

C.T.C.P.A.	CONSERVES DE LEGUMINEUSES SECHES TREMPÉES	DECISION N° 92 Fevrier 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 de légumineuses sèches trempées doivent être fabriquées à partir de légumineuses sèches réhydratées soit avant l'emboitage soit directement dans le contenant. Elles doivent être conformes aux critères ci-après.

Article 2

a) Les dénominations suivantes sont réservées aux conserves préparées avec des graines sèches réhydratées de *Phaseolus vulgaris* L. Ces conserves peuvent être dénommées :

- "Haricots blancs" ou "Haricots blancs trempés", lorsqu'elles sont préparées à partir de variétés à graines blanches
- « Flageolets secs » ou "Flageolets secs trempés", ou « Flageolets verts secs » ou "Flageolets verts secs trempés", lorsqu'elles sont préparées à partir de graines de flageolets verts
- « Haricots rouges » ou « Haricots rouges trempés » lorsqu'elles sont préparées à partir de graines de haricots rouges.

b) La dénomination « Lentilles » ou « Lentille trempée » est réservée aux conserves préparées avec des graines sèches réhydratées de *Lens esculenta* L.

Cette dénomination peut être suivie de la couleur et de l'origine.

c) La dénomination « Pois chiches » ou « Pois chiches trempés », est réservée aux conserves préparées à partir de graines sèches réhydratées de *Cicer arietinum* L.

d) D'autres conserves préparées à partir de légumineuses sèches réhydratées sont également possibles comme les fèves, pinto, soja etc.

Article 3 - Mode de préparation :

- a) La dénomination "nom de la légumineuse" ou "nom de la légumineuse trempée", ou « nom de la légumineuse sèche » ou « nom de la légumineuse sèche trempée » si une confusion est possible avec la légumineuse fraîche en conserve, est réservée aux conserves de légumineuses sèches trempées additionnées d'un liquide de couverture composé d'eau, et éventuellement de sel, d'acidifiant, d'antioxydant, d'affermissant (chlorure de calcium) de sucres.
- b) La désignation "préparées" est réservée aux conserves de légumineuses sèches trempées additionnées d'un liquide de couverture composé d'eau, d'arômes et/ou d'aromates et/ou d'épices et éventuellement de sucre, de sel, d'acidifiant, d'antioxydant et d'affermissant (chlorure de calcium).
- c) Les désignations "assaisonnées" sont réservées aux conserves de légumineuses sèches additionnées d'eau, d'acidifiant ou de vinaigre, d'arômes et d'aromates, d'épices, de sel et éventuellement de sucres, de légumes (notamment laitues, oignons, carottes).

- 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, par exemple par une mention appropriée telle que « au jus de tomate » "à la tomate"
- e) Les modes de préparation a), b), c) et d) peuvent être accompagnés d'une garniture.

Article 4

Dans les conserves visées par la présente décision, les graines, quelle que soit leur variété, ne sont pas triées par grosseur (criblées) ; aucune désignation de criblage ne doit figurer sur les étiquettes.

Titre II - SPECIFICATIONS

Article 5

A) Caractéristiques des matières premières.

Les graines doivent avoir atteint un état de développement convenable, être de couleur franche, non germées, saines, en bon état, exemptes de taches.

Elles doivent subir un nettoyage approprié ; les graines défectueuses et les matières étrangères doivent être éliminées.

Article 6

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			
. Lentilles, pois chiches et haricots de petit calibre longueur < 15mm	62,5 %	130 265 530 1655 1935 2655	120 180 215 340 420 515
. haricots de calibre moyen 15 mm ≤ longueur ≤ 25 mm	59 %	125 250 500 1560 1825 2505	110 170 205 320 395 485
. haricots de gros calibre longueur > 25 mm	54 %	110 225 455 1430 1670 2295	100 155 185 290 360 445

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 de la masse nette égouttée est limitée à 10% de la masse totale du produit égoutté.

Pour les autres récipients en emballages rigides, semi-rigides et souples (barquette, doypack, sachet etc.), la masse nette totale est celle qui est techniquement possible de respecter pour ce genre de récipients.

Les produits sous vide sont spécifiés dans les Dispositions générales relatives aux conserves de légumes.

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 7

I - Caractères normaux

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

- a) saveur et odeur franches et normales : absence de toute saveur ou odeur étrangère ;
- b) couleur caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité ;
- c) bonne tenue de graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

B - Le liquide de couverture, dans les conserves de légumineuses sèches trempées et préparées, peut être trouble et visqueux ; la présence d'un sédiment est tolérée.

II – Tolérances de défauts :

A – Définitions des défauts

Graine de couleur différente : graine dont la couleur est nettement différente des autres graines

Graines défectueuses : graines tachées, germées.

Une graine est considérée comme tachée si elle présente une tache sombre de dimension supérieure à 2 mm

Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon.

B – Tolérances

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT EGOUTTE
- graines de couleur différente	10
- graines parasitées	absence
- matières étrangères minérales (graviers, sables...)	absence
- graines défectueuses	5
matières étrangères végétales	0,5

III – Unités défectueuses :

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

Titre IV – METHODE D'EXAMEN

Article 8

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 dans les fiches analytiques. en ANNEXE.

 centre technique de la conservation des produits agricoles	DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE LEGUMINEUSES SECHES TREMPEES	Fiche : N° 1 Date : Mai 2017 Mise à jour : indice a
--	---	---

1 - MODE OPERATOIRE :

La température du produit est ramenée à $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$. 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 .

2 - CAS PARTICULIERS :

Mode opératoire applicable aux conserves de légumineuses dont le liquide de couverture est pris en empois¹.

Après avoir versé le contenu du récipient sur le tamis comme indiqué ci-dessus, recouvrir ce dernier d'un autre tamis de même caractéristique ou d'une grille adéquate. Immerger complètement le tamis ainsi recouvert dans une grande quantité d'eau à $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$, 2 fois 10 secondes. Séparer les deux tamis ou enlever la grille. Incliner le tamis inférieur d'environ 20° par rapport à l'horizontale puis procéder comme en 1.

¹ On considère que le liquide de couverture est pris en empois quand les grains sont pris en masse et qu'une aide mécanique est nécessaire pour vider la boîte.

 centre technique de la conservation des produits agricoles	DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX	Fiche : N° 2 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.