



Bruxelles, le 21 août 2023  
(OR. en)

12391/23  
ADD 1

AGRI 469  
AGRIFIN 99  
AGRIORG 96  
AGRILEG 162  
DELACTION 112

#### NOTE DE TRANSMISSION

---

Origine: Pour la secrétaire générale de la Commission européenne,  
Madame Martine DEPREZ, directrice

Date de réception: 21 août 2023

Destinataire: Madame Thérèse BLANCHET, secrétaire générale du Conseil de  
l'Union européenne

---

N° doc. Cion: C(2023) 5448 final - ANNEXES 1 à 2

---

Objet: ANNEXES du RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA  
COMMISSION complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du  
Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de  
commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains  
produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la  
banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la  
Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE)  
n° 1333/2011 de la Commission

---

Les délégations trouveront ci-joint le document C(2023) 5448 final - ANNEXES 1 à 2.

---

p.j.: C(2023) 5448 final - ANNEXES 1 à 2



Bruxelles, le 17.8.2023  
C(2023) 5448 final

ANNEXES 1 to 2

**ANNEXES**

**du**

**RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION**

**complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE) n° 1333/2011 de la Commission**

## ANNEXE I

### NORMES DE COMMERCIALISATION VISÉES AUX ARTICLES 2, 4 ET 6

#### **Partie A - Norme générale de commercialisation**

La présente norme générale de commercialisation définit les exigences de qualité auxquelles doivent répondre les fruits et légumes après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- une légère altération due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

#### **1. Exigences minimales**

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être:

- intacts,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.
- Les produits doivent être dans un état leur permettant:
  - de supporter le transport et la manutention,
  - d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

#### **2. Exigences minimales en matière de maturité**

Les produits doivent être suffisamment développés, mais pas excessivement, et les fruits doivent présenter une maturité suffisante et ne doivent pas être trop mûrs.

Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

#### **3. Tolérance**

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité est admise dans la limite d'une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

#### 4. Marquage

Chaque colis<sup>1</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

##### A. *Identification*

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballer et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballer et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

##### B. *Origine*

Nom complet du pays d'origine<sup>2</sup>. Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination. Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur le consommateur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

---

<sup>1</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

<sup>2</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

## Partie B – Normes de commercialisation spécifiques

### PARTIE 1: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX POMMES

#### I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les pommes des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica* Borkh., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

#### II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

##### A. Exigences minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes doivent être:

- intactes,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse prononcée, à l'exception des variétés marquées d'un «V» dans l'appendice de la présente norme,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des pommes doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

##### B. Exigences en matière de maturité

Les pommes doivent être suffisamment développées et présenter une maturité suffisante.

Le développement et le stade de maturité des pommes doivent être de nature à leur permettre de poursuivre leur processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Pour s'assurer du respect des exigences minimales en matière de maturité, plusieurs paramètres peuvent être pris en considération (par exemple, l'aspect morphologique, le goût, la fermeté, l'indice réfractométrique).

### C. Classement

Les pommes font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

#### i) Catégorie «Extra»

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété<sup>3</sup> et être pourvues d'un pédoncule intact.

Les pommes doivent présenter les caractéristiques minimales de coloration en surface de la variété suivantes:

- 3/4 de la surface totale de coloration rouge dans le cas du groupe de coloration A,
- 1/2 de la surface totale de coloration mixte-rouge dans le cas du groupe de coloration B,
- 1/3 de la surface totale de coloration légèrement rouge, rougie ou striée dans le cas du groupe de coloration C,
- aucune exigence minimale en termes de coloration dans le cas du groupe de coloration D.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- de très légers défauts de l'épiderme,
- un très léger roussissement<sup>4</sup>, par exemple:
  - des taches brunes qui ne doivent pas s'étendre au-delà de la cavité pédonculaire et ne pas présenter d'aspérités, et/ou
  - de légères traces isolées de roussissement.

#### ii) Catégorie I

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété<sup>5</sup>.

Les pommes doivent présenter les caractéristiques minimales de coloration en surface de la variété suivantes:

---

<sup>3</sup> Une liste non exhaustive des variétés classées selon les critères de coloration et de roussissement figure à l'appendice de la présente norme.

<sup>4</sup> Les variétés marquées d'un «R» dans l'appendice sont exemptées des dispositions relatives au roussissement.

<sup>5</sup> Une liste non exhaustive des variétés classées selon les critères de coloration et de roussissement figure à l'appendice de la présente norme.

- 1/2 de la surface totale de coloration rouge dans le cas du groupe de coloration A,
- 1/3 de la surface totale de coloration mixte-rouge dans le cas du groupe de coloration B,
- 1/10 de la surface totale de coloration légèrement rouge, rougie ou striée dans le cas du groupe de coloration C,
- aucune exigence minimale en termes de coloration dans le cas du groupe de coloration D.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- un léger défaut de développement,
- un léger défaut de coloration,
- une surface totale maximale de 1 cm<sup>2</sup> pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être assorties d'une décoloration,
- de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser:
  - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - une surface totale de 1 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 0,25 cm<sup>2</sup>,
- un léger roussissement<sup>6</sup>, par exemple:
  - des taches brunes s'étendant légèrement au-delà de la cavité de la tige ou du pistil mais ne présentant pas d'aspérités, et/ou
  - un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/5 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci et/ou
  - un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/20 de la surface totale du fruit,
  - la somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/5 de la surface totale du fruit.

Le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

---

<sup>6</sup> Les variétés marquées d'un «R» dans l'appendice sont exemptées des dispositions relatives au roussissement.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

Elles peuvent présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de développement,
- des défauts de coloration,
- 1,5 cm<sup>2</sup> de surface au maximum pour des meurtrissures légères, qui peuvent être légèrement décolorées,
- des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
  - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - une surface totale de 2,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 1 cm<sup>2</sup>;
- un léger roussissement<sup>7</sup>, par exemple:
  - des taches brunes s'étendant légèrement au-delà de la cavité de la tige ou du pistil mais ne présentant pas d'aspérités, et/ou
  - un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/2 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci et/ou
  - un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/3 de la surface totale du fruit,
  - la somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/2 de la surface totale du fruit.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

Le calibre minimal est de 60 mm, s'il est mesuré selon le diamètre, ou de 90 g, s'il est mesuré selon le poids. Les fruits de plus petits calibres peuvent être acceptés si la valeur Brix<sup>8</sup> du produit est supérieure ou égale à 10,5° Brix et que le calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

- a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:
- 5 mm pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées. Toutefois, pour les pommes des

---

<sup>7</sup> Les variétés marquées d'un «R» dans l'appendice sont exemptées des dispositions relatives au roussissement.

<sup>8</sup> Calculé selon les orientations de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs, disponibles à l'adresse suivante: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.



variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm, et

- 10 mm pour les fruits de la catégorie I emballés dans l'emballage de vente ou présentés en vrac dans l'emballage. Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

b) pour les fruits calibrés selon le poids:

- pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées:

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

- pour les fruits de la catégorie I emballés dans l’emballage de vente ou présentés en vrac dans l’emballage:

Fourchette (g)	Homogénéité (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

Il n’y a pas de règle d’homogénéité de calibre pour les fruits de la catégorie II emballés dans l’emballage de vente ou présentés en vrac dans l’emballage.

Les variétés de pommes miniatures, marquées d’un «M» dans l’appendice, sont exemptées des dispositions relatives au calibrage. Ces variétés miniatures doivent avoir une valeur Brix<sup>9</sup> minimale de 12°.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

###### i) Catégorie «Extra»

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

<sup>9</sup> Calculé selon les orientations de l’OCDE pour la réalisation des tests objectifs, disponibles à l’adresse suivante: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

ii) Catégorie I

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de qualité de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) Catégorie II

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

**B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pommes ne répondant pas aux exigences en matière de calibre. Cette tolérance ne peut pas être étendue aux fruits ayant un calibre:

- inférieur de 5 mm ou plus au diamètre minimal,
- inférieur de 10 g ou plus au poids minimal.

**V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (si le calibre est imposé), et présentant le même état de maturité.

Pour la catégorie «Extra», l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.

Cependant, un mélange de pommes dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé ensemble dans un emballage de vente, pour autant qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine. Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibre.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

**B. Emballage**

Les pommes doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées. En particulier, les emballages de vente dont le poids net est supérieur à 3 kg doivent être suffisamment rigides pour protéger convenablement le produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>10</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballleur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

- Mention «Pommes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de pommes de différentes variétés bien distinctes, noms des différentes variétés.  
Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Une dénomination commerciale<sup>11</sup> ne peut être donnée qu'en sus du nom de la variété ou d'un synonyme.  
Dans le cas de mutants bénéficiant d'une protection variétale, le nom de cette variété peut remplacer le nom de base de la variété. Dans le cas de mutants sans protection variétale, leur nom ne peut être indiqué qu'en sus du nom de base de la variété.
- «Variété miniature», le cas échéant.

### C. Origine du produit

---

<sup>10</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

<sup>11</sup> Une dénomination commerciale peut être une marque dont la protection a été demandée ou obtenue ou toute autre dénomination commerciale.

Pays d'origine<sup>12</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de différentes variétés de pommes d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la variété correspondante.

---

<sup>12</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué:

- a) pour les produits soumis aux règles d'homogénéité, au moyen des diamètres minimal et maximal ou des poids minimal et maximal;
- b) pour les produits non soumis aux règles d'homogénéité, éventuellement au moyen du diamètre ou du poids du fruit le plus petit du colis, suivi de l'expression «et plus» ou d'une expression équivalente, ou, le cas échéant, du diamètre ou du poids du fruit le plus gros du colis.

#### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

## Appendice

### Liste non exhaustive des variétés de pommes

Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales.

Certaines des variétés énumérées dans le tableau ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations commerciales (marques) pour lesquelles une protection a été demandée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les trois premières colonnes du tableau ci-dessous n'ont pas vocation à recenser lesdites marques. C'est uniquement à titre d'information que certaines marques connues ont été indiquées dans la quatrième colonne.

Légende:

M = variété miniature

R = variété de type Russet

V = maladie vitreuse

\* = mutant sans protection variétale mais lié à une marque déposée/protégée; les mutants non marqués d'un astérisque sont des variétés protégées.

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
African Red			African Carmine <sup>TM</sup>	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia <sup>®</sup>	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes <sup>®</sup>	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora <sup>®</sup>	C	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's		Bramley, Triomphe		D	



Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
Seedling		de Kiel			
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalibel			Antares ®	B	R

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
	Daliter		Elton <sup>TM</sup>	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star <sup>®</sup>	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP <sup>®</sup>	C	
	Goedhof		Elnica <sup>®</sup>	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame <sup>®</sup>	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa <sup>®</sup>	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa <sup>®</sup>	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant <sup>®</sup>	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen <sup>®</sup>	A	V
	Brak		Fuji Kiku <sup>®</sup> 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV <sup>®</sup>	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku <sup>®</sup> Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji <sup>®</sup>	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun <sup>®</sup>	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
	ANABP 01		Bravo <sup>TM</sup>	A	
	Baigent		Brookfield <sup>®</sup>	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala <sup>®</sup>	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga <sup>®</sup>	A	
	Gala Schnico Red		Schniga <sup>®</sup>	A	
	Galafresh		Breeze <sup>®</sup>	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta <sup>®</sup>	B	
	Gilmac		Neon <sup>®</sup>	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala <sup>®</sup>	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must <sup>®</sup>	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye <sup>®</sup> Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala <sup>®</sup>	B	
	ZoukG1		Gala One <sup>®</sup>	A	
Galmac			Camelot <sup>®</sup>	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloratio n	Autres caractéristique s
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold <sup>TM</sup>	D	
Mored			Joly Red <sup>®</sup>	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar <sup>®</sup>	D	
Nicoter			Kanzi <sup>®</sup>	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail <sup>®</sup>	C	
	RoHo 3615		Evelina <sup>®</sup>	B	
Piros				C	
Plumac			Koru <sup>®</sup>	B	
Prem A153			Lemonade <sup>®</sup> , Honeymoon <sup>®</sup>	C	
Prem A17			Smitten <sup>®</sup>	C	
Prem A280			Sweetie <sup>TM</sup>	B	
Prem A96			Rockit <sup>TM</sup>	B	M
R201			Kissabel <sup>®</sup> Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE <sup>®</sup>	C	
	Frubaur		RubINETTE <sup>®</sup> Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE <sup>®</sup> Rosso	A	



Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty <sup>TM</sup> , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz <sup>TM</sup>	B	
Sciglo			Southern Snap <sup>TM</sup>	A	
Scilate			Envy <sup>®</sup>	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose <sup>TM</sup> , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello <sup>®</sup>	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra <sup>®</sup> , Magic Star <sup>®</sup>	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R

Variétés	Mutant	Synonymes	Marques de fabrique, de commerce ou de service	Groupe de coloration	Autres caractéristiques
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydemans Early Worcester		Tydemans Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

## **PARTIE 2: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX AGRUMES**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les fruits des variétés (cultivars) classées sous la dénomination «agrumes», issues des espèces suivantes, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle:

- citrons issus de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm. f., et de ses hybrides,
- limes de Perse issues de l'espèce *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, une lime de gros calibre acidulée et fruitée, également appelée Bearss ou Tahiti, et de ses hybrides,
- limes du Mexique issues de l'espèce *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, également appelées limes acides, et de ses hybrides,
- limettes douces de Palestine issues de l'espèce *Citrus limettioides* Tanaka, et de ses hybrides,
- mandarines issues de l'espèce *Citrus reticulata* Blanco, y compris les satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clémentines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et tangerines (*Citrus tangerina* Tanaka) issues de ces espèces et de leurs hybrides,
- oranges issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osbeck et de ses hybrides,
- pamplemousses issus de l'espèce *Citrus paradisi* Macfad et de ses hybrides,
- pomelos issus de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr. et de ses hybrides.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les agrumes après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les agrumes doivent être:

- intacts,
- exempts de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts de signes de dessèchement et de déshydratation,
- exempts de dégâts dus au froid ou au gel,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des agrumes doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

#### **B. Exigences en matière de maturité**

Les agrumes doivent avoir atteint un développement et un état de maturité appropriés, compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

La maturité des agrumes est définie pour chaque espèce par les paramètres suivants:

- teneur minimale en jus,
- teneur minimale en solubles solides, c'est-à-dire teneur minimale en sucre,
- ratio sucre-acide minimum<sup>13</sup>,
- coloration.

Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination.

---

<sup>13</sup> Calculé selon les orientations de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs, disponibles à l'adresse suivante: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

	Teneur minimale en jus (%)	Teneur minimale en sucre (°Brix)	Ratio sucre-acide minimum	Coloration
Citrons	20			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de coloration verte (à condition qu'elle ne soit pas foncée) sont admis, à condition qu'ils soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus.
Limes				
Lime de Perse	42			Le fruit devrait être vert, mais peut également présenter des taches jaunes sur 30 % maximum de sa surface pour les limes de Perse et sur 20 % maximum pour les limes du Mexique et les limettes douces de Palestine.
Limes du Mexique et limettes douces de Palestine	40			
Satsumas, clémentines, autres variétés de mandarines et leurs hybrides				
Satsumas	33		6,5:1	La coloration doit être typique de la variété sur au moins un tiers de la surface du fruit.
Clémentines	40		7,0:1	
Autres variétés de mandarines et leurs hybrides	33		7,5:1 <sup>14</sup>	
Oranges				
Oranges sanguines	30		6,5:1	La coloration doit être typique de la variété. Les fruits dont la coloration vert clair n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit sont admis, à condition qu'ils soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus. Les oranges produites dans des zones caractérisées par des températures atmosphériques élevées et une forte humidité relative pendant la période de développement présentant une couleur verte sur plus d'un cinquième de leur surface sont admises, à condition qu'elles soient conformes aux exigences minimales
Groupe des navels	33		6,5:1	
Autres variétés	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi et Pacitan dont la coloration verte excède un cinquième	33			

<sup>14</sup> Pour les variétés Mandora et Minneola, le ratio sucre-acide minimum est de 6,0:1 jusqu'à la fin de la campagne de commercialisation débutant le 1<sup>er</sup> janvier 2023.

	Teneur minimale en jus (%)	Teneur minimale en sucre (°Brix)	Ratio sucre-acide minimum	Coloration
de la surface totale				relatives à la teneur en jus.
Autres variétés dont la coloration verte excède un cinquième de la surface totale	45			
	Pamplemousses et hybrides			
Toutes variétés et hybrides	35			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de coloration verdâtre (vert pour les Oroblancos) sont admis, à condition qu'ils soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus.
Oroblanco	35	9		
Pomelos (Shaddock) et hybrides		8		La coloration doit être typique de la variété sur au moins deux tiers de la surface du fruit.

Les agrumes satisfaisant à ces exigences en matière de maturité peuvent être «déverdis». Ce traitement n'est permis que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées.

### C. Classement

Les agrumes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

#### i) Catégorie «Extra»

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

#### ii) Catégorie I

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- de légers défauts de coloration, y compris de légères brûlures dues au soleil,
- de légers défauts de l'épiderme de nature progressive, pour autant qu'il n'y ait pas d'altérations de la pulpe,
- de légers défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, ou des attaques de parasites,
- de légers défauts cicatrisés imputables à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements ou des chocs dus à la manutention,
- un décollement léger et partiel de la peau (écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines;

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais qui sont conformes aux exigences minimales définies au point A.

Les fruits peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration, y compris des brûlures dues au soleil,
- des défauts de l'épiderme de nature progressive, pour autant qu'il n'y ait pas d'altérations de la pulpe,
- des défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, une attaque de parasites,
- des défauts cicatrisés imputables à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements ou des chocs dus à la manutention,
- des altérations épidermiques superficielles cicatrisées,
- une écorce rugueuse,
- un décollement léger et partiel de la peau (ou écorce) pour les oranges et un décollement partiel de la peau (ou écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines.



### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit ou par le nombre.

#### A. Taille minimale

Les calibres minimaux suivants s'appliquent:

Fruit	Diamètre (en mm)
Citrons	45
Limes de Perse	42
Limes du Mexique et limettes douces de Palestine	25
Satsumas, autres variétés de mandarines et hybrides	45
Clémentines	35
Oranges	53
Pamplemousses et hybrides	70
Pomelos et hybrides	100

#### B. Homogénéité

Les agrumes peuvent être calibrés suivant l'une des options suivantes:

- a) Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:
  - 10 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est < 60 mm,
  - 15 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est  $\geq 60$  mm, mais < 80 mm,
  - 20 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est  $\geq 80$  mm, mais < 110 mm,
  - il n'est prévu aucune limitation de la différence de diamètre pour les fruits dont le calibre est  $\geq 110$  mm;
- b) dans le cas où des codes du calibre sont appliqués, les codes et échelles figurant dans les tableaux suivants doivent être respectés:

	Code du calibre	Diamètre (en mm)
<b>Citrons</b>		
	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
<b>Limes</b>		
Limes de Perse	1	58-67
	2	53-62
	3	48-57
	4	45-52
	5	42-49
Limes du Mexique et limettes douces de Palestine	1	> 45
	2	40,1-45
	3	35,1-40
	4	30,1-35
	5	25-30
<b>Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et hybrides</b>		
	1 - XXX	78 et plus
	1 - XX	67-78

1 ou 1 - X	63-74
2	58-69
3	54-64
4	50-60
5	46-56
6 <sup>15</sup>	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42
<hr/>	
<b>Oranges</b>	
<hr/>	
0	92-110
1	87-100
2	84-96
3	81-92
4	77-88
5	73-84
6	70-80
7	67-76
8	64-73
9	62-70
10	60-68
11	58-66

---

<sup>15</sup> Les calibres inférieurs à 45 mm ne concernent que les clémentines.

	12	56-63
	13	53-60
<hr/>		
Pamplemousses et hybrides		
<hr/>		
	0	>139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80
<hr/>		
Pomelos et hybrides		
<hr/>		
	0	>170
	1	156-170
	2	148-162
	3	140-154
	4	132-146
	5	123-138
	6	116-129
	7	100-118
<hr/>		

L'homogénéité du calibre est obtenue au moyen des échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants:

pour les fruits présentés en vrac dans des caisses et les fruits présentés en emballages de vente d'un poids net maximum de 5 kg, l'écart maximal ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre;

- c) pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit correspondre au point a).

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### **A. Tolérances en matière de qualité**

- i) Catégorie «Extra»

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

- ii) Catégorie I

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de qualité de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

- iii) Catégorie II

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

##### **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui (ou ceux, dans le cas d'un groupage de trois calibres) qui est (sont) mentionné(s) sur le colis.

Dans tous les cas, cette tolérance de 10 % ne porte que sur les fruits dont le calibre n'est pas inférieur aux valeurs minimales suivantes:

Fruit	Diamètre (en mm)
Citrons	43
Limes de Perse	40
Limes du Mexique et limettes douces de Palestine	Sans objet
Satsumas, autres variétés de mandarines et hybrides	43
Clémentines	34
Oranges	50
Pamplemousses et hybrides	67
Pomelos et hybrides	98

## V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des agrumes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre, et présentant sensiblement le même état de maturité et de développement.

En outre, pour la catégorie «Extra», l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.

Cependant, un mélange d'agrumes de différentes espèces peut être emballés ensemble dans un emballage de vente, pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou type commercial et à leur origine. Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibrage.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### B. Emballage

Les agrumes doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

Lorsque les fruits sont enveloppés, il y a lieu d'utiliser à cet effet un papier fin, sec, neuf et inodore<sup>16</sup>.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur ou leur saveur<sup>17</sup>.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger. Toutefois, une présentation comportant un court rameau, non ligneux, muni de quelques feuilles vertes et adhérant au fruit est admise.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>18</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

---

<sup>16</sup> L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister une odeur étrangère sur l'épiderme du fruit est autorisé, dans la mesure où il est conforme aux dispositions de l'Union en la matière.

<sup>17</sup> L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister une odeur étrangère sur l'épiderme du fruit est autorisé, dans la mesure où il est conforme aux dispositions de l'Union européenne en la matière.

<sup>18</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

## **B. Nature du produit**

Mention «Citrons», «Limes», «Limes de Perse», «Limes du Mexique», «Limettes douces de Palestine», «Mandarines», «Oranges», «Pamplemousses», «Pomelos (Shaddock)», si le produit n'est pas visible de l'extérieur.

Mention «Mélange d'agrumes» ou dénomination équivalente et nom commun des différentes espèces, dans le cas d'un mélange d'agrumes d'espèces bien distinctes.

Pour les oranges, le nom de la variété et/ou du groupe de variétés correspondant dans le cas des «Navels» et des «Valencia».

Pour les «Satsumas» et les «Clémentines», le nom commun de l'espèce est requis et le nom de la variété est facultatif.

Pour les autres mandarines et leurs hybrides, le nom de la variété est requis.

Pour toutes les autres espèces: le nom de la variété est facultatif.

Le nom d'une variété peut être remplacé par un synonyme. Une dénomination commerciale<sup>19</sup> ne peut être donnée qu'en sus du nom de la variété ou d'un synonyme.

couleur de la pulpe «blanche», «rose» ou «rouge» pour les pamplemousses et pomelos selon le cas.

Mention «avec pépins» pour les clémentines contenant plus de 10 pépins.

Mention «sans pépins» (indication facultative, les agrumes sans pépins peuvent occasionnellement contenir des pépins).

## **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>20</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange d'agrumes d'espèces bien distinctes d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de l'espèce correspondante.

## **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre exprimé:
  - par les calibres minimal et maximal (en mm), ou
  - le code du ou des calibres suivi, à titre facultatif, de l'indication d'un calibre minimal et d'un calibre maximal, ou

---

<sup>19</sup> Une dénomination commerciale peut être une marque dont la protection a été demandée ou obtenue ou toute autre dénomination commerciale.

<sup>20</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.



- le nombre.
- Le cas échéant, indication des agents conservateurs ou des autres substances chimiques utilisées en traitement postrécolte.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

**PARTIE 3: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX KIWIS**

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux kiwis (également dénommés *Actinidia*) des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.,) C. F. Liang et A. R. Ferguson, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les kiwis après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

**A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les kiwis doivent être:

- entiers (mais sans pédoncule),
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau,

- bien formés, les fruits doubles ou multiples étant exclus,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des kiwis doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **B. Exigences minimales en matière de maturité**

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Pour respecter cette exigence, au stade du conditionnement, les fruits doivent avoir atteint un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix<sup>21</sup> ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devrait atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

## **C. Classement**

Les kiwis font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

### **i) Catégorie «Extra»**

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

### **ii) Catégorie I**

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

---

<sup>21</sup> Calculé selon les orientations de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs, disponibles à l'adresse suivante: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

- un léger défaut de forme (mais sans renflements ou malformation),
- de légers défauts de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm<sup>2</sup>,
- de petites lignes longitudinales sans protubérance semblables à des «marques de Hayward».

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais qui répondent aux exigences minimales définies au point A.

Les fruits doivent être suffisamment fermes et leur pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les kiwis peuvent présenter les défauts suivants, à condition qu'ils gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,
- des défauts de l'épiderme, tels que des petites fissures cicatrisées, des griffures ou des éraflures, à condition que leur surface totale ne dépasse pas 2 cm<sup>2</sup>,
- plusieurs «marques de Hayward» plus marquées, assorties d'une légère protubérance,
- de légères meurtrissures.

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

Le poids minimal est fixé à 90 g pour la catégorie «Extra», à 70 g pour la catégorie I et à 65 g pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g,
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g,
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g,
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et plus.

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### **A. Tolérances en matière de qualité**

###### **i) Catégorie «Extra»**

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

###### **ii) Catégorie I**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de qualité de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

###### **iii) Catégorie II**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

##### **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

Toutefois, les kiwis doivent avoir un poids d'au moins 85 g dans la catégorie «Extra», 67 g dans la catégorie I et 62 g dans la catégorie II.

#### **V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

##### **B. Emballage**

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes.

L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>22</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### **A. Identification**

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### **B. Nature du produit**

- Mention «Kiwis» et/ou «Actinidia» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété (facultatif).
- Couleur de la pulpe ou indication équivalente, si celle-ci n'est pas verte.

### **C. Origine du produit**

---

<sup>22</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

Pays d'origine<sup>23</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre, exprimé par les poids minimal et maximal des fruits.
- Nombre de pièces (facultatif).

#### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

### **PARTIE 4: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX LAITUES, CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLES**

#### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise:

- les laitues des variétés (cultivars) issues de:
  - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (laitues pommées, y compris celles du type «Iceberg»),
  - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (laitues romaines),
  - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (laitues à couper),
  - les croisements de ces variétés, et
- les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam., et
- les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.,

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

La présente norme ne s'applique ni aux produits destinés à la transformation industrielle, ni aux produits présentés sous forme de feuilles individuelles, ni aux laitues avec motte ou aux laitues en pots.

---

<sup>23</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les produits après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- une légère altération due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

### A. Exigences minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les produits doivent être:

- intacts,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres et parés, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- d'aspect frais,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts de dommages dus aux parasites,
- turgescents,
- non montés,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation est admis, à moins qu'il n'en modifie sérieusement l'apparence.

Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.

Les produits doivent présenter un développement normal. Le développement et l'état des produits doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

### B. Classement

Les produits font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.

i) Catégorie I

Les produits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les produits doivent aussi être:

- bien formés,
- fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit,
- exempts de dommages et d'altérations nuisant à leur comestibilité,
- exempts de dégâts dus au gel.

Les laitues pommées doivent présenter une unique pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, il est admis que la pomme soit réduite.

Les laitues romaines doivent présenter un cœur, qui peut être réduit.

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les produits qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies au point A.

Les produits doivent être:

- suffisamment bien formés,
- exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- légers défauts de coloration,
- traces discrètes d'attaques parasitaires.

Les laitues pommées doivent présenter une pomme, qui peut être réduite. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, l'absence de pomme est admise.

Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de cœur.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.



Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

- a) Laitues
  - 40 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est inférieur à 150 g,
  - 100 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est compris entre 150 g et 300 g,
  - 150 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est compris entre 300 g et 450 g,
  - 300 grammes lorsque l'unité la plus légère est d'un poids supérieur à 450 grammes par pied.
- b) Chicorées frisées et scaroles
  - 300 g.

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### **A. Tolérances en matière de qualité**

###### **i) Catégorie I**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

###### **ii) Catégorie II**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de produits ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

##### **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre, de produits ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

#### **V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange de laitues et/ou chicorées frisées et/ou scaroles dont les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un colis, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, type commercial et/ou couleur considérés, quant à leur origine. Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibrage.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

## **B. Emballage**

Les produits doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>24</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### **A. Identification**

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballer et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballer et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballer et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

---

<sup>24</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

## **B. Nature du produit**

- Mention «Laitues», «laitues Batavia», «laitues Iceberg», «laitues romaines», «laitues à couper» (ou, par exemple, le cas échéant, «feuilles de chêne», «lollo bionda», «lollo rossa»), «chicorées frisées», «scaroles» ou toute dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Mention «Cultivées sous abri» ou dénomination équivalente, le cas échéant.
- Nom de la variété (facultatif).
- Mention «Mélange de laitues/chicorées frisées/scaroles», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de laitues, chicorées frisées et/ou scaroles de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.

## **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>25</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de laitues et/ou chicorées ou scaroles d'origines différentes, de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs bien distincts, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la variété, du type commercial et/ou de la couleur concernés.

## **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre, exprimé par le poids minimal par pied, ou par le nombre de pièces.

## **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

---

<sup>25</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

## **PARTIE 5: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX PÊCHES ET AUX NECTARINES**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les pêches et les nectarines des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica* Sieb. et Zucc., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et des nectarines destinées à la transformation industrielle.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pêches et les nectarines, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pêches et nectarines doivent être:

- intactes,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des pêches et nectarines doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **B. Exigences en matière de maturité**

Les fruits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante. L'indice réfractométrique minimum de la pulpe doit être égal ou supérieur à 8 °Brix<sup>26</sup>.

## **C. Classement**

Les pêches et nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

### **i) Catégorie «Extra»**

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### **ii) Catégorie I**

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- un léger défaut de développement,
- de légers défauts de coloration,
- de légères marques de pression sur 1°cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale,
- de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser:
  - 1,5 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - 1 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts.

### **iii) Catégorie II**

---

<sup>26</sup> Calculé selon les orientations de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs, disponibles à l'adresse suivante: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

Cette catégorie comprend les pêches et nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

Les pêches et les nectarines peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la pulpe soit saine,
- des défauts de coloration,
- des meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 2 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale,
- des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
  - 2,5 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - 2 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts.

### **III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Le calibre minimal est de:

- 56 mm ou 85 g pour la catégorie «Extra»,
- 51 mm ou 65 g pour les catégories I et II.

Toutefois, les fruits de moins de 56 mm ou 85 g ne sont pas commercialisés pendant la période allant du 1<sup>er</sup> juillet au 31 octobre (hémisphère Nord) et du 1<sup>er</sup> janvier au 30 avril (hémisphère Sud).

Les dispositions ci-après sont facultatives pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

- a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:
  - 5 mm pour les fruits de moins de 70 mm,
  - 10 mm pour les fruits de 70 mm et plus;
- b) pour les fruits calibrés selon le poids:
  - 30 g pour les fruits de moins de 180 g,
  - 80 g pour les fruits de 180 g et plus;

- c) pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit correspondre au point a) ou au point b).

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer.

	Code	Diamètre			Poids	
		de (mm)	à (mm)		de (g)	à (g)
1	D	51	56	ou	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

###### i) Catégorie «Extra»

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

###### ii) Catégorie I

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais

conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de qualité de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) **Catégorie II**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

**B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

**V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, degré de maturité et calibre (en cas de calibrage), présentant le même degré de maturité. Dans le cas de la catégorie «Extra», l'exigence d'homogénéité s'applique en outre à la coloration des fruits.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**B. Emballage**

Les pêches et les nectarines doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.



## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>27</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballleur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente), Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

- Mention «Pêches» ou «Nectarines» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Couleur de la pulpe.
- Nom de la variété (facultatif).

### C. Origine du produit

Pays d'origine<sup>28</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal (en mm) ou les poids minimal et maximal (en g) ou selon le code de calibre.
- Nombre de pièces (facultatif).

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

---

<sup>27</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

<sup>28</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

## **PARTIE 6: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX POIRES**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les poires des variétés (cultivars) issues de *Pyrus communis* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poires destinées à la transformation industrielle.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poires après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poires doivent être:

- intactes,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des poires doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **B. Exigences en matière de maturité**

Le développement et le stade de maturité des poires doivent être de nature à leur permettre de poursuivre leur processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

## **C. Classement**

Les poires font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

### **i) Catégorie «Extra»**

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété<sup>29</sup>.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du fruit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les poires doivent être pourvues d'un pédoncule intact.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

### **ii) Catégorie I**

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété<sup>30</sup>.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- un léger défaut de développement,
- de légers défauts de coloration,
- un très léger roussissement rugueux,
- de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser:
  - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée,

---

<sup>29</sup> Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des variétés de poires d'été figure dans l'appendice de la présente norme.

<sup>30</sup> Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des variétés de poires d'été figure dans l'appendice de la présente norme.

- une surface totale de 1 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 0,25 cm<sup>2</sup>,
- de légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 1 cm<sup>2</sup>.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

- des défauts de forme,
- des défauts de développement,
- des défauts de coloration,
- un léger roussissement rugueux,
- des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
  - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - une surface totale de 2,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 1 cm<sup>2</sup>,
  - de légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 2 cm<sup>2</sup>.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

Le calibre minimal est de:

- a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:

		Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits		60 mm	55 mm	55 mm

Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm
b) pour les fruits calibrés selon le poids:			
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	130 g	110 g	110 g
Autres variétés	110 g	100 g	75 g

Pour les variétés de poires d'été figurant dans l'appendice de la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

- a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:
- 5 mm pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées,
  - 10 mm pour les fruits de la catégorie I emballés dans l'emballage de vente ou présentés en vrac dans l'emballage;
- b) pour les fruits calibrés selon le poids:
- pour les fruits de la catégorie «Extra» et ceux des catégories I et II présentés en couches rangées:

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
75-100	15
100-200	35
200-250	50
> 250	80

- pour les fruits de la catégorie I emballés dans l'emballage de vente ou présentés en vrac dans l'emballage:

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
100-200	50
> 200	100

Il n'y a pas de règle d'homogénéité de calibre pour les fruits de la catégorie II emballés dans l'emballage de vente ou présentés en vrac dans l'emballage.

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### **A. Tolérances en matière de qualité**

###### **i) Catégorie «Extra»**

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

###### **ii) Catégorie I**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

###### **iii) Catégorie II**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

##### **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne répondant pas aux exigences en matière de calibre. Cette tolérance ne peut pas être étendue aux fruits ayant un calibre:

- inférieur de 5 mm ou plus au diamètre minimal,
- inférieur de 10 g ou plus au poids minimal.

#### **V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité et calibre (si le calibrage est imposé), et présentant le même état de maturité.

Pour la catégorie «Extra», l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.

Cependant, un mélange de poires dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine. Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibrage.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

## **B. Emballage**

Les poires doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une -encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>31</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### **A. Identification**

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,

---

<sup>31</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballer et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

#### **B. Nature du produit**

- Mention «Poires» si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de poires de différentes variétés bien distinctes, noms des différentes variétés.
- Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Une dénomination commerciale<sup>32</sup> ne peut être donnée qu'en sus du nom de la variété ou d'un synonyme.

#### **C. Origine du produit**

Pays d'origine<sup>33</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés de poires bien distinctes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.
- Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué:
  - a) pour les produits soumis aux règles d'homogénéité, au moyen des diamètres minimal et maximal ou des poids minimal et maximal;
  - b) pour les produits non soumis aux règles d'homogénéité, éventuellement au moyen du diamètre ou du poids du fruit le plus petit du colis, suivi de l'expression «et plus» ou d'une expression équivalente, ou, le cas échéant, du diamètre ou du poids du fruit le plus gros du colis.

#### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

---

<sup>32</sup> Une dénomination commerciale peut être une marque dont la protection a été demandée ou obtenue ou toute autre dénomination commerciale.

<sup>33</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.



Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

## Appendice

### Liste non exhaustive des variétés de poires à gros fruits et de poires d'été

Les variétés à petits fruits et les autres variétés qui ne sont pas mentionnées dans le tableau peuvent être commercialisées dès lors qu'elles satisfont aux exigences en matière de calibrage fixées dans la section III de la norme.

Certaines des variétés énumérées dans le tableau ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations commerciales pour lesquelles la protection de la marque a été demandée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. La première et la deuxième colonne du tableau n'ont pas vocation à recenser lesdites marques commerciales. C'est uniquement à titre d'information que certaines marques connues ont été indiquées dans la troisième colonne.

Légende:

L = variété à gros fruits

SP = poire d'été, pour laquelle il n'est pas exigé de calibre minimal

Variété	Synonymes	Marques commerciales	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez,		SP

Variété	Synonymes	Marques commerciales	Calibre
	Espadona, Blanquilla		
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand Champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mílule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L

<b>Variété</b>	<b>Synonymes</b>	<b>Marques commerciales</b>	<b>Calibre</b>
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

## **PARTIE 7: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX FRAISES**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les fraises des variétés (cultivars) issues du genre *Fragaria* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fraises destinées à la transformation industrielle.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les fraises après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les fraises doivent être:

- intactes, non abîmées,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais, mais non lavées,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exempts de dommages dus aux parasites,
- munies de leur calice (à l'exception des fraises des bois); le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule, doivent être frais,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Les fraises doivent être suffisamment développées et présenter une maturité suffisante. Le développement et l'état des fruits doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

#### **B. Classement**

Les fraises font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent:

- avoir un aspect brillant, conforme aux caractéristiques de la variété,
- être exemptes de terre.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- une petite tache blanche n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit,
- de légères marques superficielles de pression.

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les fraises qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

Elles peuvent présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- une tache blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième de la surface totale du fruit,
- de légères meurtrissures sèches non susceptibles de s'étendre,
- de légères traces de terre.

### **III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le calibre minimal est de:

- 25 mm pour la catégorie «Extra»,
- 18 mm pour les catégories I et II.

Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n'est exigé.

### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### **A. Tolérances en matière de qualité**

##### **i) Catégorie «Extra»**

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

##### **ii) Catégorie I**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 2 % au total.

##### **iii) Catégorie II**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

#### **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences en matière de calibre minimum.

### **V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

#### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité.

Les fraises de la catégorie «Extra» - à l'exception des fraises des bois - doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. Les fraises de la catégorie I peuvent présenter un calibre moins homogène.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

## **B. Emballage**

Les fraises doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>34</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### **A. Identification**

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

---

<sup>34</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.



**B. Nature du produit**

- Mention «Fraises» si le contenu de l’emballage n’est pas visible de l’extérieur.
- Nom de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

Pays d’origine<sup>35</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n’est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point IV sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l’extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

---

<sup>35</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

## **PARTIE 8: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX POIVRONS DOUX**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les poivrons doux des variétés<sup>36</sup> (cultivars) issues de *Capsicum annuum* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les poivrons doux après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poivrons doux doivent être:

- intacts,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais,
- fermes,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts de dégâts dus au froid ou au gel,
- munis de leur pédoncule; le pédoncule doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des poivrons doux doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

---

<sup>36</sup> Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant. Exemples de variétés commerciales de poivrons doux présentant une saveur légèrement brûlante: Sivri, Padron et Somborka.

## B. Classement

Les poivrons doux font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

### i) Catégorie «Extra»

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent posséder les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### ii) Catégorie I

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent posséder les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- une couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur un tiers au maximum de la surface totale,
- de légers défauts de l'épiderme, tels que:
  - piquetage, éraflures, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la surface totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et 1 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts; ou
  - craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale,
- un pédoncule légèrement endommagé.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- une couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur deux tiers au maximum de la surface totale,
- des défauts de l'épiderme, tels que:
  - piquetage, éraflures, brûlures de soleil, meurtrissures et blessures cicatrisées, dont la surface totale ne peut

dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et 2,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, ou

- craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale,
- une altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum,
- un dessèchement sur un tiers au maximum de la surface,
- le pédoncule et le calice endommagés, à condition que la pulpe qui les encercle demeure intacte.

### **III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

- a) pour les poivrons doux calibrés par le diamètre:
  - 20 mm;
- b) pour les poivrons doux calibrés par le poids:
  - 30 g si le poivron le plus lourd pèse 180 g ou moins,
  - 80 g si le poivron le plus léger pèse plus de 180 g mais moins de 260 g,
  - aucune limite si le poivron le plus léger pèse 260 g ou plus.

Les poivrons doux allongés doivent avoir une longueur suffisamment uniforme.

Un calibre homogène n'est pas obligatoire pour la catégorie II.

### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### **A. Tolérances en matière de qualité**

##### **i) Catégorie «Extra»**

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

##### **ii) Catégorie I**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

##### **iii) Catégorie II**

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

#### **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

### **V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

#### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories «Extra» et I, présentant sensiblement le même degré de maturité et de coloration.

Cependant, un mélange de poivrons doux dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine. Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibrage.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

#### **B. Emballage**

Les poivrons doux doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

### **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>37</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

#### **A. Identification**

---

<sup>37</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballleur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

#### **B. Nature du produit**

- Mention «Poivrons doux» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Mention «Mélange de poivrons doux», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de poivrons doux de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les types commerciaux et/ou couleurs et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.

#### **C. Origine du produit**

Pays d'origine<sup>38</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de poivrons doux de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du type commercial et/ou de la couleur correspondants.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou les poids minimal et maximal.
- Nombre de pièces (facultatif).
- Mention «Brûlant» ou dénomination équivalente, le cas échéant.

#### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

---

<sup>38</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

## **PARTIE 9: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX RAISINS DE TABLE**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les raisins de table des variétés (cultivars) issues de *Vitis vinifera* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des raisins de table destinés à la transformation industrielle.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les raisins de table après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les grappes et les baies doivent être:

- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes de dommages dus aux parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

En outre, les baies doivent être:

- intactes,
- bien formées,
- normalement développées.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

Le développement et l'état des raisins de table doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

#### **B. Exigences en matière de maturité**

Le jus des fruits doit présenter un indice réfractométrique<sup>39</sup> correspondant au moins à:

- 12 °Brix pour les variétés Alphonse Lavallée, Cardinal et Victoria,
- 13 °Brix pour toutes les autres variétés avec pépins,
- 14 °Brix pour toutes les variétés sans pépins.

En outre, toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre-acidité satisfaisant.

### C. Classement

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

#### i) Catégorie «Extra»

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

#### ii) Catégorie I

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

Les baies doivent être fermes, bien attachées et, dans toute la mesure du possible, recouvertes de leur pruine. Elles peuvent être moins uniformément espacées sur la rafle que dans le cas de la catégorie «Extra».

Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- de légers défauts de coloration,
- de très légères brûlures de soleil n'atteignant que l'épiderme.

de légers défauts de l'épiderme.

#### iii) Catégorie II

---

<sup>39</sup> Calculé selon les orientations de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs, disponibles à l'adresse suivante: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>



Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration, à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les baies doivent être suffisamment fermes et attachées et, si possible, encore recouvertes de leur pruine. Elles peuvent être plus irrégulièrement espacées sur la rafle que dans la catégorie I.

Elles peuvent présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,
- de légères brûlures dues au soleil exclusivement limitées à l'épiderme,
- de légères meurtrissures,
- des défauts de l'épiderme.

### **III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids unitaire des grappes.

Le poids minimal d'une grappe est fixé à 75 g pour la catégorie «Extra» et la catégorie I. Cette disposition ne s'applique pas aux colis destinés à des portions individuelles.

### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### **A. Tolérances en matière de qualité**

##### **i) Catégorie «Extra»**

Une tolérance totale de 5 %, en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

##### **ii) Catégorie I**

Une tolérance totale de 10 %, en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de qualité de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

En plus des tolérances susmentionnées, un maximum de 10 %, en poids, de baies détachées de la grappe est autorisé, à condition que les baies soient saines et intactes.

iii) **Catégorie II**

Une tolérance totale de 10 %, en poids, de grappes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

En plus des tolérances susmentionnées, un maximum de 10 %, en poids, de baies détachées de la grappe est autorisé, à condition que les baies soient saines et intactes.

**B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): il est admis une tolérance totale de 10 %, en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences en matière de calibre. Chaque emballage destiné à la vente (à l'exception des portions individuelles) peut contenir une grappe d'un poids inférieur à 75 g pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que ladite grappe soit conforme à toutes les autres exigences de la catégorie indiquée.

**V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de même origine, variété, qualité et degré de maturité.

Dans le cas de la catégorie «Extra», les grappes doivent être de calibre et de coloration sensiblement homogènes.

Cependant, un mélange de raisins de table dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un colis, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**B. Emballage**

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de long.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>40</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballleur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

- Mention «Raisins de table» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de raisins de table de différentes variétés bien distinctes, noms des différentes variétés.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Une dénomination commerciale ne peut être donnée qu'en sus du nom de la variété ou d'un synonyme.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>41</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas des emballages de vente contenant un mélange de différentes variétés de raisins de table d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la variété correspondante.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

Mention «Grappes de moins de 75 g destinées à des portions individuelles», le cas échéant.

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

---

<sup>40</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

<sup>41</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point VI sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

## **PARTIE 10: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX TOMATES**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les tomates des variétés (cultivars) issues de *Solanum lycopersicum* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

On distingue quatre types commerciaux de tomates:

- «rondes»,
- «à côtes»,
- «oblongues» ou «allongées»,
- tomates «cerises»/tomates «cocktail» (variétés miniatures) de toutes formes.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les exigences en matière de qualité que doivent présenter les tomates après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- un léger défaut de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», une légère altération due à leur évolution et à leur caractère périssable.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être:

- intactes,
- saines; (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais,
- pratiquement exemptes de parasites,
- exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappes, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et de tout corps étranger visible.

Le développement et l'état des tomates doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **B. Exigences en matière de maturité**

Le développement et l'état de maturité des tomates doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'elles atteignent un degré de maturité suffisant.

## **C. Classement**

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

### **i) Catégorie «Extra»**

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles ne doivent pas présenter de «dos verts» ou d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### **ii) Catégorie I**

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de «dos verts» apparents.

Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme et de développement,
- de légers défauts de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme,
- de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates «à côtes» peuvent présenter:

- des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale,
- des protubérances non excessives,
- un petit ombilic sans subérisation,
- une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 1 cm<sup>2</sup>,

- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture), dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être légèrement moins fermes que celles de la catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme et de développement,
- des défauts de coloration,
- des défauts de l'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit,
- des crevasses cicatrisées d'une longueur maximale de 3 cm pour les tomates rondes, à côtes ou oblongues.

En outre, les tomates «à côtes» peuvent présenter:

- des protubérances plus marquées que dans le cas de la catégorie I, sans qu'il y ait difformité,
- un ombilic,
- une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 2 cm<sup>2</sup>,
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux tomates en grappes et sont facultatives pour:

- les tomates cerises/tomates cocktail de moins de 40 mm de diamètre,
- les tomates à côtes de forme irrégulière; et
- les tomates de la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

- a) pour les tomates calibrées selon le diamètre:
- 10 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur l'emballage) est inférieur à 50 mm,

- 15 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur l'emballage) est supérieur ou égal à 50 mm mais inférieur à 70 mm,
- 20 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur l'emballage) est supérieur ou égal à 70 mm mais inférieur à 100 mm,
- il n'est prévu aucune limitation de la différence de diamètre pour les fruits dont le calibre est supérieur ou égal à 100 mm.

Dans le cas où des codes du calibre sont appliqués, les codes et échelles figurant dans le tableau suivant doivent être respectés:

Code du calibre	Diamètre (en mm)
0	$\leq 20$
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

- b) pour les tomates calibrées en poids ou en nombre, la différence de calibre doit correspondre à la différence indiquée au point a).

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

- i) Catégorie «Extra»

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) Catégorie I

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de qualité de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1% au total.

Dans le cas des tomates en grappes, une tolérance de 5 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige est admise.

iii) Catégorie II

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

Dans le cas des tomates en grappes, une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige est admise.

**B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

**V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si le calibrage est imposé).

Les tomates classées dans les catégories «Extra» et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates «oblongues», la longueur doit être suffisamment homogène.

Toutefois, des tomates de variétés, types commerciaux et/ou couleurs bien distincts peuvent être emballées ensemble sous forme de mélanges dans un colis, pourvu qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur, variété et type commercial concerné, quant à leur origine. Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibrage.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**B. Emballage**

Les tomates doivent être emballées de façon à être protégées convenablement.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer



d'altération de l'épiderme. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>42</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse physique (par exemple: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballleur et/ou expéditeur» (ou à une abréviation équivalente). Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

- «Tomates» ou «tomates en grappe» et type commercial, ou «tomates cerises»/«tomates cocktail» ou «tomates cerises en grappe»/«tomates cocktail en grappe» ou dénomination équivalente pour d'autres variétés miniatures si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- «Mélange de tomates» ou une expression équivalente, dans le cas d'un mélange de tomates de variétés, types commerciaux et/ou couleurs bien distincts. Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les couleurs, variétés ou types commerciaux et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.
- Nom de la variété (facultatif).

### C. Origine du produit

Pays d'origine<sup>43</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de tomates d'origines différentes, de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts, l'indication de chacun des

---

<sup>42</sup> Ces dispositions concernant le marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis. Elles s'appliquent cependant aux emballages de vente présentés séparément.

<sup>43</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la couleur, variété et/ou du type commercial concernés.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé:
  - par les diamètres minimal et maximal; ou
  - par les poids minimal et maximal; ou
  - selon le code de calibre spécifié à la section III; ou
  - par le nombre, suivi des diamètres minimal et maximal.

#### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa du point IV sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

## **PARTIE 11: NORMES DE COMMERCIALISATION POUR LES BANANES**

### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux bananes des variétés (cultivars) issues de *Musa* spp., et de leurs hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, aux stades définis à l'article 4, paragraphe 2. Les bananes destinées à la cuisson uniquement (plantains) ou à la transformation industrielle sont exclues. Les variétés couvertes par la présente norme sont incluses dans l'appendice.

### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La présente norme définit les exigences de qualité applicables aux bananes, définies à la section I.

#### **A. Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les bananes doivent être:

- vertes et non mûries,
- intactes,
- fermes,
- saines; (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,

- d'aspect frais,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes de dommages dus aux parasites,
- à pédoncule intact, sans pliure ni attaque fongique et sans dessiccation,
- épistillées,
- exemptes de malformations et de courbure anormale des doigts,
- pratiquement exemptes de meurtrissures,
- pratiquement exemptes de dommages dus à de basses températures,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

En outre, les mains et les bouquets (fragments de mains) doivent comporter:

- une portion suffisante de coussinet de coloration normale, saine, sans contamination fongique,
- une coupe de coussinet nette, non biseautée, sans trace d'arrachement et sans fragment de hampe.

Le développement et l'état de maturité des bananes doivent leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant sur le lieu de destination, afin d'atteindre un degré de maturité approprié après mûrissage.

## **B. Classement**

Les bananes font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

### **i) Catégorie «Extra»**

Les bananes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les doigts ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles ne dépassant pas au total 1 cm<sup>2</sup> de la surface du doigt, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'apparence générale de chaque main ou de chaque bouquet, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### **ii) Catégorie I**

Les bananes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Toutefois, les doigts peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général de chaque main ou de chaque bouquet, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- de légers défauts de forme,
- de légers défauts d'épiderme, dus aux frottements et autres légers défauts superficiels, ne dépassant pas au total 2 cm<sup>2</sup> de la surface du doigt.

Les légers défauts ne peuvent en aucun cas altérer la pulpe du fruit.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les bananes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies au point A.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les bananes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts d'épiderme dus au grattage, aux frottements, ou à d'autres causes, ne dépassant pas au total 4 cm<sup>2</sup> de la surface du doigt.

Les défauts ne peuvent en aucun cas altérer la chair du fruit.

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Aux fins du calibrage des bananes des sous-groupes Gros Michel et Cavendish,

- la longueur des doigts est déterminée le long de la face convexe, depuis l'apex jusqu'à la base du pédoncule où se termine la chair comestible et le diamètre est défini comme l'épaisseur d'une section transversale du fruit pratiquée entre ses faces latérales.
- le grade, c'est-à-dire la mesure, exprimée en millimètres, de l'épaisseur d'une section transversale du fruit pratiquée entre ses faces latérales et en son milieu, perpendiculairement à l'axe longitudinal.

Le fruit de référence servant à la mesure de la longueur et du grade est:

- le doigt médian situé sur la rangée extérieure de la main,
- le doigt situé à côté de la coupe, qui a servi à sectionner la main, sur la rangée extérieure du bouquet.

La longueur et le grade minimaux sont respectivement fixés à 14 cm et 27 mm.

Par dérogation au paragraphe 3, les bananes des sous-groupes Gros Michel et Cavendish produites à Madère, aux Açores, en Algarve, aux îles Canaries, en Crète,

en Laconie et à Chypre, d'une longueur inférieure à 14 cm, peuvent être commercialisées dans l'Union.

Les dispositions relatives au calibrage ne s'appliquent pas aux bananes-figues.

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### **A. Tolérances en matière de qualité**

###### **i) Catégorie «Extra»**

5 % en nombre ou en poids de bananes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### **ii) Catégorie I**

10 %, en nombre ou en poids, de bananes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### **iii) Catégorie II**

10 %, en nombre ou en poids, de bananes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories, 10 % en nombre de bananes des sous-groupes Gros Michel et Cavendish ne correspondant pas aux caractéristiques de calibrage dans la limite de 1 cm pour la longueur minimale de 14 cm, à l'exception des bananes produites à Madère, aux Açores, en Algarve, aux îles Canaries, en Crète, en Laconie et à Chypre.

#### **V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des bananes de mêmes origine, variété et/ou type commercial et qualité.

La partie apparente du contenu de chaque colis doit être représentative de l'ensemble.

##### **B. Emballage**

Les bananes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits des altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres portant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

### **C. Présentation**

Les bananes doivent être présentées en mains ou en grappes (parties de mains) ou en doigts isolés.

Le pédoncule n'est pas arraché, mais tranché net.

Il est possible de commercialiser des bananes en régime dans les régions de production.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications suivantes:

### **A. Identification**

Nom et adresse ou marque conventionnelle délivrée ou reconnue par un service officiel de l'emballer et/ou de l'expéditeur

### **B. Nature du produit**

- Mention «Bananes», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- nom de la variété ou du type commercial.

### **C. Origine du produit**

Pays tiers d'origine et, pour les produits de l'Union:

- zone de production;
- appellation nationale, régionale ou locale (facultatif).

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie,
- poids net,
- calibre, exprimé par la longueur minimale et, éventuellement, la longueur maximale.

### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

## Appendice

### Liste des principaux groupes, sous-groupes et cultivars de bananes de dessert commercialisées dans l'Union

Groupes	Sous-groupes	Principaux cultivars (liste non limitative)
AA	Figue-sucrée	Figue-sucrée, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Petite naine (Dwarf Cavendish)
		Grande naine (Giant Cavendish)
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
		Arvis
	Gros Michel	Gros Michel («Big Mike»)
		Highgate
	Hybrides	Flhorban 920
	Figue Rose	Figue Rose
		Figue Rose Verte
Ibota		
AAB	Figue Pomme	Figue Pomme, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

**ANNEXE II**

Tableau de correspondance visé à l'article 10

<b>Règlement (UE) n° 543/2011</b>	<b>Règlement (UE) n° 1333/2011</b>	<b>Présent règlement</b>	<b>Règlement d'exécution (UE) 2023/xxxx [OP, prière d'insérer le numéro officiel C(2023) 5449]</b>
<b>Article 1<sup>er</sup></b>	-	<b>Article 1<sup>er</sup></b>	<b>Article 1<sup>er</sup></b>
<b>Article 2</b>	-	-	-
<b>Article 3, paragraphe 1 et 3</b>	-	<b>Article 2</b>	-
<b>Article 3, paragraphe 2</b>		<b>Article 4</b>	
<b>Article 4</b>	-	<b>Article 5</b>	-
<b>Article 5</b>	-	<b>Article 6</b>	-
<b>Article 6</b>	-	<b>Article 7</b>	-
<b>Article 7</b>	-	<b>Article 8</b>	-
<b>Article 8</b>	-	-	-
<b>Article 9</b>	-	-	<b>Article 2</b>
<b>Article 10</b>	-	-	<b>Article 3</b>
<b>Article 11</b>	-	-	<b>Article 5</b>
<b>Article 12</b>	-	-	<b>Article 4</b>
<b>Article 13</b>	-	-	<b>Article 6</b>
<b>Article 14</b>	-	-	<b>Article 7</b>
<b>Article 15</b>	-	<b>Article 9</b>	<b>Article 8</b>
<b>Article 16</b>	-	-	<b>Article 9</b>
<b>Article 17</b>	-	-	<b>Article 10</b>
<b>Article 18</b>	-	-	<b>Article 11</b>



<b>Articles 19 à 151</b>	-	-	-
-	<b>Article 1<sup>er</sup></b>	<b>Article 4, paragraphe 1</b>	-
-	<b>Article 2</b>	<b>Article 4, paragraphe 2</b>	-
-	<b>Article 3</b>	-	-
-	<b>Article 4</b>	-	-
-	<b>Article 5</b>	-	-
-	<b>Article 6</b>	-	<b>Article 10</b>
-	<b>Article 7</b>	-	-
-	<b>Article 8</b>	-	<b>Article 5</b>
-	<b>Article 9</b>	-	<b>Article 4</b>
-	<b>Article 10</b>	-	-
-	<b>Article 11</b>	-	-
-	<b>Article 12</b>	-	-
-	<b>Article 13</b>	-	-
<b>Annexe I</b>	-	<b>Annexe I, parties A et B, points 1 à 10</b>	
<b>Annexe II</b>	-	-	<b>Annexe I</b>
<b>Annexe III</b>	-	-	<b>Annexe III</b>
<b>Annexe IV</b>		-	<b>Annexe IV</b>
<b>Annexe V</b>		-	<b>Annexe V</b>
<b>Annexe V bis à l'annexe XX</b>	-	-	-
-	<b>Annexe I</b>	<b>Annexe I, partie B, point 11</b>	-
-	<b>Annexe II</b>	-	<b>Annexe III</b>
-	<b>Annexe III</b>	-	<b>Annexe II</b>
-	<b>Annexe IV</b>	<b>Appendice de</b>	

		<b>l'annexe I, partie B, point 11</b>	
-	<b>Annexe V</b>	-	-
-	<b>Annexe VI</b>	-	-