ANNEXE 1. – Spécifications applicables aux carottes surgelées

Aux dispositions suivantes, propres aux carottes surgelées, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les carottes surgelées conformes aux caractéristiques des variétés longues, rondes ou cylindriques issues de l'espèce *Daucus carota L.*

Les carottes destinées à être soumises à la surgélation doivent être fraîches, non ligneuses, propres, saines, soigneusement nettoyées, pelées, débarrassées de tout fragment de tige ou de radicelle.

Les carottes doivent être suffisamment blanchies avant l'opération de surgélation pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentations et dénominations

Les carottes peuvent être présentées sous différentes formes auxquelles doivent correspondre les dénominations suivantes :

2.1. *Carottes entières surgelées*

Elles sont constituées par des carottes longues présentées entières n'ayant pas subi de coupe lors du process de fabrication. La mention du qualificatif « longues » dans la dénomination de vente est facultative. Les carottes entières doivent être calibrées.

2.2. *Carottes surgelées*

Elles sont constituées par des carottes longues, éventuellement coupées à une longueur supérieure à 40 mm.

2.3. *Carottes rondes ou carottes parisiennes surgelées*

Elles sont constituées par des carottes entières appartenant à des variétés dont l'extrémité est naturellement ronde ou arrondie. La mention du qualificatif « rondes » ou « parisiennes » dans la dénomination de vente est obligatoire. Les carottes doivent être calibrées.

L'appréciation du calibre est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse dans le diamètre le plus petit, au point de la grosseur maximale, perpendiculairement à l'axe de la carotte, sur le produit décongelé.

La dénomination et la désignation du calibre pour les présentations précitées en 2.1, 2.2 et 2.3 doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATION OBLIGATOIRE	DIAMÈTRE EN MILLIMÈTRES	
	Rondes	Longues
Jeunes carottes miniatures	< 18	6-11
Jeunes carottes extra-fines	< 22	6-15
Jeunes carottes très fines	22-27	15-18
Jeunes carottes	-	6-18
Carottes fines	27-35	18-23
Carottes	moins de 35	6-23

2.4. *Rondelles de carottes ou carottes en rondelles surgelées*

Carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur comprise entre 2 et 8 mm et un diamètre maximal de 35 mm. La coupe peut être plane ou ondulée. A l'intérieur d'un même préemballage le calibre doit être homogène.

2.5. *Carottes en dés surgelées*

Carottes découpées en morceaux réguliers de forme parallélépipédique, dont la dimension la plus longue n'excède pas deux fois et demi la dimension la plus petite. A l'intérieur d'un même préemballage le calibre doit être homogène.

2.6. *Contrôle du calibre*

Le contrôle du calibre est effectué sur le produit décongelé. Le produit doit contenir au minimum :

- 80 % en nombre de carottes du calibre déclaré, pour les présentations « carottes entières » (*cf.* paragraphe 2.1), « carottes » (*cf.* paragraphe 2.2) et « carottes rondes ou parisiennes » (*cf.* paragraphe 2.3) ;
- 80 % en masse mesuré dans le plus petit diamètre de carottes du calibre déclaré, pour la présentation « rondelles de carottes » (*cf.* paragraphe 2.4).

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les carottes surgelées doivent être :

- de coloration sensiblement uniforme ;
- propres, saines ;
- exemptes de parties dures ou ligneuses ;
- normalement développées ;
- pratiquement exemptes de meurtrissures ;
- pratiquement exemptes de lésions mécaniques ;
- raisonnablement exemptes de collets verts et noirs ;
- pratiquement exemptes de matières végétales étrangères ;
- pratiquement exemptes de zones non pelées.

3.2. *Définition des défauts*

A. – Défaut de coloration

Carottes de couleur hétérogène ou de couleur différente (blanche ou jaune) sur plus de 50 % de sa surface.

Pour les dés et rondelles il s'agit d'unités de couleur verte, noire ou blanche sur plus de 50 % de la surface.

B. – Taches

Sont considérées comme taches les altérations parasitaires, décolorations et les zones non pelées, de diamètre plus grand que 5 mm.

C. – Collet noir ou vert

Anneau noir ou vert foncé au niveau du collet (un anneau vert clair au collet n'est pas considéré comme un défaut), *à l'exclusion des dés.*

D. – Tige verte

Morceau de pétiole vert de longueur supérieure à 2 mm, *à l'exclusion des dés.*

E. – Carottes mal formées

Carottes difformes ou présentant des crevasses de croissance (fente pouvant atteindre le cœur), *à l'exclusion des dés.*

F. – Lésions mécaniques

Carottes fissurées, brisées, écrasées ou effilochées pour les carottes entières.

G. – Matières végétales étrangères

Matières végétales provenant notamment des plants de carottes (tiges, feuilles, etc.).

H. – Petits bouts de carottes

Carottes de longueur inférieure à 25 mm pour les extra-fines, 30 mm pour les autres calibres, *à l'exclusion des dés et rondelles.*

Pour les dés et rondelles exclusivement :

I. – Débris

Cubes dont les dimensions sont inférieures au tiers de celles prévues pour les dés (*cf.* paragraphe 2.5) ou $^1/_2$ rondelle en ce qui concerne la présentation en rondelles (*cf.* paragraphe 2.4).

Pour les dés exclusivement :

J. – Fausses coupes

Cubes dont l'une des dimensions est supérieure à deux fois la coupe déclarée.

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 500 g à l'état congelé.

3.3.1. *Tolérances applicables aux carottes entières, carottes rondes ou carottes parisiennes, et carottes*

Sont admises les tolérances ci-après exprimées en nombre ou en masse selon la nature des défauts :

DÉFAUTS	POURCENTAGE en nombre	POURCENTAGE en masse
A. Défaut de coloration	1	
B. Taches	10	
C. Collets noirs ou vert foncé	12	
D. Tiges vertes	3	
E. Carottes mal formées	3	
F. Lésions mécaniques	4	
G. Matières végétales étrangères	1 pièce	
H. Petits bouts		15

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts de A à F ci-dessus est supérieure à 22 % ;
- ou si l'un des défauts A, D, E ou F ci-dessus est supérieur au double de la tolérance prévue pour ce défaut.

3.3.2. *Tolérances applicables aux carottes en dés ou en rondelles*

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE		TOLÉRANCE en nombre
	Dés	Rondelles	
A. Défaut de coloration	5	5	
B. Taches	10	10	
C. Collets noirs ou verts		12	
D. Tiges vertes		2	
E. Carottes mal formées		6	
I. Débris	20	15	
J. Fausses coupes	10		
G. Matières végétales étrangères :			
- cubes			1 pièce/kilogramme
- rondelles			1 pièce/kilogramme

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts de A à J ci-dessus, sauf I, est supérieure à 20 % en masse pour les dés, 25 % en masse pour les rondelles ;
- ou si l'un des défauts de A à J (sauf I) est supérieur au double de la tolérance.