

MACEDOINE DE LEGUMES SURGELÉS

DECISION N°S 8

Août 2024
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.

Ainsi que les décisions légumes surgelés :

- S1 - Carottes surgelées
- S5 - Haricots verts et beurre surgelés
- S6 - Pois surgelés
- S7 - Flageolets surgelés

Titre I - DÉFINITIONS

Article 1 - Définition

La dénomination "Macédoine de légumes surgelés" est réservée au mélange de légumes préparé à partir de petits pois ou de petits pois doux, haricots verts, flageolets verts, carottes et navets surgelés correspondant aux définitions précisées par les décisions pour chacun des légumes, si elles existent.

Article 2 - Présentations et dénominations

Dénomination des légumes	Pourcentages minimaux en masse	Pourcentage sur les 100 % en masse
Petits pois ou petits pois doux ¹	10 %	Petits pois, petits pois doux
Haricots verts	10 %	haricots verts et flageolets 50 % minimum
Flageolets verts	10 %	
Carottes	25 %	Carottes et navets 50 % maximum
Navets	10 %	

¹ La dénomination « Garden pea » peut également être utilisée pour les « Petits pois doux » présentant les caractéristiques suivantes : Pois ridé, de consistance fondante et à saveur sucrée.



Les haricots verts doivent être coupés en morceaux de 1 à 2 centimètres.

Les carottes et les navets doivent être coupés en dés.

Les divers constituants sont séparés et pesés à l'état surgelé et les proportions établies par rapport à la masse totale calculée par addition des masses des différents constituants.

TITRE II – CARACTERES DE QUALITE

Article 3 - Définitions des défauts

Les caractéristiques du produit fini et les défauts d'apparence propres à chacun des constituants du mélange sont ceux fixés dans les décisions relatives à chacun des légumes, si elles existent, et dans les dispositions suivantes :

- Chacun des légumes doit avoir une couleur franche, caractéristique de la variété.
- Les carottes et les navets doivent être fermes et non ligneux, sous réserve de l'application de tolérances particulières.

Article 4 - Tolérance des défauts

Les tolérances des défauts sont celles indiquées dans les décisions propres à chaque légume.

De plus:

- La proportion de légumes ligneux ne doit pas dépasser 3 % en masse;
- Le nombre de matières végétales étrangères ne doit pas dépasser 3 sur 500g

L'appréciation des caractéristiques s'effectuera sur un échantillon d'au moins 500 grammes de légumes surgelés.