

| | | |
|---|----------------------|--|
|  | POIS SURGELÉS | DECISION N°S6 Septembre 2019 Indice a |
|---|----------------------|--|

Préambule

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

- Règlement (UE) n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Titre I - Définitions

Article 1 - Définition

Les pois surgelés ne peuvent être préparés qu'à partir de grains de pois, frais et immatures, conformes aux caractéristiques des variétés potagères issues de *Pisum Sativum L.*, à l'exclusion de celles habituellement utilisées en casserie.

Article 2 - Dénomination et calibration

I. Petits pois

Le produit doit être dénommé « petits pois » ; il est appelé « petits pois doux » s'il présente les caractéristiques physiques, organoleptiques et analytiques de ce type de pois (pois ridés). Les petits pois et les petits pois doux ne peuvent être mélangés entre eux.

Les petits pois et les petits pois doux peuvent être calibrés ou non.

Lorsque les petits pois doux ne sont pas calibrés, la mention « non calibrés » ou « tout venant » doit figurer sur l'étiquetage.

La dénomination et la désignation du calibre doivent être conformes aux dispositions des tableaux ci-après :

a) Petits pois

| DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES | DIAMETRE des perforations rondes des cribles au travers desquelles doivent passer les grains crus (en mm) |
|-------------------------------|--|
| Petits pois extra-fins | 7,5 |
| Petits pois très fins | 8,2 |
| Petits pois fins | 8,75 |
| Petits pois mi-fins | 9,3 |
| Petits pois moyens | Supérieur à 9,3 |

b) Petits pois doux

| DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES | DIAMETRE des perforations circulaires du crible au travers desquelles doivent passer les grains crus (en mm) |
|-----------------------------|--|
| Petits pois doux extra-fins | 7,5 |
| Petits pois doux très fins | 8,2 |
| Petits pois doux fins | 9,3 |
| Petits pois doux mi-fins | 10,2 |
| Petits pois doux moyens | Supérieur à 10,2 |
| Petits pois doux (1) | Non calibrés |

(1) La mention « non calibrés » ou « tout venant » doit figurer sur l'étiquetage

Pour les petits pois et les petits pois doux, la tolérance de calibrage est de 20 % en masse de pois hors calibre. Le contrôle est effectué sur pois décongelés avec un tamis à maille circulaire.

II. Gros pois à saveur sucrée (Garden peas)

Par rapport au petit pois classique, le « Garden peas » est un gros pois ridé, de consistance fondante et à saveur sucrée.

| DÉNOMINATIONS | Correspondance appellation (UK) | DIAMETRE des perforations circulaires du crible au travers desquelles doivent passer les grains crus (en mm) |
|--------------------|---------------------------------|--|
| Garden peas petits | Small | 8,75 |
| Garden peas medium | Medium | 10,2 |
| Garden peas gros | Large | Supérieur à 10,2 |
| Garden peas | Non calibrés | Non calibrés |

Pour les Gros pois à saveur sucrée (Garden peas), la tolérance de calibrage est de 20 % en masse de pois hors calibre. Le contrôle est effectué sur pois surgelés avec un tamis à maille circulaire.

Titre II – Caractères de qualité

Article 3 - Définitions des défauts

Les défauts d'apparence propres aux pois surgelés sont définis comme suit :

- A. Pois jaunes : pois de coloration jaune ou blanche mais comestibles.
- B. Pois endommagés : pois légèrement tâchés (sur moins de 50% de leur surface) ou piqués mais comestibles.
- C. Pois tarés : pois durs, desséchés, tâchés (sur plus de 50% de leur surface), décolorés, ou présentant d'autres défauts d'une ampleur telle que leur apparence ou leur comestibilité s'en trouve altérée ; cette désignation englobe notamment les pois véreux.
- D. Fragments de pois : pois non entiers, cotylédons séparés ou distincts, cotylédons écrasés, fragmentés ou brisés et téguments détachés ; ne sont pas considérés comme fragments les pois entiers mais dépourvus de téguments.
- E. Matières végétales étrangères: tout morceau de tige, de feuille ou de gousse provenant de la plante elle-même ou toute autre matière végétale étrangère à la plante.

Les petits morceaux de feuilles adhérant au pois et inférieurs à la circonférence de celui-ci ne sont pas comptabilisés.

Article 4 - Tolérance

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 500 grammes de pois décongelés.

Sont admises les tolérances maximales ci-après :

| DÉFAUTS | Tolérances maximales |
|----------------------------------|------------------------|
| A. Pois jaunes | 2% m/m (masse / masse) |
| B. Pois endommagés | 5% m/m |
| C. Pois tarés | 1% m/m |
| D. Fragments de pois | 12% m/m |
| E. Matières végétales étrangères | 3 pièces par 500g |

Article 5 - Unités défectueuses

L'échantillon est déclaré défectueux si l'un quelconque des défauts mentionnés ci-dessus est supérieur au double de la tolérance ou si la somme des défauts de A à D est supérieure à 16 % en masse.