

C.T.C.P.A.	CONSERVES DE SALSIFIS	DECISION N° 69 JUILLET 2001 Mise à jour : indice b
-------------------	------------------------------	---

Titre I - DEFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires dénommées "salsifis" doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de racines de *Tragopogon porrifolius* L. ou de *Scorzonera hispanica* L.

Article 2 - Dénomination

a) La dénomination "salsifis" est réservée aux conserves constituées de salsifis ou de scorsonères et d'eau, comportant ou non l'addition de sel et (ou) de sucres et (ou) de vinaigre, d'acide ascorbique ou d'acide citrique.

b) La dénomination "salsifis préparés" est réservée exclusivement aux conserves constituées de salsifis ou de scorsonères et d'une sauce appropriée, avec addition facultative de sucres, de vinaigre ou d'acide citrique, ou d'acide ascorbique, d'épices et d'aromates.

- c) 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.
-

Article 3 - Mode de présentation

La présentation des salsifis en conserve peut s'effectuer de 3 façons auxquelles doivent correspondre respectivement les dénominations suivantes :

- a) "Salsifis rangés" : morceaux de 90 mm minimum de longueur et rangés dans la boîte.
- b) "Salsifis " : morceaux de 35 mm minimum de longueur, présentés en vrac dans le récipient.
- c) "Salsifis coupés" : morceaux coupés de longueur comprise entre 10 et 35 mm
- d) "Salsifis petites coupes" : morceaux de longueur et de diamètre variables, présentés en vrac dans le récipient, de longueur inférieure à 35mm.
- e) Tout autre mode de présentation du produit est admis à condition
- qu'il soit suffisamment différent des modes de présentation 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.

Pour les présentations énumérées en a, b et c, le diamètre des salsifis ne doit pas être inférieur à 5 mm.

Titre II - SPECIFICATIONS

Article 4

A) Caractéristiques des matières premières.

a) Les salsifis utilisés à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être sains, en bon état, exempts de pourriture.

b) Ils doivent subir au préalable, un nettoyage et un pelage convenables et présenter après ces opérations, un diamètre de 5 mm. Cette dernière caractéristique -diamètre minimum de 5 mm- ne s'applique pas aux salsifis destinés à la fabrication des conserves de "salsifis petites coupes".

DECISION N° 69- Conserves de Salsifis - 2/3

Article 5

B) Caractéristiques générales du produit.

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			
. salsifis rangés	62,5%	130 265 530 1655 1935 2655	120 180 215 340 420 515
. salsifis, salsifis coupés et petites coupes	59%	125 250 500 1560 1825 2505	110 170 205 320 395 485

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.

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes et nettes égouttées, il est fait appel, par les Agents qui en sont chargés, aux méthodes de contrôle statistiques des préemballages définies par la réglementation en vigueur.

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

I - Caractères normaux

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

- a) liquide de couverture de teinte claire et limpide, ou pouvant aller jusqu'à l'opalescence, et comporter quelques légers dépôts d'amidon;
- b) saveur et odeur franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère ou anormale;
- c) produit pratiquement exempt de sable, terre ou autres matières étrangères.

2 - Les salsifis doivent en plus :

- a) être de couleur blanche ou pouvant être légèrement crème ou rosés,
- b) être tendres et de bonne tenue,

3- A l'ouverture des récipients, les morceaux de salsifis peuvent présenter entre eux, une légère adhérence, mais ils doivent pouvoir se séparer facilement.

DECISION N° 69- Conserves de Salsifis - 3/3

II - Tolérances des défauts:

A Définitions des défauts :

- Salsifis tachés : salsifis ayant des taches foncées de dimension supérieure à 5 mm.
- Salsifis creux : salsifis étant creux sur plus de la moitié de sa longueur.

Ce défaut ne concerne pas les salsifis petites coupes.

B - Tolérances :

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT EGOUTTE	
	Salsifis	Salsifis coupés
a) - dimensionnel inférieur aux spécifications art. 3	20	10
b) - salsifis tachés	12	12
c) - salsifis creux ou fibreux	5	5
d) - matières étrangères minérales	absence	absence

III - Unités défectueuses :

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts a et d est supérieur à la tolérance ou si l'un des défauts b et c est supérieur à une fois et demie la tolérance définie en IIB.

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 7

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 en ANNEXE.