

CONSERVES DE « PIPERADE »

Titre I - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1.

Les conserves alimentaires dénommées « PIPERADE » ou « PIPERADE BASQUAISE » ou « PIPERADE BASQUE » doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de fruits ou légumes sains et mûrs, entiers ou en morceaux, frais, en conserve ou surgelés, des trois plantes suivantes :

- **tomates** (*lycopersicum esculentum* L)
pour un pourcentage minimum de . . . 50 %
- **poivrons** (*capsicum annum*)
pour un pourcentage minimum de . . . 10 %
- **oignons** (*allium cepa*)
pour un pourcentage minimum de . . . 5 %

avec addition obligatoire d'huile, d'épices, de sel et d'aromates, et, facultative, de sucres et d'œufs entiers.

Les taux minima indiqués ci-dessus doivent être respectés, lors de la mise en œuvre.

L'addition de purée de tomates ne renfermant pas plus de 22 % de résidu sec réfractométrique et dénommée « Concentré de tomates » au sens de l'article 2 de la décision N° 8, est permise pour cette préparation (avec une limite maximum de 3 %, rapportée au poids de matière première mise en œuvre).

L'emploi d'aubergines et de courgettes est formellement interdit pour cette préparation.

Titre II - SPÉCIFICATIONS

A. Caractéristiques de la matière première.

Article 2.

a) Les tomates utilisées à la préparation des produits visés par la présente norme, doivent être saines et en bon état, généralement exemptes de moisissures et de pourriture et avoir atteint un état de maturité convenable.

Elles doivent subir, au préalable, un triage, un lavage et, si nécessaire, un parage convenable (avec ou sans pelage).

Les tomates doivent présenter une couleur typique rouge.

b) Les poivrons utilisés doivent être sains, en bon état. Ils doivent être épépinés, parés avec ou sans épluchage, coupés en dés (ou en lanières) ;

c) Les oignons doivent être sains et en bon état. Ils doivent avoir été parés, épluchés, découpés en lanières ou en morceaux ;

d) Les purées de tomates éventuellement utilisées doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées dans la notice technique relative aux conserves de purée de tomates (Décision n° 8 du CENTRE TECHNIQUE des CONSERVES de PRODUITS AGRICOLES).

B. Caractéristiques générales du produit.

Article 3.

Les récipients doivent renfermer la quantité maximum de produit qu'il est possible d'y mettre, sans porter atteinte à l'aspect, à la qualité ou à la conservation du produit.

Le poids net total **minimum**, pour les conserves définies à l'article 1 de la présente norme, et pour les formats de boîtes les plus usités, doit correspondre aux indications du tableau ci-après :

Désignation de la boîte	Dimensions de la boîte en mm	Contenance totale en cm ³	Poids net total minimum en grs
1/2	71,5 × 115,5	425	375
1/1	100 × 118,5	850	750
5/1	153 × 246	4.250	3.750

Dans le cas de récipients d'autres formats, le poids net total minimum du produit sera calculé d'après les chiffres ci-dessus, par rapport à la contenance totale du récipient.

Le poids net moyen effectivement contenu dans les boîtes, doit être au moins égal aux minima indiqués ci-dessus. Il est rappelé, à cet égard, qu'il résulte des instructions du Service de la Répression des Fraudes pour l'application de la réglementation concernant les conserves, que toutes les fois qu'il sera constaté que le poids net moyen, au sens de l'article 6 du décret du 10 Février 1955 - déterminé sur dix boîtes si l'importance numérique du lot le permet - est inférieur à celui garanti, des infractions seront relevées par les Agents dudit Service, exposant les intéressés à des poursuites judiciaires.

Article 4.

Les autres caractéristiques sont spécifiées au TITRE III - articles 5, 6, ci-après.

(1) datée du 24 Juin 1971, approuvée le 27 Juillet 1971 par le Ministre de l'Agriculture (J.O. du 29 Juillet 1971).

Titre III - CARACTÈRES DE QUALITÉ

Article 5.

Les conserves visées par la présente norme doivent présenter, en outre, les caractères minima ci-après :

a) Les morceaux de tomates doivent, autant que possible, avoir conservé une certaine consistance ;

Les poivrons et oignons, après avoir été, au préalable, frits à l'huile, doivent avoir gardé, autant que possible, leur forme dans le produit fini, et baigner dans une sauce onctueuse, de couleur franche ;

b) L'aspect, l'odeur et la saveur doivent être ceux d'un produit cuisiné, correctement épicé, judicieusement aromatisé ;

c) Le produit doit être exempt de colorants artificiels, d'odeur de saveur et de coloration anormales, notamment de « goût de brûlé », de coloration noire.

Article 6.

Les ingrédients utilisés à la préparation des conserves visées par la présente norme doivent être de qualité loyale et marchande et, le cas échéant, satisfaire aux réglementations particulières les concernant.

Titre IV - DÉCLASSEMENT

Article 7.

Les conserves qui, bien que propres à la consommation humaine, ne remplissent pas les conditions sus-indiquées aux articles 1, 2, 5 et 6, ne pourront être mises en vente qu'avec la mention obligatoire « Deuxième qualité ». Cette mention devra être ajoutée sur l'étiquette en caractères d'une hauteur minimum de 4 mm, immédiatement au-dessous ou à côté de la désignation du produit. Si les boîtes sont illustrées, elles devront être désillustrées au préalable, puis revêtues d'une étiquette.

Titre V - ÉTIQUETAGE

Article 8.

Les indications figurant sur l'étiquette doivent comporter notamment la dénomination du produit, conformément aux dispositions du TITRE I ; le poids net total minimum du produit, conformément aux dispositions du TITRE II, Article 3 ; la liste des constituants, donnés par ordre d'importance décroissante et, le cas échéant, la mention « Deuxième qualité », conformément à l'article 7.

L'emploi de qualificatifs de supériorité autres que ceux prévus à la présente norme, ou de désignations de qualité tels que « extra », « surchoix », etc..., est interdit.

Titre VI - MÉTHODE D'EXAMEN

Article 9.

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

ANNEXE

Mode Opératoire à suivre pour l'Examen des Conserves de « PIPERADE »

Paragraphe 1 - Détermination du poids net total (P1).

- Peser la boîte pleine (poids brut), soit P ce poids.
- Ouvrir la boîte, la vider de son contenu, la laver, la rincer, l'essuyer.
- La peser vide avec son couvercle, soit p le poids obtenu (boîte vide).
- Le poids net total est donné par la relation :

$$P1 = P - p$$

Paragraphe 2 - Appréciation des caractères de qualité.

- Vérifier la conformité aux spécifications qualitatives prévues par la présente norme, concernant notamment l'odeur, la saveur et la présentation du produit.