

POIS (à écosser et mange-tout)
REGLEMENT CE N° 532/2001 (JOCE du 17/3/2001)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande

I - CARACTERISTIQUES MINIMALES

GOUSSES GRAINS	<ul style="list-style-type: none"> • Entières (mange-tout éboutés autorisés), • saines, • propres (pratiquement exemptes matières étrangères et restes d'inflorescences), • dépourvues d'humidité anormale, • dépourvues d'odeur ou saveur étrangères, • exemptes de fils durs ou parchemins (mange-tout), • exemptes de parasites et leurs attaques. • frais, • sains, • pratiquement exempts de parasites et leurs attaques, • exempts odeur et saveur étrangère, • normalement développés (pois à écosser).
-------------------	--

II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES

<p>Généralités Pois à écosser Mange-tout</p>	<p>-pois caractéristiques variété/type</p> <p>-gousses:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fraîches et turgescentes • exemptes de dégâts de grêle • exemptes altérait dues échauffement <p>Gousses.</p> <ul style="list-style-type: none"> -munies du pédoncule, -bien remplies (mini 5 grains) <p>Grains.</p> <ul style="list-style-type: none"> -bien formés, -tendres, -juteux et fermes, -atteints 1/2 dével complet sans atteindre -non farineux, -non endommagés et sans fissures. <p>Défauts admis (légers).</p> <ul style="list-style-type: none"> -défauts superf, lésions et meurtrissures, -défauts de forme, -défauts de coloration. <p>Grains (éventuellement présents).</p> <ul style="list-style-type: none"> -petits et à peine formés. <p>Défauts admis (très légers).</p> <ul style="list-style-type: none"> -défauts superf, lésions et meurtrissures, -défauts de forme, -défauts de coloration. 	<p>Gousses.</p> <p>trois grains mini, défauts admis:</p> <ul style="list-style-type: none"> -superf., lésions et meurtrissures, -forme, -coloration, -certain manque de fraîcheur (non flétris). <p>Grains.</p> <ul style="list-style-type: none"> -légers défauts de forme, -légers défauts de coloration, -plus ferme que "I", -légèrement endommagés. <p>Grains.</p> <ul style="list-style-type: none"> -légèrement plus développés que "I". <p>Défauts admis (légers).</p> <ul style="list-style-type: none"> -défauts superf., lésions et meurtrissures -défauts de forme (formation des grains) -coloration, -certain manque de fraîcheur (non flétri).
---	---	--

III - CALIBRAGE

	Non prévu	Non prévu
--	-----------	-----------

IV – TOLERANCES

. Qualité	10 %	10 %
-----------	------	------

V - EMBALLAGE ET PRESENTATION

. Homogénéité . Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine, - variété ou type commercial, - qualité, - protection convenable du produit, - matériaux et papiers neufs et non nocifs, - colis exempts de corps étranger.
------------------------------------	---

VI – MARQUAGE

Identification	Oui	Oui
Nature produit	si contenu non visible ("parés" ou "éboutés" le cas échéant pour mange-tout)	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui