce qui n'infirmes pas, *stricto sensu*, la linéarité de la relation entre ces deux ingrédients.

○ Par ailleurs, vous prétendez que, dans une mayonnaise allégée, la présence de jaune d'œuf en quantité supérieure à 2,5 % entraîne, en raison d'une charge globale huile-jaune d'œuf diluée dans une phase liquide plus importante, la formation d'une émulsion trop liquide qui ne présente pas la consistance recherchée et nécessite, de ce fait, le recours à des additifs épaississants.

La DGCCRF met en œuvre un traitement automatisé d'informations nominatives. Conformément aux articles 34 à 36 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations nominatives. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure en tête de ce document.

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

○ Cela étant, il convient de souligner l'intérêt nutritionnel qui préside à la réduction de la teneur en matières grasses des produits tels que les mayonnaises. Dès lors, il n'y a pas lieu de s'opposer à une pratique qui ne peut que s'avérer positive en termes de santé publique.

Toutefois, afin d'assurer une information claire et loyale des consommateurs (qui devra être présentée selon les dispositions du règlement 1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, et notamment à celles relatives aux produits à teneur réduite en un ou plusieurs nutriments et aux produits allégés – cf. annexe), il apparaît indispensable que soient mentionnées, dans l'étiquetage des mayonnaises allégées, les proportions tant d'huile que de jaune d'œuf effectivement mises en œuvre lors de la fabrication de ces produits.

J'observe enfin que, toute latitude étant laissée aux fabricants quant à la proportion de jaune d'œuf incorporée (sous réserve que celle-ci ne soit pas inférieure à 2,5%, quelle que soit la réduction de la teneur en huile), le recours aux additifs épaississants ne devrait plus être observé dans la mesure où la proportion de jaune d'œuf ne sera plus excédentaire.

Par ailleurs, ainsi que cela l'a été dit lors de cet entretien, je vous confirme que, d'une part, la dénomination « mayonnaise » ne peut pas être employée pour désigner une sauce émulsionnée de type mayonnaise qui ne contiendrait pas d'œuf et, d'autre part, que le taux de 70% de matière grasse qu'il convient de prendre en considération pour l'application des codes de fabrication français et européen se réfère à la matière grasse totale, *id est* celle qui provient à la fois de l'œuf et de l'huile.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Secrétaire général, l'expression de ma considération distinguée.

La Directrice adjointe



Marie-Christine BUCHE

FEDERATION DES INDUSTRIES CONDIMENTAIRES DE FRANCE

8, RUE DE L'ISLY - 75008 PARIS

TELEPHONE 01 53 42 33 80 - TELECOPIEUR 01 53 42 33 81 e-mail ficf@wanadoo.fr

Janvier 2007

MAYONNAISE ALLEGEE EN MATIERES GRASSES

La Fédération a eu connaissance de la position prise par la DGCCRF sur les caractéristiques d'un produit dénommé « mayonnaise allégée en matières grasses », dans son courrier, référencé 09-799 du 21 Septembre 2006, adressé à un laboratoire de contrôle mandaté par un distributeur.

Cette position appelle un certain nombre de commentaires de la Profession :

- *« les usages professionnels définissent la mayonnaise comme une émulsion essentiellement constituée d'huile de consommation d'origine végétale, de vinaigres de fermentation et de jaune d'œuf. Il est à noter que le code de fabrication considère ces trois ingrédients comme obligatoires ».*

Commentaire

La définition de la mayonnaise exclut par conséquent la commercialisation sous l'appellation « mayonnaise » de sauce, de type mayonnaise, sans œuf, même sous l'appellation « mayonnaise sans œuf », ce qui serait par définition contradictoire.

Il convient par ailleurs de rappeler :

- . que si le code de bonnes pratiques définit des teneurs minimales en matières grasses totales (huile + lipides du jaune d'œuf) : 70 % et en jaune d'œuf : 5 %,
. il ne fixe pas de taux minimal de vinaigre à incorporer.

- *« l'huile, d'une part, et le jaune d'œuf, d'autre part, sont les ingrédients caractéristiques de cette sauce condimentaire. En tant que tels, ils doivent être, au moment de leur mise en œuvre, incorporés dans des proportions minimales qui sont respectivement de 70 % pour l'huile et de 5 % pour le jaune d'œuf (ces pourcentages s'entendent par rapport à la formule de composition globale de la sauce) ».*

Commentaire

Le taux de 70 % mentionné par le code ne se réfère pas au taux de l'huile seule mais au taux de matières grasses totales (huile + matière grasse œuf).

- « Dès lors qu'un tel produit est dit allégé en un constituant donné, ce dernier doit être présent dans le produit en quantité significativement moindre par rapport à celle effectivement contenue dans le produit de référence présent sur la marché.

Au cas d'espèce, la mayonnaise est allégée en matière grasse et la proportion d'huile qui s'y trouve contenue (35 %) est significativement réduite par rapport à la proportion d'huile renfermée dans le produit de référence ... ».

Commentaire

L'allègement en matières grasses - un nutriment - d'une mayonnaise peut provenir soit d'une réduction de l'ingrédient huile, soit d'une réduction des ingrédients huile et jaune d'œuf.

Le taux d'allègement en matières grasses, défini par le règlement communautaire sur les allégations nutritionnelles et santé qui entrera très prochainement en application, est de 30 % minimum.

- « Bien que le jaune d'œuf soit constitué de matière grasse pour environ un tiers, l'allègement de la mayonnaise en matière grasse ne devra pas, dans la mesure où le jaune d'œuf en est un ingrédient caractéristique et obligatoire, entraîner une diminution de la proportion requise par les usages ».

Commentaire

Compte tenu de l'effet technologique du jaune d'œuf dans la fabrication d'une mayonnaise, il est possible de diminuer sa quantité dans une mayonnaise allégée en matières grasses, cependant il ne semble pas nécessaire de conserver une règle de proportionnalité entre ces deux ingrédients caractéristiques.

La mayonnaise est une sauce constituée d'une émulsion Huile dans Eau dans laquelle l'ingrédient jaune d'œuf a une rôle fonctionnel important d'émulsifiant, c'est-à-dire d'interface entre la phase continue de l'émulsion (l'eau) et la phase discontinue (l'huile). Il facilite en premier lieu la formation de l'émulsion et ensuite en assure la stabilité dans le temps.

Le pouvoir émulsifiant du jaune d'œuf est très élevé et, dans une mayonnaise non allégée, la consistance épaisse finale ne provient que de la charge totale d'huile finement dispersée qui vient saturer les sites émulsifiants du jaune d'œuf. Une proportion techniquement définie par les industriels entre huile et jaune d'œuf a servi à la définition des codes d'usages successifs.

Dans une mayonnaise allégée en matières grasses, la teneur en huile étant significativement réduite, le taux optimal de jaune d'œuf techniquement nécessaire en tant qu'émulsifiant peut être réduit.

Par ailleurs, la charge globale en huile et jaune d'œuf se trouve diluée dans une phase aqueuse plus importante, ce qui se traduit par une émulsion d'aspect liquide, et cela quelle que soit la teneur en jaune d'œuf. L'ajout de jaune d'œuf en excès par rapport à la proportion techniquement requise ne permet pas d'atteindre la consistance souhaitée, et le recours à des épaississants s'avère dès lors nécessaire.

En conclusion, notre Fédération propose de fixer à 2,5 % la quantité minimale de jaune d'œuf incorporée dans la mayonnaise allégée en matières grasses, à la fois pour des raisons technologiques et pour maintenir l'aspect qualitatif du produit.