



# CONSERVES DE LEGUMINEUSES SECHES ET DEMI-SECHES REHYDRATEES

DÉCISION N° 92

Mars 2023  
Mise à jour : indice e

## PREAMBULE

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 - DÉFINITION

### Article 1

Les conserves alimentaires de légumineuses sèches et demi-sèches réhydratées doivent être fabriquées à partir de légumineuses sèches et demi-sèches réhydratées soit avant l'emboitage (trempées) 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 réhydratées de *Phaseolus vulgaris* L. Ces conserves peuvent être dénommées :
- « Haricots blancs » ou « Haricots blancs secs 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

Pour toute question, contactez le CTCPA ; [doc@ctcpa.org](mailto:doc@ctcpa.org).



- c. « Haricots rouges" ou « Haricots rouges trempés » lorsqu'elles sont préparées à partir de graines de haricots rouges.
- b) La dénomination « Lentilles » ou « Lentilles trempées » est réservée aux conserves préparées avec des graines sèches réhydratées de *Lens culinaris Medic. Syn. Lens esculenta Moench*. 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.

La dénomination « nom de la légumineuse trempée »<sup>1</sup> est réservée aux conserves de légumineuses sèches trempées avant emboitage.

La mention « demi-sèche » doit être mentionnée si la conserve de légumineuses réhydratées est fabriquée à partir de légumineuses demi-sèches.

### *Article 3 – Mode de préparation*

- a) Les dénominations de l'article 2 sont réservées aux conserves de légumineuses sèches et demi-sèches 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 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, de vinaigre, d'antioxydant et d'affermissant (chlorure de calcium). .
- c) Les légumineuses de l'article 2 peuvent être mises en œuvre dans une sauce destinée à être consommée. Dans ce mode de présentation le contenu de la conserve n'est pas destiné à être égoutté avant sa consommation, il est consommé dans sa totalité. Exemple : « au jus de tomate », « à la tomate » « cuisiné (e)s à la tomate », « cuisiné (e)s à la graisse ». Ces produits feront l'objet d'une dénomination descriptive.
- 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,

---

<sup>1</sup> Pour les flageolets la mention « secs » doit figurer pour les distinguer des flageolets frais (décision 65 – conserve de flageolets)



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 - 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. Des graines surgelées peuvent être utilisées. Elles doivent subir un nettoyage approprié ; les graines défectueuses et les matières étrangères doivent être éliminées.

#### Article 6 - Caractéristiques générales du produit.

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées (hors mode de préparation c) de l'article 3), 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					
		212	425	850	2650	3100	4250	212	314	370	580	720	850
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 <sup>2</sup> 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
Poids net total minimum « mode de préparation c) de l'article 3 »	90%	190	380	765	2385	2790	3825	170	260	315	500	630	745

<sup>2</sup> La méthodologie pour la détermination des calibres est décrite en Annexe



Les conserves de légumineuses dont la sauce est également destinée à être consommée (mode de préparation c) de l'article 3) doivent respecter les PNT minimum indiqués dans le tableau ci-dessus et ne sont pas concernées par le PNE.

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, le poids net total des conserves de légumineuses correspondant au mode de préparation c) de l'article 3 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.

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, le poids net total (hors mode de préparation c) de l'article 3) 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, 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

Pour les conserves de légumineuses dont la sauce est également destinée à être consommée (mode de préparation c) de l'article 3)

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT
Matières étrangères minérales (graviers, sables...)	absence

Pour les autres modes de présentation

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT EGOUTTE
Graines de couleur différente (uniquement pour légumineuses sèches - ne concerne pas les demi-sèches)	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.



# ANNEXE

## DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE LEGUMINEUSES SECHES TREMPÉES

### 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 ( $P_b$ ), 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  $20^{\circ}$  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 ( $P_e 2$ ).

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

La masse nette =  $P_b - P_r$

La masse nette égouttée =  $P_e 2 - P_e 1$

$P_e 1$  = 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 .

### CAS PARTICULIERS :

**Mode opératoire applicable aux conserves de légumineuses dont le liquide de couverture est pris en empois<sup>3</sup>.**

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  $20^{\circ}$  par rapport à l'horizontale puis procéder comme en 1.

---

<sup>3</sup> 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.



## DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX

### MODE OPERATOIRE :

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée 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.

## DETERMINATION DES CALIBRES POUR DEFINIR LE TAUX DE REMPLISSAGE

Après stérilisation, prélever 10 graines.

Disposer ces graines bout à bout afin de mesurer la longueur de 10 graines

Calculer la taille moyenne d'une graine.