

<p>ctcpa centre technique de la conservation des produits agricoles</p>	<h2>CONSERVES DE POIS ET CAROTTES</h2>	<p>DECISION N° 86</p> <p>Novembre 2010</p> <p>Mise à jour : indice d</p> <p style="text-align: right;">1/5</p>
--	--	---

Titre I - DEFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires de "pois et carottes" et de "pois doux et carottes", doivent être conformes aux critères ci-après et préparées avec un mélange de petits pois ou de petits pois doux et de carottes.

Article 2

a) La dénomination "petits pois et carottes" (ou "petits pois doux et carottes"), suivie du nom du calibre si nécessaire, est réservée aux conserves de petits pois (ou de petits pois doux) et de carottes additionnés d'un liquide de couverture, composé d'eau et éventuellement de sel et de sucres.

b) La désignation "à l'étuvée", est réservée aux conserves de petits pois (ou petits pois doux) et de carottes additionnés d'un liquide de couverture, composé d'eau, de sucres, d'arômes et éventuellement d'aromates, d'épices divers, de sel.

c) La désignation "préparés" est réservée aux conserves de petits pois (ou petits pois doux) et de carottes additionnés d'un liquide de couverture composé d'eau, d'aromates et d'épices divers, d'arômes, avec addition éventuelle de sel et de sucres.

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

- qu'il soit suffisamment différent des 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.

Les conserves visées aux alinéas b), c) et d) peuvent éventuellement contenir une garniture : laitue, oignons...

Article 3

Les pois et les pois doux doivent être conformes aux prescriptions de la décision relative aux conserves de petits pois.

Les carottes doivent être conformes aux prescriptions de la décision relative aux conserves de carottes. Elles peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes :

- entières (longues ou rondes), en morceaux de longueur égale ou supérieure à 40 mm, tournées ou en quartiers
- en rondelles ou en tranches
- en dés (ou en cubes)

Article 4

Rapportés au poids net égoutté nominal et donc calculés en poids, les pourcentages minimaux du mélange "pois et carottes" (ou pois doux et carottes) doivent représenter :

- 50% pour les petits pois
- 30% pour les carottes

Article 5

Dans tous les cas, les pois et les pois doux mis en œuvre doivent respecter le tri par grosseur conformément aux prescriptions prévues par la décision relative aux conserves de petits pois (article 4 de la décision N° 87).

La fabrication de conserves de petits pois (ou petits pois doux) et carottes obtenues avec des mélanges de cribles différents est possible sous réserve que le pourcentage de pois de différents cribles figure obligatoirement sur l'étiquette.

A/ Mélanges comportant :

- des carottes entières (rondes ou longues)
- des carottes en morceaux de longueur minimale de 40 mm

Ces carottes doivent être calibrées conformément aux indications de diamètres figurant dans le tableau ci-après :

PETITS POIS OU PETITS POIS DOUX	CAROTTES (longues)	CAROTTES (rondes)	DENOMINATION DU MELANGE
Extra -fins	6-15 mm	18-22 mm	Petits pois (ou petits pois doux) extra-fins et carottes Petits pois (ou petits pois doux) extra-fins et jeunes carottes
Très fins	6-15 mm ou 15-18 mm	18-27 mm	Petits pois (ou petits pois doux) très fins et carottes Petits pois (ou petits pois doux) très fins et jeunes carottes
Fins	6-15 mm ou 15-18 mm	18-27 mm	Petits pois (ou petits pois doux) fins et carottes
Mi-fins	15-18 mm ou 18-23 mm	22-35 mm	Petits pois (ou petits pois doux) mi-fins et carottes
Petits pois doux (non calibrés)	6-15 mm ou 15-18 mm ou 18-23 mm	18-22 mm ou 22-35 mm	Petits pois doux et carottes

La forme de la carotte utilisée devra être mentionnée dans la dénomination lorsqu'il s'agira de "carottes rondes".

B/ Mélanges comportant des carottes en rondelles (ou en tranches) :

Ils devront correspondre aux indications figurant dans le tableau suivant :

PETITS POIS OU PETITS POIS DOUX	CAROTTES (en rondelles ou en tranches)	DENOMINATION DU MELANGE
Très fins	Calibrage non obligatoire	Petits pois (ou petits pois doux) très fins et carottes en rondelles Petits pois (ou petits pois doux) très fins et carottes en tranches
Fins	Calibrage non obligatoire	Petits pois (ou petits pois doux) fins et carottes en rondelles Petits pois (ou petits pois doux) fins et carottes en tranches
Moyens	Calibrage non obligatoire	Petits pois moyens (ou petits pois doux) et carottes en rondelles Petits pois moyens (ou petits pois doux) et carottes en tranches
Petits pois doux (non calibrés)	Calibrage non obligatoire	Petits pois doux et carottes en rondelles Petits pois doux et carottes en tranches

C/ Mélanges comportant des carottes tournées (ou carottes en quartiers)

Ils devront correspondre aux indications figurant dans le tableau ci-après :

PETITS POIS OU PETITS POIS DOUX	CAROTTES (tournées ou en quartiers)	DENOMINATION DU MELANGE
Très fins	Calibrage non obligatoire	Petits pois (ou petits pois doux) très fins et carottes tournées Petits pois (ou petits pois doux) très fins et carottes en quartiers
Fins	Calibrage non obligatoire	Petits pois (ou petits pois doux) fins et carottes tournées Petits pois (ou petits pois doux) fins et carottes en quartiers
Moyens	Calibrage non obligatoire	Petits pois (ou petits pois doux) moyens et carottes tournées Petits pois (ou petits pois doux) moyens et carottes en quartiers
Petits pois doux (non calibrés)	Calibrage non obligatoire	Petits pois doux et carottes tournées Petits pois doux et carottes en quartiers

D/ Mélanges comportant des carottes en dés (ou en cubes) :

Ils devront correspondre aux conditions figurant dans le tableau suivant :

PETITS POIS OU PETITS POIS DOUX	CAROTTES EN DES	DENOMINATION DU MELANGE
Très fins Fins Moyens	Longueur des arêtes supérieure à 6 mm	Petits pois (ou petits pois doux) très fins et carottes en dés Petits pois (ou petits pois doux) fins et carottes en dés Petits pois (ou petits pois doux) moyens et carottes en dés
Petits pois doux (non calibrés)	Longueur des arêtes supérieure à 6 mm	Petits pois doux et carottes en dés Petits pois doux et carottes en dés

Tout autre mélange de petits pois (ou petits pois doux) et de carottes est autorisé à condition qu'il soit suffisamment différent des mélanges exposés dans la présente décision et satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision.

Titre II – SPECIFICATIONS

Article 6

A) Caractéristiques des matières premières

1°) - Les petits pois (ou petits pois doux) frais, surgelés ou en conserve et les carottes employés à la préparation des produits visés par la présente décision, doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées dans les décisions relatives aux conserves de chacun de ces légumes.

2°) - Le terme "sucres" tel qu'il figure au Titre I de la présente décision désigne : les matières sucrantes prévues par le décret n°2003-586 du 30 juin 2003.

Article 7

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.

La quantité de garniture prise en compte pour la détermination du poids net égoutté est limitée à 3% du poids total du produit égoutté pour les récipients de capacité supérieure ou égale à 425 ml et à 5% pour ceux de capacité inférieure.

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 8

I - Caractères normaux

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

- a) Liquide de couverture limpide et de teinte claire. Toutefois, ce liquide pourra être légèrement trouble (mais non pris en empois) pour les préparations comportant des petits pois (ou petits pois doux) fins, moyens ou non calibrés ;
- b) Couleur franche et caractéristique de chacun des divers légumes constituant le mélange ;
- c) Légumes et morceaux de légumes non désagrégés ;
- d) pour les préparations définies au titre I Art. 2 § b, la proportion de sucres dans le jus, à l'ouverture de la boîte, ne doit pas être inférieure à 30 g/l exprimé en glucose.

II - Défauts tolérés :

Sont admis pour les conserves de mélanges de petits pois et carottes les mêmes tolérances définies dans la décision Conserves de Carottes pour les carottes et la Décision Conserves de Petits Pois pour les petits pois.

III - Unités défectueuses :

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts est supérieur à ceux fixés dans la décision Conserves de carottes et la décision Conserves de petits pois ou si le pourcentage de petits pois (ou petits pois doux) est inférieur à 45% (40% pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 212 ml) ou si le pourcentage de carottes est inférieur à 30% (25% pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 212 ml)

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 9

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 l'appréciation des catégories et la détermination du poids du produit égoutté, les méthodes à suivre sont celles indiquées en Annexe.