

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	<b>CHOUX DE BRUXELLES SURGELÉS</b>	<b>DÉCISION N°S2</b>  <b>Septembre 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 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 choux de Bruxelles surgelés ne peuvent être préparés qu'à partir de bourgeons auxiliaires entiers prélevés sur la tige de la plante, conformes aux caractéristiques de la variété « *gemmifera* » (DC) O.E Schulz issue de l'espèce « *Brassica oleracea L.* ».

### Article 2 - Dénomination et calibrage

Les choux de Bruxelles surgelés peuvent être calibrés. La dénomination et le calibre doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES	DIAMETRE (mm)
Choux de Bruxelles très petits surgelés	15 à 22
Choux de Bruxelles petits surgelés	22 à 30
Choux de Bruxelles moyens surgelés	30 à 36
Choux de Bruxelles surgelés	15 à 36

Le contrôle du calibre est effectué sur le produit décongelé. L'appréciation du calibre est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse dans le sens du plus petit diamètre, perpendiculairement à l'axe du chou.

## Titre II – Caractères de qualité

### Article 3 - Définition des défauts

Les caractéristiques du produit fini et les défauts d'apparence propres aux choux de Bruxelles surgelés sont définis ci-après :

1. Après surgélation, les choux de Bruxelles doivent être :
  - Fermes, entiers, les bourgeons étant normalement serrés ;
  - Correctement parés (trognons d'une longueur inférieure à 5 mm).
2. Les défauts d'apparence sont définis comme suit :
  - A. Défaut de coloration : coloration anormale sur plus de 50 % de la surface externe du chou ;
  - B. Bourgeons ouverts : structure lâche avec des feuilles peu serrées ;

- C. Feuilles perforées par des insectes ou autres : chou présentant une ou plusieurs feuilles avec des perforations d'un diamètre supérieur à 6 mm Il ne sera pas tenu compte des perforations mécaniques sans cicatrice ;
- D. Meurtrissures ou tâches : chou « tavelé », tacheté ou présentant d'autres altérations qui nuisent à son apparence ;
- E. Choux bruns ou altérés : chou présentant à l'intérieur ou à l'extérieur des zones brunes ou altérées ;
- F. Matières végétales étrangères ; toute autre matière végétale étrangère à la plante ;
- G. Feuilles libres : feuilles et fragments de feuilles détachés du chou ;
- H. Choux mal parés ou endommagés : chou dont le trognon dépasse de plus de 5mm le point d'attache des feuilles extérieures ou chou dont l'apparence est endommagée par une coupe excessive affectant la tête.

#### Article 4 – Tolérance des défauts

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon décongelé de 500 grammes.

Sont admises les tolérances ci-après exprimées en masse :

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE
A Défaut de coloration	7
B Choux ouverts	5
C Feuilles perforées	8
D Choux meurtris, tâchés + E Choux bruns ou altérés	5
F Matières végétales étrangères	0,5
G Feuilles libres	2
H Choux mal parés ou endommagés	12

L'échantillon est déclaré défectueux :

- Si la somme des défauts de A à G est supérieure à 22 % ;
- Ou si l'un quelconque des défauts de A à H est supérieur à une fois et demie la tolérance.

#### Article 5 – Tolérances des calibres

Le calibre minimal des choux de Bruxelles est de 10 mm, le calibre maximal de 40 mm.

Les tolérances sur les calibres sont les suivantes :

Calibre déclaré en millimètres	% en nombre		
	Dans le calibre déclaré	Dans le calibre immédiatement	
		Inférieur	Supérieur
15-22	70 % minimum	10 % max de 10 à 15	20 % max de 22 à 30
22-30	70 % minimum	20 % max de 15 à 22	20 % max de 30 à 36
30-36	80 % minimum	20 % max de 22 à 30	5 % max de 36 à 40
15-36	95 % minimum	5 % max de 10 à 15	5 % max de 36 à 40