

Spécification technique n° D10-99, relative aux conserves de choucroute appertisées et aux choucroutes cuites conditionnées en seaux hermétiques, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 6 mai 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux conserves de choucroute appertisées et aux choucroutes cuites conditionnées en seaux hermétiques.

Ce document définit les produits, les caractérise, et précise leurs dénominations de vente.

La spécification technique n° D10-99 du 6 mai 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° D1-74 du 19 novembre 1974 relative à la choucroute crue (brute) conditionnée en fûts, sacs ou autres grands emballages.

Elle fait l'objet du supplément n° 6 à la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
 - *Marchés publics*, la revue de l'achat public (1) ;
 - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-V (supplément n° 6) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

**SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE
AUX CONSERVES DE CHOUCROUTE APPERTISEES ET AUX CHOUCROUTES
CUTES CONDITIONNEES EN SEAUX HERMETIQUES**

Avertissement : La présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° D1-74 du 19 novembre 1974 relative à la choucroute crue (brute) conditionnée en fûts, sacs ou autres grands emballages (brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification.

1. OBJET

La présente spécification s'applique aux conserves de choucroute appertisées et aux choucroutes cuites conditionnées en seaux hermétiques.

On entend par conserve de choucroute appertisée, de la choucroute conditionnée dans un récipient étanche dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par le procédé d'appertisation.

En ce qui concerne la choucroute cuite conditionnée en seaux hermétiques, ces spécifications portent sur deux types de produits : la choucroute cuite non pasteurisée et la choucroute cuite pasteurisée.

Les conserves de choucroute garnie sont exclues du champ d'application de la présente spécification.

Commentaire :

En ce qui concerne la choucroute cuite conditionnée en seaux, il est recommandé à l'acheteur de demander des choucroutes cuites ayant subi une pasteurisation. Un tel produit est stable à température ambiante avant ouverture : l'inscription d'une date limite d'utilisation (DLUO) est obligatoire et laissée à la responsabilité du fabricant, elle ne devrait pas excéder 3 mois après fabrication. La température d'entreposage devrait de préférence être inférieure à 20°C pour éviter une dégradation des caractères organoleptiques.

En ce qui concerne la choucroute garnie, se référer au Code des Usages de la Charcuterie.

2. DEFINITION DES PRODUITS

La choucroute est obtenue par fermentation principalement lactique, en présence de sel, de feuilles, préalablement découpées en lanières, de choux cabus blancs à pomme dure et lisse de certaines variétés de *Brassica oleracea* reconnues propres à cette destination.

3. CARACTERISTIQUES

3.1. Caractéristiques organoleptiques du produit fini

La choucroute doit :

- être ferme, se présenter sous forme de lanières aussi longues que possible, d'une largeur maximale de 3 mm, et ne pas comporter une proportion anormale de lamelles de trognons (partie très ligneuse de l'axe de la racine), de grosses côtes et de parties de feuilles vertes (le total des défauts de coupe ne doit pas dépasser 2 % en masse) ;
- présenter une couleur allant du blanc au jaune pâle, être exempte de toute coloration anormale, telle que rose, rouge ou brunâtre ;
- présenter une odeur et un goût francs caractéristiques, être exempte de toute odeur ou goût étrangers.

3.2. Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

La teneur en sel^a (exprimée en pourcentage de chlorure de sodium) ne doit pas être inférieure à 1 % ni supérieure à 2,5 %.

L'acidité^b (exprimée en pourcentage d'acide lactique) ne doit pas être inférieure à 0,75 % (0,40 % pour de la choucroute accommodée).

La masse de liquide d'égouttage^c par rapport au contenu nominal (poids net indiqué sur le préemballage) sera au maximum de 10 %.

3.3. Emballages

3.3.1. CONSERVES DE CHOUCROUTE APPERTISEES

Les formats les plus usités sont indiqués dans le tableau ci-après.

DESIGNATION DE LA BOITE	CONTENANCE TOTALE EN ML	POIDS NET TOTAL MINIMUM EN GRAMMES
1 / 2	425	400
1 / 1	850	810
5 / 1	4 250	4 100

^a La teneur en chlorures sera déterminée par méthode potentiométrique conformément à la norme AFNOR : NF V 05-116.

^b L'acidité totale titrable sera déterminée conformément à la norme AFNOR : NF V 05-101.

^c La masse de ce liquide sera déterminée par égouttage sur tamis à mailles de 2,5 millimètres pendant une durée de deux minutes (voir annexe).

3.3.2 CHOUCROUTES CUITES PRESENTEES EN SEAUX HERMETIQUES

L'emballage utilisé doit être en matière métallique ou plastique de qualité alimentaire^d.

Commentaire :

Il est recommandé à l'acheteur de se limiter à des formats ne dépassant pas 25 kg. Les formats les plus usités sont des seaux de 15 kg et il existe également des seaux de 5, 10 et 20 kg.

3.4. Dénominations de vente

La dénomination "choucroute cuite" ou "choucroute cuite au naturel" est réservée aux choucroutes sans addition d'autre ingrédient que du sel.

La dénomination "choucroute cuisinée" ou "choucroute accommodée" est réservée aux choucroutes préparées avec addition de graisse (saindoux et/ou de graisse d'oie ou de canard), de graines de plantes aromatiques (par exemple, baie de genièvre, graines de cumin ou de coriandre) et éventuellement de lardons. Dans ce cas, le pourcentage de matière grasse utilisée devrait figurer dans la liste des ingrédients ou à défaut dans les documents d'accompagnement (fiche produit, bordereau de livraison).

Les mentions suivantes peuvent compléter les dénominations "choucroute cuite", "choucroute cuisinée" ou "choucroute accommodée" :

La mention "à la graisse" ou "à la graisse de ..." s'applique à de la choucroute cuite préparée avec un pourcentage de matière grasse totale d'au moins 1,5 % du poids net total.

La mention "au vin" ou "au vin de ..." s'applique à de la choucroute cuite préparée avec au moins 2 % en masse de vin.

Tout autre mode de préparation doit être indiqué sur l'étiquette par une mention appropriée^e.

^d L'emballage doit satisfaire au décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 (J.O. du 10 juillet 1992), relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

^e notamment pour la choucroute douce avec ajout de sucre.

ANNEXE

MODES OPERATOIRES A SUIVRE POUR L'EXAMEN DE LA CHOUCROUTE

1. Détermination des quantités nettes et nettes égouttées ainsi que des masses de liquide d'égouttage

- Choucroute au naturel :

La température du produit est ramenée à $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$. Les mesures sont effectuées à température ambiante du laboratoire.

Peser le récipient avant ouverture (P_b), 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.

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 en recueillant le liquide.

Peser le tamis et son contenu ($P_e 2$).

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

La masse nette = $P_b - P_r$.

La masse nette égouttée = $P_e 2 - P_e 1$; $P_e 1$ = la masse du tamis.

Noter le poids du jus d'égouttage.

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 1 g.

- Choucroute cuisinée ou accommodée :

Ces déterminations sont identiques à celles effectuées sur la choucroute au naturel, mais la boîte aura préalablement été chauffée au bain-marie, de façon que la température au centre du produit soit d'au moins 60°C .

2. Déterminations chimiques

Une fois les déterminations de poids ci-dessus effectuées, prélever des parties aliquotes de choucroute et de jus d'égouttage, les passer dans un moulin à légumes muni d'une grille à trous de 2,5 à 3 mm de diamètre afin d'homogénéiser le produit le mieux possible.

Effectuer les différentes déterminations chimiques sur le produit ainsi homogénéisé :

- La teneur en chlorures sera déterminée par méthode potentiométrique conformément à la norme AFNOR : NF V 05-116.

- L'acidité totale titrable sera déterminée conformément à la norme AFNOR : NF V 05-101.