

Les dispositions générales des conserves de légumes appertisés ont pour objectif de rappeler les principales exigences réglementaires (1) en matière d'étiquetage, d'additifs, de métrologie, auxquelles doivent satisfaire les conserves de légumes appertisés. Ce rappel n'est évidemment pas exhaustif.

Ce document vient compléter les codes d'usages par produit que sont les "Décisions" du CTCPA.

Le dernier chapitre précise les spécificités des légumes vapeur ou légumes sous vide appertisés.

1 - ÉTIQUETAGE

1.1 - Généralités

Textes de référence :

- Règlement européen n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement "INCO".

- Code de la Consommation (Art. 412-01 à 412-10 : signes de qualité, indication du lot, usage de la langue française, denrées présentées non emballées)

1.2 - Indication des quantités nettes

Texte de référence : Arrêté du 20/10/78 modifié

La quantité nominale (masse nominale) est exprimée, en utilisant comme unité de mesure, le kilogramme ou le gramme, le litre, le centilitre ou le millilitre, à l'aide de chiffres d'une hauteur minimale de :

- 6 millimètres, si la quantité nominale est supérieure à 1 000 grammes ou 100 centilitres,
- 4 millimètres, si elle est comprise entre 1 000 grammes ou 100 centilitres inclus et 200 grammes ou 20 centilitres exclus,
- 3 millimètres, si elle est comprise entre 200 grammes ou 20 centilitres inclus et 50 grammes ou 5 centilitres exclus,
- 2 millimètres, si elle est inférieure ou égale à 50 grammes ou 5 centilitres,

suivis du symbole de l'unité de mesure utilisée ou éventuellement, de son nom.

¹ Les textes réglementaires pouvant évoluer, il convient toujours de se référer aux textes originaux publiés au journal officiel de la République française ou au journal officiel de l'Union européenne.

Le signe Θ ne peut être indiqué qu'à la suite de l'indication de la masse nette (et non de la masse nette égouttée) étant donné que sa présence sur le préemballage certifié, sous la responsabilité de l'emplisseur ou de l'importateur, la conformité aux prescriptions techniques communautaires le concernant.

2 – PRODUITS D'ADDITION

2.1. Additifs

Textes de référence : Règlement n° 1333-2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Pour les conserves de légumes appertisées, seuls les additifs cités dans ce texte sont autorisés.

2.1. Arômes

Texte de référence : 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 dans et sur les denrées alimentaires.

Nota : Les conserves de légumes présentés dans une sauce élaborée peuvent contenir des additifs qui sont autorisés dans les sauces (colorants, épaississants ...). Les sauces tomates ne peuvent pas contenir de colorant.

3 - CONTRÔLES

3.1 – Contrôle métrologique

3.1-1 - Contrôle de la masse nette

Le contrôle métrologique des masses nettes (poids nets), doit être conforme au décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié (JORF des 16/02/1978, 16/12/1978, et 24/01/1990) et à l'Arrêté d'application du 20/10/1978 modifié (JORF des 22/11/1978, 01/03/1980, 29/07/1990 et 01/04/1993).

3.1-2 - Contrôle de la masse nette égouttée

Concernant le contrôle métrologique de la masse nette égouttée, il est recommandé d'utiliser le plan d'échantillonnage et les critères d'acceptabilité qui suivent ⁽²⁾:

Pour les lots d'effectifs supérieurs à 100, le contrôle est effectué sur 20 préemballages prélevés au hasard dans un lot.

² La méthode utilisée est celle prévue pour le contrôle de la masse nette (décret du 31/01/78 modifié)

Le lot est déclaré conforme s'il est accepté pour les deux contrôles suivants :

- la moyenne (\bar{x}) des mesures faites pour chaque préemballage est supérieure ou égale à la masse nette égouttée nominale Q_n (poids nets égouttés spécifiés dans les décisions) diminuée de 0,64 fois l'écart type estimé

$$\bar{x} \geq Q_n - 0,64.s$$

- il n'y a pas plus d'un préemballage sur les 20 préemballages contrôlés ayant une masse nette égouttée inférieure à la masse nette nominale diminuée de l'erreur calculée dans le tableau ci-après.

Ecart toléré en fonction de la masse nette égouttée nominale :

Q_n Masse nette égouttée nominale (en grammes)	ECART MAXIMAL TOLERE EN MOINS	
	en % de Q_n	en grammes
5 à 50	18	-
50 à 100	-	9
100 à 200	9	-
200 à 300	-	18
300 à 500	6	-
500 à 1000	-	30
1000 à 10000	3	-

3.2 - Contrôle des spécifications qualitatives

Le plan mentionné ci-dessous sera utilisé par les agents chargés du contrôle et lors d'expertises de lots faisant l'objet de litiges.

D'autres plans de contrôles peuvent être adoptés par les fabricants pour leur autocontrôle. Pour les lots de taille inférieure ou égale à 35 000 individus, pour le contrôle des spécifications qualitatives énumérées dans les décisions définissant chaque produit, le plan d'échantillonnage retenu est :

Nombre d'échantillons prélevés	Acceptation du lot	Refus du lot
20	3 défectueux	4 défectueux

3.3. Contrôle des spécifications quantitatives (mélanges de légumes)

Les différents pourcentages de légumes doivent être respectés en moyenne lorsque l'examen est effectué sur au moins dix préemballages.

4 – SPÉCIFICITÉS COMPLÉMENTAIRES DES LÉGUMES VAPEUR OU LÉGUMES SOUS VIDE APPERTISÉS

4.1 – Définition des légumes vapeur ou légumes sous vide

4.1.a. Caractéristiques

Ces produits sont caractérisés par :

- Une dépression interne minimale dans l'emballage métallique ou le sachet souple de 500 mbar à 20°C pour les capacités inférieures à 2 550 ml et de 300 mbar pour les capacités supérieures ou égales à 2 550 ml.
- Un jus résiduel (rapporté à la masse nette totale du contenu) limité et spécifique à chaque légume (cf. tableau 1), les valeurs données ne sont valables que pour les formats indiqués.

4.1.b. Dénominations

Les dénominations « *nom du légume vapeur* » ou encore « *nom du légume sous vide* » sont réservées aux conserves respectant les caractéristiques 5.1.c.1.

Dans le cas où il existe un jus résiduel, celui-ci est constitué par de l'eau avec addition facultative de sel, de sucres, de vinaigre et éventuellement d'additifs et d'arômes conformément à la réglementation en vigueur (cf. règlements n°1333/2008 et n°1334/2008).

La mention « *riche en goût* » (ou toute mention similaire) ne peut être utilisée si des arômes, quelle que soit leur nature, y compris les arômes naturels de (X) issus de la source (légume), sont ajoutés à la préparation.

4.2 - Masse nette égouttée et masse nette totale

4.2.a. Les masses nettes totales et les masses nettes égouttées sont définies par légume et par format (cf. tableau n°1).

4.2.b. Si aucun jus n'est rajouté au remplissage, seule la masse nette totale est indiquée.

4.2.c. Seule la masse nette totale est indiquée sur le préemballage lorsqu'un faible pourcentage de jus est rajouté au remplissage, dans les deux cas suivants :

- le pourcentage de jus contrôlé sur le produit fini ne dépasse pas 5 %,
- un faible pourcentage de jus (inférieur à 5 %) est rajouté au remplissage.

Dans tous les cas, l'ajout d'eau et la composition du jus sont indiqués dans la liste des ingrédients.

TABLEAU N°1 : MASSES NETTES ÉGOUTTÉES DES LÉGUMES VAPEUR OU SOUS VIDE EN EMBALLAGES MÉTALLIQUES

Date de mise à jour : juin 2016

Légumes	Légumes vapeur ou légumes sous vide			
	Jus <u>max</u> (rapporté au MNT du contenu)	MNE vapeur	MNT vapeur	
Pois doux	20%	265	300	
Pois XF TF Fins	20%	280	320	
Flageolets frais	20%	265		
Pois carottes	20%	265	300	
Carottes rondelles	25%	240	260	
Jeunes carottes	25%	130	155	
Lentilles, Pois chiches, haricots de petit calibre < 15mm	25%	265	300	
Haricots de calibre moyen (15 mm - 25 mm) (Borlotti, brun, cannellini, GN...)	30%	250	290	
Haricots de gros calibre (>25 mm)	30%	225	255	
Pommes de terre entière	25%	265	330	
Haricots verts / beurre entiers	30%	220	295	
Haricots verts / beurre en morceaux	30%	225	300	
Endives	35%	450	650	
Macédoine de légumes	25%	265	290	
Maïs doux	20%	285	300	Décision N88
Autres légumes non définis	-	-	-	Pas d'exigence