

	<b>CONSERVES DE MARRONS APPERTISÉS</b>	<b>DÉCISION N° 99</b> <b>Mars 2019</b> <b>Mise à jour : indice a</b>
---	--	--

## 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 - DÉFINITION

### Article 1 - Définition

Les conserves alimentaires de « Marrons » ou « Châtaignes » doivent être conformes aux critères ci-après et préparées exclusivement à partir de châtaignier ou châtaignier commun « *Castanea sativum* Mill ».

### Article 2 - Dénomination

Dans chaque dénomination de l'article 2, la dénomination « Marron » peut être remplacée par « Châtaigne ».

- a) La dénomination « Marrons entiers jutés » ou « Marrons entiers au jus » est réservée aux conserves de marrons entiers recouverts d'un liquide de couverture composé d'eau et addition de sel et/ou de sucre et/ou d'additifs tels que prévus par la réglementation ;
- b) La dénomination « Marrons entiers au naturel » ou « Marrons entiers à l'eau » est réservée aux conserves de marrons entiers recouverts d'un liquide de couverture composé uniquement d'eau ;
- c) La dénomination « Marrons entiers à sec » est réservée aux conserves de marrons entiers sans addition de liquide et dont la dépression interne minimale du récipient est de 200 mbar à 20°C ;
- d) La dénomination « Marrons entiers à l'étuvée » est réservée aux conserves de marrons entiers dans lesquelles une faible quantité d'eau peut être ajoutée (20% maximum de la MNE) avec addition facultative de sel et/ou de sucre et/ou d'additifs tels que prévus par la réglementation ;
- e) La dénomination « Marrons brisés au jus pour garniture » ou « Marrons brisés juté pour garniture » est réservée aux conserves de marrons non entiers de tailles ou de formes irrégulières avec un liquide de couverture composé d'eau, avec addition de sel et/ou de sucre et/ou d'additifs tels que prévus par la réglementation ;
- f) La dénomination « Marrons brisés au naturel pour garniture » ou « Marrons brisés à l'eau pour garniture » est réservée aux conserves de marrons non entiers de tailles ou de formes irrégulières avec un liquide de couverture composé uniquement d'eau ;
- g) La dénomination « Marrons brisés à sec pour garniture » est réservée aux conserves de marrons non entiers de tailles ou de formes irrégulières sans addition de liquide et dont la dépression interne minimale du récipient est de 200 mbar à 20°C ;
- h) La dénomination « Marrons brisés à l'étuvée pour garniture » est réservée aux conserves de marrons non entiers de tailles ou de formes irrégulières dans lesquelles une faible quantité d'eau peut être ajoutée (20 % maximum de la MNE) avec addition facultative de sel et/ou de sucre.

La dénomination « sous vide » est réservée aux conserves de l'article 2 (c, d, g et h) dont la dépression interne minimale du récipient est de 500 mbar à 20°C pour les capacités inférieures à 2550 ml et de 300 mbar pour les capacités supérieures ou égales à 2550 ml.

## Titre II - SPÉCIFICATIONS

### Article 3 - Caractéristiques des matières premières

Les conserves de « Marrons » ou « Châtaignes » doivent être préparées à partir de fruits murs, pelés, sains, exempts de meurtrissures, de moisissures et non germés.

### Article 4 - Nombre de marrons à la mise en œuvre

Le nombre de marrons entiers par récipient à la mise en œuvre doit respecter les spécifications ci-dessous :

Présentations	Spécifications
Marrons entiers avec liquide de couverture ou au naturel (article 2 dénomination a et b)	Il est fixé à 65 au maximum pour le format de 850 ml*.
Marrons entiers à sec (article 2 dénomination c)	Il est fixé à 80 au maximum pour le format de 850 ml*.
Marrons entiers à l'étuvée (article 2 dénomination d)	Il est fixé à 80 au maximum pour le format de 850 ml*.

\*Pour les formats différents, le nombre de fruits est déterminé par référence à celui prévu pour la capacité de 850 ml, en arrondissant à l'unité la plus proche (0,5 arrondi à l'unité supérieure)

### Article 5 - Masse nette totale et masse nette égouttée

Le tableau suivant donne les valeurs de remplissage pour les contenants les plus utilisés.

Les quantités nominales nettes égouttées des conserves définies dans l'article 2 doivent correspondre au minimum aux taux de remplissage ci-dessous.

Présentations		Taux de remplissage /à la capacité nominale du récipient exprimé en ml	Boîtes métalliques			Récipients en verre	
			212	425	850	370	720
Marrons entiers avec liquide de couverture ou au naturel (article 2 dénomination a et b)	PNT	90% <sup>1</sup> exprimé en g	190	380	765	330	645
Marrons brisés avec liquide de couverture ou au naturel (article 2 dénomination e et f)	PNE	66% exprimé en g	135	280	560	230	460
Marrons entiers à sec (article 2 dénomination c) Marrons à l'étuvée (article 2 dénomination d) <sup>2</sup> Marrons brisés à sec (article 2 dénomination g) Marrons brisés à l'étuvée (article 2 dénomination h) <sup>2</sup>	PNT	60% si capacité nominale du récipient >660 ml 56% si capacité nominale du récipient ≤660 ml (Capacité nominale prise en compte après abattement de 20 ml pour le verre) exprimé en g	115	235	510	195	420

#### Calcul - règles d'arrondi

Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

#### Récipients en verre

Il est admis pour le calcul des conserves de marrons conditionnés dans des récipients en verre, un abattement forfaitaire de 20 ml sur la capacité nominale de ceux-ci.

Pour les autres types de récipients (semi-rigides et/ou souples, exemple : 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.

<sup>1</sup> La masse nette totale exprimée en pourcentage de la masse du volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé, doit être au moins de 90%.

<sup>2</sup> Pour les marrons à l'étuvée, un faible pourcentage de jus est rajouté au remplissage, le jus résiduel contrôlé sur le produit fini ne doit pas dépasser 5% de la masse nette totale. Seule la masse nette totale est indiquée.

La masse nette égouttée est vérifiée conformément aux dispositions réglementaires en matière de contrôle métrologique des masses nettes, les erreurs en moins étant doublées (voir dispositions générales) et selon les méthodes définies dans l'annexe.

### TITRE III - CARACTÈRES DE QUALITÉ

#### Article 6 - Caractères normaux

Les conserves de marrons entiers avec ou sans liquide de couverture visées par la présente décision doivent en outre présenter a minima les caractères ci-après :

- a) saveur et odeur franches et caractéristiques, absence de saveur ou d'odeur étrangères ;
- b) un marron est considéré comme entier, lorsqu'il n'est pas brisé à la prise en main après l'opération d'égouttage ou de transvasement ;
- c) la couleur doit être caractéristique du type variétal utilisé ;
- d) le calibre doit être pratiquement uniforme<sup>3</sup> ;
- e) absence de matières étrangères d'origine non végétale.

#### Article 7 - Défauts

##### A - Définition

- Marrons brisés : Marrons non entiers, un marron est considéré comme entier lorsqu'il n'est pas brisé à la prise en main après l'opération d'égouttage ou de transvasement.
- Marrons véreux : Marrons habités par au moins un vers.
- Marrons mal écotés et/ou mal pelés : Marrons avec une peau visuellement présente dans les sillons (mal écoté) et/ou sur le marron (mal pelé).

##### B – Tolérances

	Marrons entiers avec liquide de couverture ou au naturel	Marrons entiers à sec	Marrons entiers à l'étuvée
Défauts	maximum en pourcentage de la masse nette égouttée	maximum en pourcentage de la masse nette totale	maximum en pourcentage de la masse nette totale
Marrons brisés	24	10	12 <sup>4</sup>
Marrons mal écotés et/ou mal pelés	10	10	10
Marrons véreux	0	0	0

<sup>3</sup> Les marrons sont considérés comme ayant une taille pratiquement uniforme lorsque, dans un récipient, le poids de la plus grande unité ne dépasse pas deux fois celui de la plus petite unité, une unité pouvant cependant être négligée pour le format de 850 ml. Pour les autres formats, cette tolérance s'applique proportionnellement au volume du récipient. Lors de la détermination des unités les plus grandes et les plus petites, les unités brisées ne doivent pas être prises en considération.

<sup>4</sup> Sur une moyenne réalisée sur 20 échantillons

# ANNEXES- MÉTHODES D'ANALYSES

## 1. Détermination des quantités nettes et nettes égouttées des conserves de marrons

### Mode opératoire

La température du produit est ramenée à  $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ . Les mesures sont effectuées à cette température. La quantité nette égouttée doit être mesurée après équilibre soit 30 jours au minimum après le traitement thermique.

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 égal 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.

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).

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. Détermination pondérale des éléments défectueux

### Mode opératoire

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée (voir paragraphe précédent), séparer les éléments défectueux en les classant par catégories telles que définies dans la décision. Les peser à 0,1 g près.

Calculer les pourcentages par rapport à la masse nette égouttée mesurée.

## 3. Mesure de la dépression interne dans les conserves de marrons

### Principe

La mesure de la dépression interne s'effectue à l'aide d'un vacuomètre muni d'un perforateur.

### Appareillage

- Vacuomètre ou Manomètre à vide métallique de type "Bourdon" mesurant les dépressions par rapport à la pression atmosphérique gradué en millibars dont l'échelle de lecture permet d'apprécier 25 millibars, muni d'un embout perforateur à ventouse permettant la prise directe de la dépression dans l'emballage.

- Vacuomètre électronique ou tout autre appareil permettant la mesure de la dépression par rapport à la pression atmosphérique, de précision équivalente, muni d'un embout perforateur à ventouse.

### Mode opératoire

Positionner le perforateur sur une partie plane de l'emballage (fond des boîtes, couvercle de bocal), pour avoir le meilleur contact avec la ventouse. Appuyer fermement sans à coup le perforateur pour que la pointe fixée dans la ventouse perce l'emballage. Lire aussitôt la valeur affichée sur le vacuomètre en maintenant un appui ferme.

Après chaque mesure, la pointe doit être essuyée pour éviter toute obstruction de la tubulure reliée ou soudée au vacuomètre.