ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN

CONSERVES DE PETITS POIS

DÉCISION N° 87	Juin 2026 Mise à jour : indice c

PREAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- Règlement n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1333-2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.
- Décret n°2003-586 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne certains sucres destinés à l'alimentation humaine.
- Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages et son arrêté d'application du 20 octobre 1978

Titre I - DEFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires de petits pois doivent être conformes aux critères ci-après, préparées à partir de graines incomplètement mûres, fraîches ou surgelées de pois "*Pisum sativum L.*".

Article 2

a) La dénomination "petits pois", suivie du nom du crible si nécessaire, est réservée aux conserves de petits pois additionnés d'un liquide de couverture composé d'eau et éventuellement de sel et sucres.

b) La dénomination "petits pois à l'étuvée", suivie du nom du crible si nécessaire, est réservée aux conserves de petits pois additionnés obligatoirement d'un liquide de couverture composé d'eau, de sucres, d'arômes et éventuellement de sel, de plantes aromatiques et d'épices

c) La dénomination "petits pois préparés", suivie du nom du crible si nécessaire, est réservée aux conserves de petits pois additionnés d'un liquide de couverture composé d'eau et de plantes aromatiques et/ou d'épices et/ou d'arômes avec addition éventuelle de sel et de sucres.

d) Tout autre mode de préparation du produit est admis à condition :

- qu'il soit suffisamment différent des autres 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.

Les conserves visées aux alinéas b), c) et d) peuvent, éventuellement, contenir une garniture: laitue, oignons, carottes ...
La quantité de garniture prise en compte pour la détermination de la masse nette égouttée est limitée à 10% de la masse totale du produit égoutté[1].

Article 3

Les petits pois peuvent avoir été triés par grosseur (criblés[2]), la désignation du crible devant être conforme aux indications du tableau ci-après :

DENOMINATIONS (Calibres[1])	**Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (Ces perforations sont celles au travers desquelles les graines crues doivent passer)**
A. POIS (variétés lisses ou ridées)	
Petits pois extra fins	7,5 mm
Petits pois très fins	8,2 mm
Petits pois fins	8,75 mm
Petits pois mi-fins	9,3 mm
Petits pois moyens	Hors crible
Petits pois	Mélange de différents calibres déjà criblés ou non criblés
B. POIS DOUX (variétés ridées)	
Petits pois doux extra fins	7,5 mm
Petits pois doux très fins	8,2 mm
Petits pois doux fins	9,3 mm
Petits pois doux mi-fins	10,2 mm
Petits pois doux moyens	Hors crible
Petits pois doux	Mélange de différents calibres déjà criblés ou non criblés

Il est possible de commercialiser des petits pois de calibre immédiatement inferieur au calibre indiqué sur l'étiquette

Titre II - SPECIFICATIONS

Article 4

A) Caractéristiques des matières premières.

a) Les petits pois employés à la préparation des produits visés par la présente décision peuvent être de variétés à graine lisse ou de variétés à graine ridée.
Seules les variétés ridées peuvent être utilisées pour les dénominations pois doux.

b) Les petits pois utilisés à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être frais ou surgelés, sains, en bon état, et avoir atteint un état de développement convenable. Ils doivent subir un nettoyage approprié ; les graines défectueuses et les matières étrangères doivent être éliminées.

c) Le terme "sucres" tel qu'il figure au Titre I de la présente décision désigne : les matières sucrantes prévues par le Décret n°2003-586

[1] Un produit présentant une garniture supérieure à 10% du PNE n'entre pas dans le champ de cette décision.
[2] Criblé = passage des graines crues à travers les perforations d'un crible / Calibré = utilisation des différentes dénominations de calibres

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 :

	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 . Petits pois extra-fins, très fins, fins	140 280 560 1745 2045 2805	125 190 230 360 445 545
. Mi-fins, moyens	130 265 530 1655 1935 2655	120 180 215 340 420 515

Dans le cas de mélange de différents calibres déjà criblés ou non criblés, la masse nette égouttée est celle qu'il est techniquement possible de respecter avec un minima à 66% si le mélange est composé uniquement de calibres inferieurs ou égal à Fins et 62,5% s'il contient des calibres supérieurs à Mi-fins (inclus) ou si le mélange est composé de petits pois non criblés.

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.

Pour les autres récipients en emballages rigides, semi-rigides et souples (barquettes doypacks, sachets, etc.) la masse nette totale et la masse nette égouttée sont celles qu'il est techniquement possible de respecter pour ce genre de récipients.

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.

Article 6
Pour les préparations définies au Titre I, article 2b), la proportion de sucres, à la mise en œuvre, ne doit pas être inférieure à 45 g de sucre par litre de jus.

Titre III - CARACTERES DE QUALITE

Article 7

Caractères normaux

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

a) liquide de couverture pouvant être pour les préparations définies au titre I, article 2, § a, b, c :

- à peine trouble pour les catégories "Extra-fins et "Très fins",
- légèrement trouble pour les catégories "Fins",
- trouble, mais non pris en empois consistant pour les autres catégories.

La présence dans la boîte d'un faible sédiment est tolérée quelle que soit la catégorie.

b) saveur et odeur franches et normales ; absence de toute saveur ou odeur étrangère à la recette,

c) couleur normale caractéristique des variétés utilisées, raisonnablement uniforme.

II - Tolérances :

A - Définition :

- Graines défectueuses : graines jaunes, tachées, germées, parasitées.
- Matières végétales étrangères (MVE) : tout morceau de tige, de feuille ou de gousse provenant de la plante elle-même ou toute autre matière végétale étrangère à la plante.

B - Tolérances :

En cas d'utilisation de matière première surgelée, les tolérances de défauts sont identiques à celles des « autres catégories »

	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT EGOUTTE	
DEFAUTS	**Graines défectueuses**	**Matières végétales étrangères***
Conserves à base de pois frais		
- extra fins	1	0.5
- très fins	2	1
- autres catégories	3	1
Conserves à base de pois surgelés	3	1

* le nombre de morelles ne doit pas dépasser 2 par kg de produit égoutté.

III - Unités défectueuses :

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés en II est supérieur à une fois et demie la tolérance pour les graines défectueuses ou supérieur à la tolérance pour les matières étrangères végétales ou le nombre de morelles.

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 8

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 l'appréciation des catégories et la détermination du poids du produit égoutté, les méthodes à suivre sont celles indiquées en Annexe.

ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN

ANNEXES

DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE LEGUMES APPERTISES

MODE OPERATOIRE :

La température du produit est ramenée à 20°C ± 5°C. Les mesures sont effectuées à température ambiante du laboratoire.

Peser le récipient avant ouverture (Pb), 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. Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

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.
Peser le tamis et son contenu (Pe 2).
Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).
La masse nette = Pb - Pr
La masse nette égouttée = Pe2 - Pe1
Pe1 = la masse du tamis
Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 1 g.

*Les boîtes à ouverture facile doivent être ouvertes coté fond opposé à l'ouverture facile afin d'éviter d'abîmer le contenu lors du transvasement.

DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX

MODE OPERATOIRE :

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée séparer les éléments défectueux en les classant par catégorie tel que définis dans les différentes décisions. Les peser à 0,1 g près. Calculer les pourcentages par rapport à la masse nette égouttée mesurée.

DOSAGE DES SUCRES

Le dosage des sucres (article 6) peut être réalisé par dosage enzymatique ou par HPLC.