

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	CONSERVES D'EPINARDS	DECISION N° 49 Juin 2016 Mise à jour : indice c
---	-----------------------------	--

PRÉAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment le *Règlement n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.*

Titre I - DEFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires d'épinards doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de feuilles jeunes, fraîches, vertes, saines et entières, de "*Spinacia oleracea L.*".

Article 2

a) La dénomination "Epinards" suivie du mode de présentation, est réservée exclusivement aux conserves d'épinards additionnées éventuellement d'un liquide de couverture composé d'eau et éventuellement de sel.

b) Tout autre mode de préparation du produit est admis à condition :

- qu'il soit suffisamment différent des autres modes de préparation exposés dans la présente décision,
- qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision,
- qu'il soit décrit de façon appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

Article 3 - Présentation

Les épinards en conserves peuvent être présentés sous des formes différentes auxquelles doivent correspondre les dénominations suivantes :

- a) « Epinards en branches » constitués de feuilles entières d'épinards.
- b) « Epinards hachés » constitués de feuilles réduites en petits fragments de 3 mm de diamètre au minimum, au moyen d'un hachoir.
- c) « Epinards en purée » constitués de feuilles finement broyées. Les fragments de feuille ne doivent pas dépasser 3 mm.

Titre II - SPECIFICATIONS

Article 4

A) Caractéristiques de la matière première.

Les épinards employés à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être débarrassés des feuilles jaunes, sèches, des sommités fleuries, des tiges et des racines, ainsi que de tous végétaux étrangers.

La matière première doit notamment être exempte de feuilles de tétragone, d'oseille, d'ortie, de betterave.

Dans la préparation "Epinards en branches", le taux de pétiole (masse du pétiole sur masse totale, exprimé en %) ne doit pas dépasser 24 %.

Les épinards doivent être débarrassés, par des lavages appropriés, de sable, de gravier, d'insectes, et de toutes matières étrangères.

B) Caractéristiques générales du produit.

Article 5

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées pour les conserves définies au Titre I de la présente décision et pour les récipients les plus usités doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

	Taux de remplissage	BOITES METALLIQUES	RECIPIENTS EN VERRE
Capacité nominale en ml		212 425 850 2650 3100 4250	212 314 370 580 720 850
Poids net total en g épinards en branches	90%	190 380 765 2385 2790 3825	170 260 315 500 630 745
Poids net total en g . épinards hachés ou en purée	94%	195 395 795 2490 2910 3995	180 275 325 525 655 780
Poids net égoutté en g . épinards en branches	62,5 %	130 265 530 1655 1935 2655	120 180 215 340 420 515

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, le poids net total et le poids net égoutté sont calculés en fonction de la contenance nominale du récipient sur la base du taux de remplissage indiqué dans le tableau ci-dessus. Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

Pour les autres récipients en verre, la capacité nominale est réduite de 20 ml avant calcul.

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes et nettes égouttées, il est fait appel, par les Agents qui en sont chargés, aux méthodes de contrôle statistiques des préemballages définies par la réglementation en vigueur.

Le contrôle métrologique de la quantité nette égouttée est effectué conformément aux modalités prévues pour le contrôle de la quantité nette, seules les erreurs en moins étant doublées.

Titre III - CARACTÈRES DE QUALITÉ

Article 6

I - Caractères normaux

Les conserves visées par la présente décision doivent en outre présenter les caractères minimaux ci-après :

- a) saveur et odeur franches et normales, exemptes d'amertume ou d'âcreté excessive ; absence de toute saveur ou odeur étrangère
- b) couleur verte uniforme et caractéristique.

De plus,

A - Pour les conserves d'épinards en branches,

- a) le liquide de couverture doit être de couleur verte, plus ou moins foncée
- b) les feuilles doivent avoir conservé sensiblement leur forme initiale

B - Pour les conserves d'épinards hachés ou en purée

- a) le liquide d'égouttage doit être de couleur verte, plus ou moins foncée, et ne pas excéder 14% du poids net total ;
- b) la consistance doit être homogène, et, dans le cas des épinards en purée, onctueuse.

II - Tolérances

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTÉ À LA MASSE TOTALE DU PRODUIT ÉGOUTTÉ	
	Epinards en branches % masse nette égouttée	Epinards en purée ou hachés % masse nette totale
- matières étrangères végétales *	0,8 %	-
- matières étrangères minérales (gravier, sable...)	0,1 %	0,1 %
- liquide d'égouttage		14 %

* y compris les hampes florales ayant plus de 25 mm de long et les boutons de fleurs séparés, détachés des capitules pour les épinards en branches.

III - Unités défectueuses

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à la tolérance et si le liquide d'égouttage est supérieur ou égal à 20%.

Titre IV - MÉTHODE D'EXAMEN


Article 7

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites par les autorités chargées du contrôle.

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination du poids et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées en ANNEXE.

ANNEXE

MÉTHODES D'ANALYSES

	DÉTERMINATION DES QUANTITÉS NETTES ET NETTES ÉGOUTTÉES DES CONSERVES D'ÉPINARDS EN BRANCHES	Fiche : N° 1 Juin 2016 Mise à jour : indice c
---	--	---

1 - MODE OPERATOIRE :

La température du produit est ramenée à 20°C ± 5°C. Les mesures sont effectuées à température ambiante du laboratoire.

Peser le récipient avant ouverture (Pb), l'ouvrir, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1) préalablement taré. Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Peser le tamis et son contenu (Pe 2).


Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

La masse nette = Pb - Pr

La masse nette égouttée = Pe2 - Pe1

Pe1 = la masse du tamis

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0,5 g.

	DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE LIQUIDE D'ÉGOUTTAGE DES CONSERVES D'ÉPINARDS HACHÉS OU EN PURÉE	Fiche : N° 2 Juin 2016 Mise à jour : indice c
---	--	--

- MODE OPÉRATOIRE :

La température du produit est ramenée à 20°C ± 5°C.

Les mesures sont effectuées à température ambiante du laboratoire.

Peser le récipient avant ouverture (Pb), l'ouvrir, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 1 mm préalablement taré. Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Egoutter 5 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Peser le tamis et son contenu (Pe2).

Pe1 = la masse du tamis.

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

Le pourcentage de liquide d'égouttage (LE) est calculé comme suit :

$$LE (\%) = \frac{(Pb - Pr) - (Pe_2 - Pe_1)}{Pb - Pr} \times 100$$

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0,5 g.