

ANNEXE 20. – Spécifications applicables aux scorsonères (salsifis noirs) surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux salsifis 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 les racines coupées surgelées préparées à partir de salsifis propres, sains, non ligneux, conformes aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce *Scorzonera hispanica L.* et *Tragopon porrifolius L.* Les salsifis noirs peuvent être dénommés scorsonères.

Les racines doivent être soigneusement nettoyées, pelées, débarrassées de radicelles, suffisamment blanchies pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de la commercialisation.

2. Présentations et dénominations

2.1. Salsifis surgelés

Les racines sont présentées en morceaux d'une longueur minimale de 35 mm, tout en conservant leur forme initiale.

2.2. Salsifis coupés surgelés

Les racines sont présentées en morceaux d'une longueur comprise entre 10 et 35 mm.

Après nettoyage et pelage les racines doivent présenter un diamètre minimal de 5 mm et maximal de 25 mm (mesure à angle droit par rapport à l'axe longitudinal à l'aide d'un pied à coulisse sur le produit décongelé).

3. Spécifications de qualité

3.1. Caractéristiques du produit fini

Compte tenu des tolérances admises pour les défauts d'apparence et autres défauts, les salsifis doivent être d'une coloration raisonnablement uniforme, blanche ou légèrement crème ou rosée et pratiquement exempts de :

- matières végétales étrangères ;
- zones tâchées, endommagées et non pelées ;
- petits bouts et fausses coupes ;
- collets noirs ;
- parties ligneuses ou creuses.

3.2. Additif

Seuls les auxiliaires de fabrication peuvent être autorisés, conformément à la réglementation en vigueur.

3.3. *Définition des défauts*

A. – Défaut majeur

Tache très sombre (noir ou rouille foncé) causée par une lésion, une maladie ou pouvant être une zone non pelée, de dimension égale ou supérieure à celle d'un cercle de 5 mm de diamètre.

Tache claire (gris ou rouille clair) ayant la même origine mais de dimension supérieure à celle d'un cercle de 10 mm de diamètre.

B. – Défaut mineur

Tache très sombre due à une lésion, une maladie ou pouvant être une zone non pelée, de dimension égale ou supérieure à celle d'un cercle de 2 mm au minimum et de 5 mm au maximum de diamètre.

Présence de plus de cinq point noirs sur une unité (points d'attache des radicelles sur la racine).

Tache claire de dimension égale ou supérieure à celle d'un cercle de 5 mm au minimum et de 10 au maximum de diamètre.

Les taches de taille inférieure aux minima fixés ci-dessus ne sont pas considérées comme des défauts.

C. – Matières végétales étrangères

Partie de plante ou autre matière végétale étrangère.

D. – Petits bouts

Unités de longueur inférieure à 20 mm pour les salsifis et inférieure à 10 mm pour les salsifis coupés.

E. – Fausses coupes

Unité de longueur de 20 à 35 mm. (Ce défaut ne concerne que la présentation « salsifis ».)

F. – Collets noirs

Anneau noir au sommet du salsifis ou dans la partie voisine de son sommet.

G. – Salsifis creux et/ou ligneux

Salsifis dont le cœur est vide sur plus de la moitié de sa longueur, ou présentant une partie ligneuse (texture dure et anormalement fibreuse).

3.4. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée, par examen d'un échantillon de 1 kilogramme pour les salsifis et 500 grammes pour les salsifis coupés.

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

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN NOMBRE	POURCENTAGE EN MASSE
A. Défaut majeur	6	
B. Défaut mineur	15	
C. Matières végétales étrangères	1 pièce	
D. Petits bouts de salsifis		3
E. Fausses coupes		15
F. Collets noirs	3	
G. Salsifis creux et/ou ligneux	5	

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts exprimés en nombre (A, B, F, G) est supérieure à 20 % ou
- si l'un quelconque de ces défauts (hors C) est supérieur à une fois et demie la tolérance.