

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	CAROTTES SURGELÉES	DECISION N°S1 Décembre 2019 Mise à jour : indice a
---	---------------------------	---

Préambule

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

- Règlement (UE° n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Titre I – Définitions

Article 1 - Définition

Les carottes surgelées ne peuvent être préparées qu'à partir de carottes normalement développées, non ligneuses, conformes aux caractéristiques des variétés longues et cylindriques issues de l'espèce « *Daucus carota L* ».

Article 2 - Dénomination et calibrage

Les carottes surgelées doivent être présentées comme suit :

A. Carottes longues

Les carottes longues sont des jeunes carottes.

Elles peuvent se présenter sous leur forme d'origine (jeunes carottes entières). Elles peuvent être calibrées.

Les carottes longues peuvent être recoupées à la forme oblongue à une longueur supérieure ou égale à 40 mm.

La dénomination et la désignation du calibre doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES	DIAMETRES (mm)
Jeunes carottes miniatures surgelées	6-11
Jeunes carottes extra-fines surgelées	6-14
Jeunes carottes très fines surgelées	14-17
Jeunes carottes surgelées	6-17
Carottes fines surgelées	17-23
Carottes surgelées (1)	6-23

(1) La mention « non calibrées » ou « tout venant » doit figurer sur l'étiquetage.

B. « Carottes rondes surgelées » ou « carottes parisiennes surgelées » : elles sont constituées de carottes rondes entières, appartenant à des variétés dont l'extrémité est naturellement ronde ou arrondie, pouvant être calibrées.

C. « Rondelles de carottes surgelées » ou « carottes en rondelles surgelées » : carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur de 2 à

10 millimètres et un diamètre maximal de 35 millimètres. La coupe peut être plane ou ondulée.

D. « Rondelles de grosses carottes surgelées » : carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant un diamètre compris entre 35 millimètres et 50 millimètres au maximum et une épaisseur comprise entre 2 millimètres et 10 millimètres au maximum. La coupe peut être plane ou ondulée.

E. « Carottes coupées surgelées » : carottes découpées en morceaux réguliers.

L'appréciation du calibre est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse, au point de la grosseur maximale perpendiculairement à l'axe de la carotte et dans le plus petit diamètre, sur le produit décongelé. Pour les carottes longues, l'appréciation du calibre est effectuée sur carottes entières.

Le produit doit contenir au minimum 80 % en masse de carottes du calibre défini, pour les présentations citées en A, C et D.

Titre II – Caractères de qualité

Article 3 - Définition des défauts

Les caractéristiques du produit fini et les défauts d'apparence propres aux carottes surgelées sont définis comme ci-après :

- Après surgélation, les carottes doivent être exemptes de matières minérales ;
- Les défauts d'apparence sont définis comme suit :

	A Carottes longues B Carottes rondes ou parisiennes	C et D Carottes rondelles	E Carottes coupées
Défauts de coloration	Couleur différente et non représentative de la variété concernée	Carottes de couleur hétérogène sur plus de 50 % de sa surface	
Tâches	Sont considérées comme tâches : les altérations parasitaires ou maladies, les zones non pelées, d'un diamètre supérieur à 4 mm	Sont considérées comme tâches : les altérations parasitaires ou maladies, les zones non pelées, les anneaux noirs ou verts (ou partie d'anneau) foncé au niveau du collet, d'un diamètre supérieur à 4 mm	
Collet noir ou vert	Anneau noir ou vert foncé au niveau du collet (un anneau vert clair au collet n'est pas considéré comme un défaut)		
Tiges vertes	Morceau de pétiole de longueur supérieure à 2 mm		
Carottes mal formées	Carottes difformes ou présentant des crevasses de croissance (fentes pouvant atteindre le cœur)	Rondelles présentant des crevasses de croissance	

	A Carottes longues B Carottes rondes ou parisiennes	C et D Carottes rondelles	E Carottes coupées
Lésions mécaniques	Carottes fissurées		
Matières végétales étrangères	Matières végétales étrangères ou non à la plante		
Petits bouts	Carottes de longueur inférieure à 15mm pour les miniatures, 25mm pour les extra- fines, 30mm pour les autres calibres	Morceaux de rondelles inférieurs à ½ rondelle	

Article 4 - Tolérance

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon décongelé de :

- 300 grammes pour les carottes coupées ;
- 500 grammes pour les carottes longues, les carottes rondes ou parisiennes et les rondelles de carottes.

Sont admises les tolérances maximales ci-après exprimées en pourcentage en masse ou en nombre selon la nature des défauts :

Critères	Tolérances maximales		
	A Carottes longues B Carottes rondes	C et D Carottes rondelles	E Carottes coupées
A. Défaut de coloration	2 %	1 %	1 %
B. Tâches	10 %	5 %	10 %
C. Collets noirs ou vert foncé	12 %	4 %	-
D. Tiges vertes	2 %	-	-
E. Carottes mal formées	5 %	6 %-	-
F. Lésions mécaniques	5 %	-	-
G. Matières végétales étrangères	1 pièce (500 g)	1 pièce (500 g)	1 pièce (300 g)
H. Petits bouts	15%	8%	-
Cumul maximum	29%	13%	9%

Article 5 -Unités défectueuses

L'échantillon est déclaré défectueux :

- Si la somme des défauts de A à F cités ci-dessus est supérieure au cumul maximum correspondant ;
- ou si l'un quelconque des défauts cités ci-dessus est supérieur au double de la tolérance prévue pour ce défaut.