



CONSERVES DE CELERIS

DÉCISION N° 37

Juillet 2024
Mise à jour : indice c

PREAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- *Règlement n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.*
- *Règlement n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.*
- *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 à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.*

Titre I - DÉFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires de céleris doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de parties comestibles d'*Apium graveolens* L.

Article 2

a) - La dénomination "Cœurs de céleris" est réservée aux conserves préparées à partir de tiges jeunes, fraîches, saines, d'*Apium graveolens* L. et d'eau, avec addition facultative de sel (chlorure de sodium), de sucre, d'acide citrique, d'épices, d'aromates et d'arômes.

b) - Les dénominations "Garniture de céleris" ou "Céleris garniture" sont réservées aux conserves préparées à partir de morceaux de tiges jeunes, fraîches, et d'eau, avec addition facultative de sel (chlorure de sodium), de sucre, d'acide citrique, d'épices, d'aromates et d'arômes. Les morceaux de tiges, emboîtés en vrac, doivent avoir une longueur de 2 à 5 cm.

d) - Tout autre mode de préparation du produit est admis à condition

- Qu'il soit suffisamment différent des modes de préparation exposés dans la présente décision
- Qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision
- Qu'il soit décrit de façon appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.



Titre II - SPECIFICATIONS

A. Caractéristiques de la matière première.

Article 3

Les cœurs de céleris employés à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être tendres, normalement développés, exempts de feuilles vertes. Ils doivent subir au préalable un nettoyage et un parage appropriés et être, notamment, débarrassés de toute trace de racines ainsi que de terre et de graviers.

Article 4

Les tiges utilisées à la préparation des conserves de céleris garniture visées par la présente décision doivent être tendres et non fibreuses. Elles doivent subir au préalable un nettoyage et un parage convenables.

B. Caractéristiques générales du produit

Article 5

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées pour les conserves définies au Titre I de la présente décision et pour les récipients les plus usités doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

	Taux de remplissage	BOITES METALLIQUES						RECIPIENTS EN VERRE					
Capacité nominale en ml		212	425	850	2650	3100	4250	212	314	370	580	720	850
Poids net total en g		200	400	800	2495	2920	4000	190	280	330	530	660	780
Poids net égoutté en g	59%	125	250	500	1560	1825	2505	110	170	205	330	410	485

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, le poids net total est calculé en fonction de la contenance nominale du récipient sur la base de 800 g pour la boîte de 850 ml.

Le poids net égoutté est calculé en fonction de la contenance nominale du récipient sur la base du taux de remplissage indiqué dans le tableau ci-dessus. Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

Pour les récipients en verre, la capacité nominale est réduite de 20 ml avant calcul.



Le contrôle métrologique de la quantité nette égouttée est effectué conformément aux modalités prévues pour le contrôle de la quantité nette, seules les erreurs en moins étant doublées.

Titre III – CARACTERES DE QUALITE

Article 6 – Caractères normaux

Les conserves visées par la présente décision doivent en outre présenter les caractères minimums ci-après :

- Liquide de couverture limpide;
- Saveur et odeur franches et normales ; absence de toute saveur ou odeur étrangère ;
- Pour les conserves de « Cœurs de céleris » : pieds coupés au ras des collets ; bonne tenue ; couleur claire ; base des tiges tendre, non fibreuse ; cœurs entiers et/ou demi-cœurs afin de faciliter le remplissage des conserves de « cœurs de céleri » et respecter le PNE ;
- Pour les conserves de « Céleris garniture » : morceaux de tiges tendres, non fibreux ; débités de façon relativement homogène, de bonne tenue.

Article 7 – Définition et tolérances de défauts

- Côtes détachées : côtes non attachées au cœur
- Taches : Taches foncées supérieures à 5 mm. Les points et les taches de rouille inférieurs à 5 mm ne sont pas considérés comme un défaut.
- Mal parés : talons mal parés avec présence de partie de racine non coupée

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT EGOUTTE	
	Cœurs	Garnitures
A Côtes détachées	25%	-
B Taches (Détacher et peser la côte tachée)	15%	10%
C Mal parés (couper et peser le talon mal paré)	15%	-
D Feuilles et morceaux de feuilles	-	3%
E Morceaux inférieurs à 2 cm et supérieurs à 5 cm	-	20%
F Matières étrangères minérales (sables, graviers...)	0.1%	0.1%

Article 8 – Unités défectueuses

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à une fois et demie la tolérance fixée.



ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN

Titre IV – METHODE D'EXAMEN

Article 9

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites par les autorités chargées du contrôle.

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination du poids et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées dans les fiches analytiques en ANNEXE.



ANNEXE

DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES

MODE OPERATOIRE :

Peser le récipient avant ouverture (Pb), l'ouvrir*, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1) préalablement taré. Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Peser le tamis et son contenu (Pe 2).

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

La masse nette = Pb - Pr

La masse nette égouttée = Pe2 - Pe1

Pe1 = la masse du tamis

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0,5 g.

*Les boîtes à ouverture facile doivent être ouvertes coté fond opposé à l'ouverture facile afin d'éviter d'abîmer le contenu lors du transvasement .

DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX

MODE OPERATOIRE :

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée, séparer les éléments defectueux en les classant par catégorie tel que définis dans la décision. Les peser à 0,1 g près.

Calculer les pourcentages par rapport à la masse nette égouttée mesurée.

DETERMINATION DE LA TENEUR EN IMPURTES MINERALES SABLES - GRAVIERS

PREPARATION DE L'ECHANTILLON :

Homogénéiser l'ensemble des légumes égouttés après la détermination de la masse nette égouttée pour les préemballages de volume inférieur ou égal à 850 ml.

Pour les préemballages de volume supérieur, prélever 500 g de la masse nette égouttée et l'homogénéiser.

MODE OPERATOIRE :

Peser exactement à 0,5 g près la totalité du produit homogénéisé , puis suivre le mode opératoire de la norme ISO 762 :2003 Détermination de la teneur en impuretés minérales d'origine terreuse.