

	CONSERVES DE PALMIER ET DE COEURS DE PALMIER	DECISION N° 93 Mars 2020 Mise à jour : indice c
---	---	--

PRÉAMBULE

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

- *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 « palmier » et de « cœurs de palmier » doivent être conformes aux critères ci-après, et préparées à partir de parties comestibles de palmier, des variétés *Euterpe edulis* (Mart.), *Euterpe oleracea* (Mart.) ou *Bactris gasipaes*.

La dénomination « Cœurs de palmier », portant à proximité la mention « sauvage », est réservée aux cœurs de palmier « *Euterpe oleracea* » non cultivés.

Article 2

- a) La dénomination « Cœurs de palmier » est réservée aux produits issus du bourgeon terminal du palmier, coupés diamétralement à une longueur correspondant au minimum à 70 % de la hauteur du récipient. Cette longueur ne peut être inférieure à 40 mm.
- b) La dénomination « Cœurs de palmier en tranches » ou « Cœurs de palmier tranchés » ou « Cœurs de palmier coupés » est réservée aux cœurs de palmier issus du bourgeon terminal du palmier, coupés diamétralement en tranches d'une épaisseur comprise entre 15 mm et 40 mm.
- c) La dénomination « Médillons de palmier » est réservée aux produits issus du méristème et coupés diamétralement en tranches d'une épaisseur comprise entre 3 mm et 10 mm.
- d) La dénomination « Morceaux de palmier » est réservée aux morceaux obtenus à partir du méristème, de coupe régulière ou irrégulière.
- e) Tout autre mode de présentation est autorisé à condition :
 - Qu'il se distingue suffisamment des modes de présentation énoncés 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 :
 - La dénomination « de cœur de palmier » est réservée aux produits issus du bourgeon terminal ;
 - La dénomination « de palmier » est réservée aux produits issus du méristème.

DECISION N° 93 - Conserves de Palmier et de Cœurs de palmier - 2/7
Article 3

a) Les dénominations « Cœurs de palmier », « Médallions de palmier » et « Morceaux de palmier » sont réservées aux conserves additionnées d'un liquide de couverture composé d'eau et éventuellement de sel et/ou de sucres et/ou d'additifs.

b) 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.

c) Le liquide de couverture doit recouvrir entièrement le produit.

Titre II - SPECIFICATIONS
Article 4
Caractéristiques des matières premières :

Les parties de palmier et de cœurs de palmier utilisés à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être tendres et/ou croquants. Les parties fibreuses doivent être éliminées.

Article 5
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 / de la capacité nominale du récipient exprimé en ml	Boîtes métalliques						Récipients en verre						
		212	425	850	2650	3100	4250	212	314	370	450	580	720	850
Capacité nominale (ml)		212	425	850	2650	3100	4250	212	314	370	450	580	720	850
Poids net total (g)		200	400	800	2495	2920	4000	190	280	330	405	520	645	765
Poids net égoutté (g) « Cœurs de palmier » (tel que défini à l'article 2 a))	59% sauf pour les boîtes métalliques <450 ml : 52%	110	220	500	1560	1825	2505	110	170	205	250	330	410	485
Poids net égoutté (g) Autres présentations (telles que définies à l'article 2 b) ; c); d) et e))	59 %	125	250	500	1560	1825	2505	110	170	205	250	330	410	485

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 ou proportionnellement aux valeurs données pour le format de boîte ou de bocal le plus proche indiqué dans le tableau ci-dessus. Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5 g.

DECISION N° 93 - Conserves de Palmier et de Cœurs de palmier - 3/7

Pour les récipients en verre, la capacité nominale est réduite de 20 ml avant calcul du poids net égoutté.

Pour les autres types de récipients (semi-rigides et/ou souples – ex : barquette, doypack, sachet etc.), le taux de remplissage devra se rapprocher le plus possible des données du tableau et être conforme à ce qu'il est techniquement possible de mettre en œuvre en fonction du produit et du conditionnement choisi.

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 6

I - Caractères normaux

Caractères organoleptiques

- a) Les produits visés par la présente décision doivent présenter une couleur ivoire uniforme caractérisée ;
- b) Le liquide de couverture peut être légèrement trouble sous l'effet de l'addition d'autres ingrédients, et ne doit contenir qu'une petite quantité de sédiment ou de fragments de cœurs de palmier ou de morceaux de palmier suivant le cas ;
- c) Les produits visés par la présente décision doivent présenter une saveur et une odeur franches et caractéristiques et être exempts de toute saveur ou odeur étrangères,
- d) Le produit doit être pratiquement exempt d'unités fibreuses ; il ne doit pas contenir d'unités dures ou ligneuses inconsommables ;
- e) Le produit doit être exempt d'épine.

Caractères dimensionnels

Les caractères ci-après sont définis pour les « Cœurs de palmier » selon l'article 2 a) :

- a) La boîte de capacité 850 ml doit contenir au moins 6 et au plus 14 unités, et la boîte de capacité 425 ml doit contenir au moins 4 et au plus 10 unités. Dans le cas de récipients de capacité différente (>425 ml) , le nombre d'unités est calculé proportionnellement aux valeurs données pour le format le plus proche ; pour les récipients de capacité inférieure à 425 ml, le nombre d'unités est identique à celui de la boîte 425 ml.
- b) Le contenu de chaque conditionnement doit être homogène en ce qui concerne la longueur. (L'écart entre la longueur moyenne de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas 10 mm) ;
- c) Le contenu de chaque conditionnement doit être uniforme en diamètre ; c'est-à-dire avec un indice de conicité inférieur à 1,5 et un indice d'homogénéité des diamètres inférieur à 2.

II - Tolérances

A - Définition des défauts

- a) Texture défectueuse : texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit à la comestibilité du produit ;
- b) Unités endommagées : unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices ou des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent à l'apparence du produit ;
- c) Dommages mécaniques : unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent à l'apparence du produit ;
- d) Défauts physiologiques : dans le cas des modes de présentation « cœurs de palmier » et « cœurs de palmier en tranches », unités portant des méristèmes de palmier.

B - Défauts et tolérances

Défauts	Cœur de palmier (Art 2 a)) Contenant ≤450 ml	Cœur de palmier (Art 2 a)) Contenant >450 ml	Cœur de palmier en tranche (Art 2 b))	Médaillons de palmier (Art 2 c))	Morceaux de palmier (Art 2 d))	Autres modes de présentation (Art 2 e))
	En nombre d'unité	Pourcentage en masse rapporté au PNE				
a) Texture défectueuse	1	10%	10%	10%	10%	10%
b) Unités endommagées	1	10%	10%	10%	10%	10%
c) Dommages mécaniques	1	10%	10%	10%	-	-
d) Défauts physiologiques	1	10%	10%	-	-	10% (si « de cœur de palmier »)
e) Matières étrangères (épines)	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
f) Indice de conicité >1,5	1	10%	-	-	-	-
CUMUL	2	20	20	-	-	-

III - Unités défectueuses

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à la tolérance ou si le cumul des défauts a, b, c, d, f pour les cœurs de palmier et des défauts a, b, c, d pour les cœurs de palmier en tranche est supérieur à la valeur CUMUL du tableau.

Titre IV - METHODE D'EXAMEN
Article 7

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 ANNEXES.

ANNEXES

1. DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE LEGUMES APPERTISES

Mode opératoire :

La température du produit est ramenée à 20°C \pm 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.

2. DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX

Mode opératoire :

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.

3. MESURES DIMENSIONNELLES

a. Mode opératoire :

Les mesures dimensionnelles (longueur, épaisseur, diamètre) sont effectuées à l'aide d'un pied à coulisse au 1/10ème de millimètre.

Les mesures doivent être effectuées de telle façon que le pied à coulisse ne marque pas, ni n'écrase le produit ou la partie de produit à mesurer.

b. Mode opératoire de l'indice de conicité

Déposer les unités de cœurs de palmier d'un même contenant dans un plateau. Pour chaque unité, mesurer le diamètre du côté le plus gros (Dmax) puis le diamètre le plus fins (Dmin).

L'indice de conicité est le rapport entre le diamètre maximum et le diamètre minimum d'un même turion :

$$IC = D_{max}/D_{min}$$

Plus l'IC est important, plus l'unité mesurée est conique.

c. Mode opératoire de l'indice d'homogénéité des diamètres

Déposer les unités de cœurs de palmier d'un même contenant dans un plateau.

Pour l'unité ayant le plus gros diamètre en son milieu, mesurer le diamètre au milieu de l'unité (Dgros). Pour l'unité ayant le plus petit diamètre en son milieu, mesurer le diamètre au milieu de l'unité (Dpetit).

L'indice d'homogénéité des diamètres est le rapport entre le diamètre central de la plus grosse unité et le diamètre central de la plus petite unité :

$$IH = D_{gros}/D_{petit}$$

Plus l'IH est important, plus les unités du récipient sont hétérogènes.

4. DETERMINATION DE LA TEXTURE

Mode opératoire :

Déposer les unités de palmier et de cœurs de palmier dans un plateau.

A l'aide d'un couteau de cuisine à grande lame, trancher franchement et d'un coup sec chaque unité. Pour les cœurs de palmier le turion sera coupé en 3.

Si une résistance nette est perçue alors l'unité est considérée comme ayant une texture dure ou fibreuse.

Si l'unité s'écrase sans se couper alors l'unité est considérée comme ayant une texture excessivement molle.

