

	CONSERVES DE MACEDOINES ET MACÉDOINES DE LEGUMES	DECISION N° 81 Février 2018 Mise à jour : indice d
---	---	---

PRÉAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- Règlement n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1333-2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

Titre I - DEFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires dénommées « Macédoine de légumes » doivent être conformes aux critères ci-après et préparées avec un mélange de petits pois, de haricots verts, de flageolets, de carottes, de navets ou pommes de terre et d'eau, avec addition facultative, d'arômes naturels, d'aromates et de sel (chlorure de sodium).

Les conserves alimentaires dénommées « Macédoine » doivent être conformes aux critères ci-après et préparées avec un mélange de petits pois, de haricots verts, de flageolets ou de flageolets blancs ou de haricots blancs, de carottes, de navets ou pommes de terre et d'eau, avec addition facultative, d'arômes naturels, d'aromates et de sel (chlorure de sodium).

Article 2

La dénomination « Macédoines de légumes » ; est réservée au produit où la proportion rapportée aux divers poids égouttés des légumes entrant dans la composition du produit défini à l'article 1er, doit correspondre aux indications du tableau suivant :

LEGUMES	Proportion en % rapportée à la somme des masses nettes de chaque constituant.
Petits pois	10 minimum
Haricots verts	10 minimum
Flageolets	10 minimum
Carottes	15 minimum
Navets ou Pommes de terre	25 au maximum

La somme des pourcentages de petits pois, de haricots verts et de flageolets ne doit pas être inférieure à 50 % rapportée à la somme des masses nettes de chaque constituant.

Ces proportions et pourcentages doivent être respectés en moyenne lorsque l'examen est effectué sur dix préemballages au moins.

La dénomination « Macédoine » sans autre qualificatif est réservée au produit où la proportion rapportée aux divers poids égouttés des légumes entrant dans la composition du produit défini à l'article 1er, doit correspondre aux indications du tableau suivant :

LEGUMES	Proportion en % rapportée à la somme des masses nettes de chaque constituant.
Petits pois	10 minimum
Haricots verts	10 minimum
Flageolets ou flageolets blancs ou haricots blancs	10 minimum
Carottes	25 minimum
Navets ou Pommes de terre	20 minimum

Ces proportions et pourcentages doivent être respectés en moyenne lorsque l'examen est effectué sur dix préemballages au moins.

Titre II - SPECIFICATIONS

Article 3

A) Caractéristiques des matières premières.

1/ Les petits pois, les haricots verts ou haricots mange-tout, les flageolets, les flageolets blancs, les haricots blancs, les carottes, les pommes de terre et les navets employés à la préparation des produits visés par la présente décision peuvent être frais, saumurés, surgelés ou en conserve. Les pois, haricots verts, flageolets et haricots blancs doivent satisfaire aux caractéristiques données dans les décisions spécifiques des conserves de chacun de ces légumes, édictées par le C.T.C.P.A. L'utilisation de légumes secs trempés n'est pas autorisée pour la « macédoine de légumes ».

2/ Les filets de haricots doivent être débités en morceaux réguliers de 1 à 2 *cm environ*.

3/ Les carottes doivent être de couleur rouge et non ligneuses.

4/ Les navets doivent être de variétés blanches, fermes et non ligneux.

5/ Les carottes, les pommes de terre et les navets doivent être débités en petits fragments présentant pour chacun de ces légumes, la même forme géométrique sensiblement régulière.

Article 4

B) Caractéristiques générales du produit.

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		200 400 800 2495 2920 4000	190 280 330 530 660 780
Poids net égoutté en g	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 est calculé en fonction de la contenance nominale du récipient sur la base de 800 g pour la boîte de 850 ml.

Le poids net égoutté est calculé 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 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 - CARACTERES DE QUALITE

Article 5

I - Caractères normaux

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

- a) liquide de couverture limpide, de teinte claire ;
- b) les morceaux de légumes doivent être de bonne tenue,
- c) saveur et odeur franches et normales ; absence de toute saveur ou odeur étrangère ;
- d) couleur franche caractéristique de chacun des divers légumes.

II - Tolérances des défauts :

A – Définition des défauts :

- tachés : morceaux présentant des taches foncées de dimension supérieure à 3 mm.

B - Tolérance :

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT EGOUTTE
- légumes fibreux	3
- matières étrangères végétales	0,5
- tachés	3

III - Unités défectueuses :

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à une fois et demie la tolérance .

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 6

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.

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE MACEDOINES ET MACEDOINES DE LEGUMES	Fiche : N° 1 Date : Mai 2017 Mise à jour : indice a
---	--	--

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.

*Les boîtes à ouverture facile doivent être ouvertes coté fond opposé à l'ouverture facile afin d'éviter d'abîmer le contenu lors du transvasement .

	DÉTERMINATION DES PROPORTIONS DES DIVERS CONSTITUANTS DES CONSERVES DE MACEDOINES ET DE MACEDOINES DE LEGUMES	Fiche : N° 2 Date : Juin 2017 Mise à jour : Indice a
---	--	---

- MODE OPÉRATOIRE

Après égouttage (voir fiche 1), séparer les divers constituants. Les peser. Établir les proportions de chaque constituant rapportées à la somme des masses nettes égouttées de chaque constituant.

Les peser à 0,1 g près.

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX	Fiche : N° 3 Date : Mars 1995 Mise à jour : Indice a
--	--	---

- MODE OPERATOIRE :

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée (voir Fiche 1) séparer les éléments défectueux en les classant par catégorie tel que définis dans les différentes décisions. Les peser à 0,1 g près.

Calculer les pourcentages par rapport à la masse nette égouttée mesurée.