

CIRCULAIRE DU 27 AOUT 1975 (DGAF/SRF/C - 1 375)

OBJET : définitions et utilisations des protéines végétales dans les denrées alimentaires.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE

à MM. les inspecteurs divisionnaires de la répression des fraudes

- les Chefs de services départementaux d'inspection de la répression des fraudes

(Direction départementale de l'agriculture s/c du Préfet)

- les Directeurs de laboratoires central, interrégionaux et agréés de la répression des fraudes.

Parmi les extraits alimentaires, certains sont actuellement obtenus à partir de matières végétales contenant des protéines. Ces matières, appelées protéines végétales, sont préparées à partir de graines oléagineuses (soja, colza, tournesol) ou légumineuses (fèves et féveroles). Elles se caractérisent par leur taux supérieur à 45 % sur sec et elles se présentent, notamment, sous forme de farine, semoule, protéines structurées, concentrées, isolées.

Actuellement ce sont les protéines de soja qui sont le plus couramment utilisées.

Les définitions de ces produits et leurs conditions d'emploi dans la fabrication des denrées alimentaires peuvent, en l'absence d'un règlement spécifique, être précisées comme suit :

I – DÉFINITIONS.

- Farine : produit de granulométrie de l'ordre de 0,1 mm
- Semoule : produit de granulométrie de l'ordre de 0,5 à 3 mm
- Protéines structurées : produits auxquels on a donné une structure alvéolaire ou fibreuse par extrusion, compactage, filage, etc.....

Ils se présentent sous forme de morceaux de granulométrie et de densité variables.

- Protéines concentrées : produits en poudre ou en granulés contenant environ 70 % de protéines sur sec.
- Protéines isolées : produits "pulvérulents" contenant environ 95 % de protéines sur sec.

Pour obtenir ces deux derniers produits, on soumet les farines de graines déshuilées, comme dans le cas d'autres denrées alimentaires, à une extraction à l'eau, à l'alcool, aux alcalis ou acides dilués ou à une fermentation.

Bien entendu ces produits doivent être obtenus suivant des procédés qui garantissent leur qualité alimentaire en ce qui concerne leur valeur nutritionnelle ainsi que leur pureté chimique et bactériologique: la valeur protéique sera éventuellement précisée, le taux en sucres fermentescibles pourra être limité, et dans tous les cas les produits seront exempts de facteurs antitryptiques et antinutritionnels.

Tous ces produits peuvent recevoir les additifs qui sont autorisés dans les denrées où ces protéines végétales sont incorporées.

II - UTILISATION COMME LIANT ALIMENTAIRE.

Les protéines végétales concentrées et isolées définies ci-dessus, sous forme de poudre, possèdent un intérêt technologique en tant que liant, émulsifiant, gélifiant, etc... des produits alimentaires pâteux. Dans la suite, le terme liant couvre les propriétés tant liantes qu'émulsifiantes et gélifiantes.

Leur dose d'emploi est généralement de 1 à 1,5 pour cent évalué en protéines (ou 0,2 % si l'évaluation est faite en azote puisque 0,2 d'azote protéique équivaut à 0,2 X 6,25 soit 1,26 de protéines). Dans ce domaine d'application, l'emploi des protéines végétales est admissible dans toutes les denrées alimentaires où sont autorisées, par les règlements ou les usages, les additions d'autres liants. Mais étant donné que l'usage de ces liants ne doit avoir d'influence que sur la texture sans perturber la composition de l'aliment, il en résulte notamment que :

- a) - la teneur normale en eau de la denrée alimentaire ne doit pas être augmentée
- b) - la teneur normale en constituants protéiques obligatoires dans la composition de la denrée ne doit pas être diminuée.

Dans le cas des produits de charcuterie, les poudres de protéines végétales peuvent être utilisées en remplacement total ou partiel de l'amidon; elles doivent alors répondre aux conditions imposées à l'amidon par l'article 11 du décret du 15 avril 1912 en prenant pour base l'équivalence de 1,5 g de protéines pour 5 g d'amidon. Lorsque la mention " amylacée " est exigée, elle doit être, en l'espèce, remplacée par celle indiquée ci-dessous au paragraphe suivant. Toutefois, dans les produits où des liants protéiques d'origine animale (protéines de lait et d'œuf) sont déjà tolérés à dose maximum de 1 %, les liants protéiques végétaux sont autorisés en substitution totale ou partielle dans les mêmes conditions d'indication dans la composition.

D'une manière générale, dans les denrées préemballées en vue de la vente au détail, l'étiquette devra annoncer, conformément au décret du 12 octobre 1972, dans la rubrique concernant la composition de l'aliment, la présence de poudre de protéines végétales par inscription de la mention « liant protéique végétal » ou « liant végétal protéiné ».

III - UTILISATION COMME COMPOSANTS DE DENRÉES ALIMENTAIRES.

1° - En tant que composants de denrées alimentaires à base de viande.

L'emploi des protéines végétales sous leurs différentes formes est possible dans toute denrée à base de viande non définie de manière précise par des lois, des règlements ou des usages. La dénomination de ces denrées ne doit pas comporter le nom d'aliments réglementairement ou traditionnellement définis, mais doit indiquer qu'il s'agit d'une préparation contenant des protéines végétales.

Le taux d'incorporation de ces protéines devra être au maximum de 30 %.

D'une façon générale, ces denrées alimentaires nouvelles à base de viande dans lesquelles il y a eu incorporation de protéines végétales sont astreintes aux obligations ci-après :

- a) - elles sont soumises aux dispositions du décret du 21 juillet 1971 sur l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales ou d'origine animale et des textes pris pour son application. Les denrées sont visées à l'article 1^{er} alinéa III du décret. Elles doivent satisfaire aux prescriptions de cette réglementation en ce qui concerne tant leurs normes sanitaires et qualitatives que leurs conditions de fabrication, transport, entreposage ou mise en vente.
Dès lors qu'elles ressemblent à des préparations traditionnelles ou qu'elles sont proposées pour les remplacer, elles doivent avoir une composition relativement voisine de la préparation imitée et, de ce fait, répondre aux critères analytiques les plus usuels.
- b) - elles sont soumises aux dispositions du décret du 12 octobre 1972 concernant l'étiquetage ce qui implique :
 - de leur attribuer une dénomination de vente faisant clairement connaître leur nature. Exemple : un produit ayant l'aspect d'une préparation de charcuterie traditionnelle (pâté, saucisse, etc.) ne pourra pas recevoir l'appellation de vente : pâté, saucisse, mais sera présenté avec une dénomination de vente telle que " préparation de viande avec protéines végétales ".
 - Si les produits sont conditionnés en emballages non transparents, l'inscription de leur image sur l'étiquette est admise à l'exclusion de termes tels que : " imitation pâté, imitation saucisse
 - de mentionner sur l'étiquetage l'apport de ces protéines dans la liste des composants de la façon suivante : " protéines végétales X % ".
 - Ce pourcentage sera calculé sur produit sec.
- c) - elles doivent, dans le cas où elles sont présentées à la consommation des collectivités recevoir une dénomination de recette ne créant pas de confusion sur la composition. Ainsi, il est possible d'utiliser :
 - soit la dénomination traditionnelle suivie immédiatement d'une mention indiquant la présence de protéines végétales,
 - soit la dénomination traditionnelle suivie d'un astérisque ; dans ce cas, le menu comportera l'indication suivante : " Les noms suivis d'un astérisque correspondent à des préparations comportant l'emploi de protéines végétales,
 - soit toute autre dénomination de pure fantaisie ne faisant aucune référence à une dénomination définie par les règlements ou les usages.

2° - En tant que composants de denrées alimentaires qui ne sont pas à base de viande

Dans le cas d'emploi des protéines végétales dans toute denrée alimentaire autre qu'à base de viande, il convient de faire application des dispositions du décret du 12 octobre 1972 concernant l'étiquetage, ce qui implique que la dénomination de la denrée ne doit pas comporter le nom d'aliments réglementairement ou traditionnellement définis mais doit indiquer la nature ou la destination de la préparation, la présence de protéines végétales étant signalée dans la liste des composants.

IV - CONTRÔLES ET PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS.

Des instructions particulières vous seront adressées au sujet des contrôles et prélèvements d'échantillons qui devront être opérés de préférence au stade de la fabrication des denrées plutôt qu'au stade de la vente au détail.