

# CONSERVES D'ENDIVES

DÉCISION N° 43

Janvier 2022  
Mise à jour : indice c

## 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 - DÉFINITION

### Article 1

Les conserves alimentaires d'endives doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir des parties comestibles de *Cichorium intybus* L.

### Article 2

a)- La dénomination « Endives » est réservée aux conserves constituées d'endives et d'eau comportant ou non l'addition de sel et (ou) de sucre et (ou) de vinaigre ou d'acide citrique, d'acide ascorbique, à l'exclusion de tout autre ingrédient.

b) - La dénomination « Endives préparées » est réservée exclusivement aux conserves constituées d'endives et d'une sauce appropriée, avec addition facultative d'un ou plusieurs des ingrédients prévus à l'article ci-dessus.

c)- 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.

## Titre II - SPÉCIFICATIONS

### A. Caractéristiques de la matière première

#### Article 3

Les endives utilisées à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être fraîches, saines, en bon état, à feuilles blanches et bien serrées, sans tige anormalement développée. Elles doivent subir, au préalable, un nettoyage et un parage appropriés qui les débarrassent notamment de toute trace de souillure, de toute partie altérée et de tout fragment de racines.

### B. Caractéristiques générales du produit

#### Article 4

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			
		425	850	2650	3100	4250	370	580	720	850
Capacité nominale en ml		425	850	2650	3100	4250	370	580	720	850
Poids net total en g		400	800	2495	2920	4000	330	530	660	780
Poids net égoutté en g	57 %	240	480	1510	1735	2420	195	315	395	470

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 QUALITÉ

### Article 5 - Caractères normaux

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

- a) liquide de couverture limpide et de teinte claire
- b) saveur et odeur franches et caractéristiques ; absence de toute saveur ou odeur étrangères, de coloration anormale ;
- c) absence de sable, terre et autres matières étrangères, notamment de parasites •
- d) endives de calibre régulier, tendres, de bonne tenue, et à feuilles convenablement serrées ;
- e) absence d'amertume excessive.

## Titre IV - MÉTHODE 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 du produit égoutté et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées en ANNEXE.



# ANNEXES

## **DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE LEGUMES APPERTISES**

MODE OPERATOIRE :

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 pesé (Pe1 = la masse du tamis). 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.  
Égoutter 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).

Le poids net =  $P_b - P_r$

Le poids net égoutté =  $P_{e2} - P_{e1}$

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0.5 g.