

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	CHOUX FLEURS SURGELÉS	DECISION N°S3 Septembre 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 choux fleurs surgelés ne peuvent être préparés qu'à partir des inflorescences bien formées, fermes, trapues, compactes, de grains serrés, sans duvet excessif, de teinte uniforme blanche ou légèrement crème, conformes aux caractéristiques de l'espèce « *Brassica oleracea L., variété Botrytis L.* ».

Les inflorescences doivent être parées et divisées en morceaux appelés fleurettes.

Article 2 - Dénomination et calibrage

Les morceaux des choux fleurs surgelés peuvent être calibrés. La dénomination et la désignation du calibre doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES	CALIBRE
Choux fleurs en petites fleurettes surgelées	15 à 35 mm
Choux fleurs en fleurettes surgelées	15 à 60 mm
Brisures de choux fleurs surgelées	Produit comportant plus de 20 % de fleurettes dont la dimension dans le plus grand diamètre est inférieure à 15 mm

Le calibre des fleurettes est déterminé par la plus petite dimension du segment de tête de l'inflorescence mesurée à l'aide du pied à coulisse, sur le produit décongelé.

Titre II – Caractères de qualité

Article 3 - Définitions des défauts

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

1. Après surgélation, les choux fleurs doivent être de couleur raisonnablement uniforme blanche à crème sur le sommet des unités qui peuvent être légèrement ternes et présenter un soupçon de teinte brune, jaune ou rose.

Les portions de tiges ou de pédoncules peuvent avoir une teinte verte.

2. Les défauts d'apparence sont définis comme suit :

- A. Défauts de coloration : zone légèrement brune, verte ou d'une autre couleur sur au moins la moitié de la fleurette ; défauts nuisant sérieusement à l'apparence. Une teinte verte ou mauve des tiges ou des pédoncules n'est pas considérée comme un défaut de coloration.
- B. Dommage ou tâche : Tâches ou dommages, dûs à des attaques parasitaires ou maladies.
 - Défaut mineur : diamètre de 3 à 10 mm ;
 - Défaut majeur : diamètre supérieur à 10 mm.
- C. Fleurette non compacte : fleurette maigre montée sur des pédoncules grêles, se délitant au moindre contact et présentant, après surgélation, un aspect de « corail ».
- D. Brisures : fragments de l'inflorescence mesurant 15 mm ou moins dans leur plus grand diamètre.
- E. Pédoncules détachés : unités détachées du chou-fleur mesurant 15 mm ou plus dans une dimension quelconque.
- F. Défauts de parage : morceau de pédoncule se prolongeant au-delà de 1 cm au-dessous du point d'insertion des ramifications. Pour le calcul de ce défaut, on pèse les morceaux de pédoncules qui dépassent de plus de 1 cm au-dessous du point d'insertion des ramifications.
- G. Matières végétales étrangères : morceaux de feuilles et de côtes., et toute autre matière végétale étrangère à la plante

Article 4 - Tolérance

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon décongelé d'un poids minimum de 1 kg pour les tolérances maximales exprimées en pourcentage en masse et un minimum de 50 fleurettes pour celles exprimées en pourcentage en nombre.

Pour les brisures de choux fleurs surgelées, l'appréciation des défauts est effectuée par détermination de pourcentages de masse.

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

	Choux fleurs en petites fleurettes surgelées Choux fleurs en fleurettes surgelées		Brisures de choux fleurs surgelées
	Nombre de pièces rapporté à 100 unités (50 fleurettes minimum)	Pourcentage en masse (1kg minimum)	Pourcentage en masse (1kg minimum)
A. Défaut de coloration :	10	-	10
B. Dommage :			
- Mineur	4		4
- Majeur	2		2
C. Fleurettes non compactes	5		-
D. Brisures		10	-
E. Pédoncules détachés		4	10
F. Défauts de parage		4	-

G. Matières végétales étrangères		2	2
----------------------------------	--	---	---

Article 5 -Unités défectueuses

L'échantillon est déclaré défectueux :

Pour les choux fleurs en petites fleurettes et choux fleurs en fleurettes surgelées :

- Si la somme des défauts (A+B+C) est supérieure à 17 % en nombre ;
- Ou si la somme des défauts (D+E+F+G) est supérieure à 16 % en masse ;
- Ou si l'un quelconque des défauts est supérieur à une fois et demie la tolérance.

Sans préjudice de l'application des dispositions précitées sont admises les tolérances de calibrage suivantes :

- Pour les petites fleurettes surgelées, 20 % en masse d'unités de plus de 35 mm dans la plus petite dimension du sommet ;
- Pour les fleurettes surgelées, 20 % en masse d'unités de plus de 60mm dans la plus petite dimension du sommet.

Pour les brisures de choux fleurs surgelées

- Si la somme des défauts (A+B+E+G) est supérieure à 22 % en masse ;
- Ou si l'un quelconque des défauts est supérieur à une fois et demie la tolérance.