

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	<b>EPINARDS SURGELÉS</b>	<b>DECISION N°S4</b> 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 épinards surgelés ne peuvent être préparés qu'à partir de feuilles jeunes, vertes et entières, conformes aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce « *Spinacia oleracea L.* ».

### Article 2 - Dénomination

La dénomination « épinards en branches surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles entières, dont la majeure partie a été séparée de la couronne, le taux de pétiole sur les épinards frais (masse du pétiole sur masse totale, exprimé en %) ne doit pas dépasser 24 %.

La dénomination « épinards coupés surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles d'épinards coupées et hachées mais non réduites en pulpe ou en purée. Les fragments de feuilles ont une dimension de coupe, inférieure à 20 millimètres mais supérieure à 10 millimètres.

La dénomination « épinards hachés surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles d'épinards finement coupées et hachées mais non réduites en pulpe, ou en purée. Les fragments de feuilles ont une dimension de coupe inférieure à 10 millimètres mais supérieure à 3 millimètres.

La dénomination « épinards en purée surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles finement coupées ou passées à travers un tamis, les particules de feuilles ayant une dimension de coupe inférieure à 3 millimètres.

## Titre II – Caractères de qualité

### Article 3 - Définitions des défauts

#### A Épinards en branches surgelés

Les défauts d'apparence propres aux épinards surgelés sont définis comme suit :

- Feuilles ou parties de feuilles décolorées : feuilles jaunes ou feuilles brunes sur plus de 50 % de la surface de la feuille ou taches de taille supérieure à 1 cm<sup>2</sup>;
- Hampes florales d'épinards (groupes fleuris) ayant plus de 25 millimètres de long et boutons de fleurs séparés, détachés des capitules ;
- Couronne : partie solide de la plante d'épinards entre la racine et les feuilles qui y sont attachées ;

- D. Morceaux de racines : toute partie de la racine, qu'elle soit attachée ou non à la partie aérienne ;
- E. Matières végétales étrangères ; toute autre matière végétale étrangère à la plante
- F. Matières minérales.

#### B Épinards hachés, coupés et en purée surgelés

Le défaut d'apparence propre aux épinards coupés, hachés et en purée surgelés, est la présence de fragments sombres ou boutons susceptibles de nuire à l'apparence du produit.

### Article 4 - Tolérance

#### A Épinards en branches surgelés

Les tolérances maximales suivantes sont admises dans un échantillon de 500 grammes d'épinards décongelés en branches :

Défauts	Tolérances maximales	
	Nombre de pièces	Pourcentage en masse
A Feuilles ou parties de feuilles décolorées		4 <sup>1</sup>
B Hampes florales	5	
C Couronnes + D Morceaux de racines	3	
E Matières végétales étrangères	2	
F Matières minérales		0,1

L'objectif de taux de matière sèche du produit fini, calculé sur la masse nominale doit être au minimum de 6,5 % pour les épinards en branches.

La matière sèche, exprimée en résidu sec total, est déterminée selon la méthode NF EN 12145.

#### B Épinards hachés, coupés et en purée surgelés

L'examen d'un échantillon décongelé de cent grammes ne doit pas révéler la présence de fragments sombres ou boutons susceptibles de nuire à l'apparence du produit.

L'objectif de taux de matière sèche du produit fini, calculé sur la masse nominale doit être au minimum de 6 % pour les épinards coupés, hachés et en purée surgelés.

La matière sèche, exprimée en résidu sec total, est déterminée selon la méthode NF EN 12145.

Le taux d'impuretés minérales doit être inférieur à 0,1 % en masse.

### Article 5 -Unités défectueuses

L'échantillon est déclaré défectueux, si :

Pour les épinards en branches surgelés,

<sup>1</sup> Rapport entre la masse des parties de feuilles concernées par le défaut et la masse totale des feuilles.

- L'un des défauts (de A à E) mentionnés dans l'article 4 est supérieur à 1 fois et demi la tolérance ;
- Ou Le cumul des défauts de B à E est supérieur à 8 pièces.

Pour les épinards en branches et hachés, coupés et en purée surgelés,

- Le taux de matière sèche du produit fini, est inférieur de 0,5 % par rapport à l'objectif de taux de matière sèche du produit fini, calculé sur la masse nominale.