ANNEXE 19. – Spécifications applicables aux légumes pour ratatouille surgelés

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

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent le mélange de légumes surgelés constitué :
- d'aubergines *(Solanum melongena)* ;
- de courgettes *(Cucurbita pepo)* ;
- d'oignons *(Allium cepa)* ;
- de poivrons verts et de poivrons rouges *(Capsicum annum)* ;
- de tomates *(Lycopersicum esculentum L.)*.

Le mélange destiné à être soumis à la surgélation doit être préparé à partir des légumes susvisés triés, lavés, parés, éventuellement blanchis pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

Les aubergines et courgettes ne doivent pas être pelées.

Les oignons sont épluchés et coupés.

Les poivrons sont épépinés.

Les tomates sont pelées ou non.

Les oignons et les aubergines peuvent avoir été frits avec une huile végétale pour friture ; dans ce cas cela est précisé sur l'étiquetage.

2. Présentations et dénominations

Les légumes peuvent être présentés entiers, en quartiers, en morceaux ou en lamelles.

Le mélange de légumes dénommé « légumes pour ratatouille surgelés » doit être composé de la façon suivante :

DÉNOMINATION DES LÉGUMES COMPOSANTS	PROPORTION EN MASSE
Tomates pelées ou non	30 % minimum
Aubergines	16 % minimum
Courgettes	16 % minimum
Poivrons verts	5 % minimum
Poivrons rouges	5 % minimum
Oignons	8 % minimum

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, chacun des ingrédients du mélange doit répondre aux caractéristiques suivantes :
- avoir une couleur franche caractéristique ;
- être exempt de parties dures ;
- être pratiquement exempt de parties endommagées ou tachées (diamètre supérieur à 5 mm)
- être pratiquement exempt de matières végétales étrangères.

3.2. *Tolérances de défauts*

L'appréciation de la composition du mélange s'effectue sur une unité de conditionnement d'un kilogramme au minimum du produit à l'état congelé, conformément aux dispositions prévues par les dispositions communes aux légumes surgelés.

L'appréciation des défauts et les tolérances de ceux-ci s'effectuent conformément aux spécifications applicables aux mélanges de légumes surgelés.