

**Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires
(GPEM/DA)**

***Guide n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour
l'achat public de fruits, légumes et
pommes de terre à l'état frais***

Ce guide se substitue aux spécifications techniques du GPEM/DA n° F1-77 et F3-77 du 21/01/77, respectivement relatives aux fruits et légumes frais et aux pommes de terre.

SOMMAIRE

I	Réglementation générale applicable aux denrées alimentaires.....	4
II	Règles de qualité spécifique aux fruits, légumes et pommes de terre.....	5
2.1.	Règles de qualité fixées par des règlements communautaires pour les fruits et légumes...	5
2.2.	Règles nationales de qualité.....	6
2.3.	Produits non soumis à des dispositions spécifiques.....	7
2.4.	Pommes de terre.....	7
III	Emballages.....	7
3.1.	Conditionnement.....	7
3.2.	Contenu de chaque colis.....	7
3.3.	Etiquetage.....	8
3.4.	Présentation.....	8
IV	Marquage.....	8
V	Marchés publics de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais.....	9
5.1.	Marchés à bons de commande.....	9
5.2.	Choix de la forme de prix.....	9
5.3.	Prix initial et prix de règlement.....	10
5.4.	Expression du prix initial et détermination du prix de règlement.....	10
5.4.1.	Prix initial.....	10
5.4.2.	Détermination du prix du règlement.....	11
5.4.3.	Tarif du fournisseur.....	11
5.4.4.	Cotations des marchés d'intérêt national (MIN).....	12
5.5.	Marchés à bons de commande sans mini et sans maxi, passé avec plusieurs fournisseurs	12
5.6.	Variantes.....	13
5.7.	Recommandations.....	13
5.7.1.	Dysfonctionnements d'exécution des marchés – Remèdes.....	13
5.7.2.	Choix vigilant des attributaires des marchés à bons de commande sans mini ni maxi passés avec plusieurs fournisseurs.....	14
VI	Transport et livraison.....	14
VII	Entreposage.....	15
VIII	Opérations de vérification.....	15
8.1.	Vérifications qualitatives et quantitatives.....	15
8.2.	Décisions après vérifications.....	16
8.3.	Vérification de la facturation.....	17
Annexe I	Fruits et légumes – Références réglementaires et normatives.....	18
Annexe II	Spécifications de qualité par produit.....	22
	- Abricots.....	23
	- Agrumes (citrons).....	24
	- Agrumes (oranges).....	25
	- Agrumes (autres).....	26
	- Ananas.....	28
	- Artichauts.....	30
	- Asperges.....	31
	- Aubergines.....	32
	- Aulx.....	33
	- Avocats.....	34
	- Bananes vertes.....	35

- Bananes jaunes.....	36
- Carottes.....	37
- Céleris à côtes.....	38
- Cerises.....	39
- Champignons de couche.....	40
- Chicorée Witloof (endives).....	41
- Choux de Bruxelles.....	42
- Choux-fleurs.....	43
- Choux-pommes.....	44
- Concombres.....	45
- Courgettes.....	46
- Échalotes.....	47
- Epinards.....	48
- Fraises.....	49
- Haricots.....	50
- Kiwis.....	51
- Melons.....	52
- Noisettes en coque.....	53
- Noix communes en coque.....	55
- Oignons.....	57
- Pastèques.....	58
- Pêches et nectarines.....	59
- Poireaux.....	61
- Poires.....	62
- Pois.....	63
- Poivrons doux.....	64
- Pommes.....	65
- Pommes de terre.....	66
- Pommes de terre de conservation.....	67
- Prunes.....	68
- Raisins de table.....	69
- Salades.....	70
- Tomates.....	71
Annexe III Accords interprofessionnels.....	72
Annexe IV Modèle de fiche de réception des fruits, légumes et pommes de terre frais.....	75
Annexe V Critères de mesure de la qualité gustative des fruits.....	77
Annexe VI Caractéristiques, utilisation et conservation des principales variétés de pommes de terre commercialisées en France.....	81

Le présent guide a pour objectif de contribuer à l'amélioration de la formulation et de l'exécution des commandes publiques de fruits, légumes et pommes de terre (de primeur ou de conservation) à l'état frais.

Il se substitue aux décisions du GPEM/DA n° F 1-77 et F 3.77 du 27 janvier 1977, relatives respectivement aux fruits et légumes et aux pommes de terre.

I - RÉGLEMENTATION GÉNÉRALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES

Règlement du Conseil n° 2200/96 du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.

Règlement du Conseil n° 1148/01 du 12 juin 2001 concernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables dans le secteur des fruits et légumes frais.

Règlement du Conseil n° 404/93 du 13 février 1993 portant organisation commune du marché de la banane.

Règlement du Conseil n° 2898/95 du 15 décembre 1995 portant dispositions relatives au contrôle du respect des normes de qualité dans le secteur de la banane.

Règlements du Conseil concernant la normalisation de certains fruits et légumes : cf fiches en annexe 2.

Décret n°55-1126 du 19 août 1955 concernant le commerce des fruits et légumes.

Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.

Décret n° 97-1107 du 24 novembre 1997 concernant l'application des règlements communautaires en droit français.

Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.

Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine (J.O. du 01.06.98).

Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (J.O. du 28.07.98).

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O. du 06.08.98).

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (J.O. du 16.05.95).

Arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (J.O. du 22.09.92).

II - REGLES DE QUALITE SPECIFIQUES AUX FRUITS, LEGUMES ET POMMES DE TERRE

Les fruits, les légumes et les pommes de terre doivent satisfaire à la réglementation générale précisée ci-dessus en I, ainsi qu'aux dispositions du Code de la Consommation, et en particulier doivent être de qualité saine, loyale et marchande.

Outre ces dispositions générales, ces produits doivent respecter des règles spécifiques qui relèvent soit des règlements communautaires, soit de textes réglementaires nationaux, soit de normes.

Les références de l'ensemble de ces règles spécifiques figurent ci-après en **annexe I**. **L'annexe II** permet de mieux appréhender l'essentiel du contenu de ces règles en les synthétisant sous forme de fiches par produit.

2.1. Règles de qualité fixées par des règlements communautaires pour les fruits et légumes

Ces règles **obligatoires** concernent 37 produits dits normalisés. Leur liste et les références des textes figurent en annexe I, partie 1.

2.1.1. Les normes de qualité CEE définissent pour les fruits ou légumes concernés **un seuil minimal de qualité** ; ceux-ci doivent être :

- entiers,
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une manutention.

2.1.2. Cette réglementation a également fixé un classement en quatre catégories selon les qualités intrinsèques des produits :

- une catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts,
- une catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts,
- une catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis,
- une catégorie III interdite à la vente au consommateur sur le marché du frais, sauf en cas de circonstances exceptionnelles prévues par le règlement 2200/96 : situation de pénurie, adaptation de producteurs à une norme concernant un nouveau produit ou caractéristiques particulières d'un produit pendant une campagne.

Les fiches par produit de l'annexe II précisent, pour chacune des catégories de produit, les caractéristiques de qualité et les principaux défauts. Il ne s'agit pas d'une présentation exhaustive mais d'une synthèse des dispositions réglementaires essentielles communautaires et françaises.

2.1.3. Les normes réglementaires de qualité (UE) fixent des règles de calibrage. Elles prévoient l'obligation de respecter des calibres minimum et maximum ou des échelles de calibrage suivant les produits. Le calibrage est évalué en fonction d'un ou plusieurs critères : diamètre, longueur, poids, largeur.

La réglementation ne prévoit pas actuellement le grammage. Cependant l'acheteur peut souhaiter, en fonction de la ration à servir, disposer de fruits ou légumes ayant un poids plus ou moins important. Un « guide des fruits et légumes en restauration hors foyer » a été établi par plusieurs organisations professionnelles.¹ Ce guide précise pour les principaux fruits la corrélation existant entre le calibre réglementaire et le poids. Il est conseillé à l'acheteur de s'y référer.

Lors de la passation du marché et de la commande l'acheteur pourra préciser en plus du calibre réglementaire, le poids unitaire souhaité en grammes et si nécessaire le nombre de fruits.

2.2. Règles nationales de qualité (annexe I. parties 2 et 3)

2.2.1. Certains produits font l'objet de spécifications de qualité qui résultent essentiellement d'arrêtés. Les références de ces textes sont précisées en annexe I partie 2. Elles concernent un faible nombre de produits.

L'essentiel des spécifications de qualité concernant ces produits figure sur les fiches de l'annexe II. Les exigences de qualité sont du même type que celles retenues dans les textes communautaires :

- définition des produits
- caractéristiques de qualité,
- tolérances,
- calibrage.

2.2.2. Par ailleurs, certains fruits et légumes font l'objet d'accords interprofessionnels dont la durée maximale est de 3 ans. Ces accords peuvent inclure des critères de qualité supérieurs aux critères réglementaires et s'appliquent aux productions nationales. Certains accords contiennent des dispositions obligatoires. Pour les productions autres que nationales ces accords ne sont pas applicables. La liste des accords interprofessionnels figure en **annexe III** ; sa mise à jour peut être consultée sur le site internet : **www.interfel.com**.

L'acheteur peut utiliser les critères de qualité des accords interprofessionnels. Suivant les produits ces critères portent sur l'acidité, la fermeté (pénétrométrie), la teneur en sucres (indice réfractométrique). Ces critères ont pour objectif de mieux cerner le niveau de maturité des fruits, et donc leur qualité gustative.

Les fruits sont en effet généralement consommés le jour même de la livraison. En conséquence, l'achat d'un fruit ayant atteint un seuil de maturité optimum est particulièrement important.

Pour certains des fruits les plus couramment consommés (pommes, poires, etc...), le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) a procédé à la mesure de ces critères. **Il est recommandé à l'acheteur de s'y référer afin de mieux apprécier la qualité gustative des fruits (cf annexe V ci-après).**

L'utilisation contractuelle de ces critères par l'acheteur s'accompagne généralement à chaque bon de commande de l'indication au fournisseur de la date de consommation envisagée (J, ou J+1, ou J+2, ...).

¹ Guide établi par le CTIFL (Centre technique interprofessionnel pour les fruits et légumes), l'UNCGFL (Union nationale du commerce de gros en fruits et légumes) et l'ONIFLHOR (office national interprofessionnel des fruits et de l'horticulture). Ce document peut être obtenu au CTIFL, 22, rue Bergère – 75009 PARIS, ou sur le site internet : **www.fruits-et-légumes.net**

L'acheteur veillera à obtenir du fournisseur des preuves du respect de ces exigences (auto-contrôles mis en place, démarche qualité ...).

2.3. Les produits non soumis à des dispositions spécifiques sont couverts par la réglementation générale indiquée en I, partie 3, et notamment le décret du 19 août 1955 et l'arrêté du 20 juillet 1956.

2.4 . Pommes de terre : Chaque variété de pomme de terre a des aptitudes culinaires plus ou moins marquées qui peuvent varier suivant les techniques de production. De plus, certaines préparations exigent une régularité de la forme et l'absence de défauts tels que les yeux. **Un document d'aide à l'achat établi par le comité national interprofessionnel de la pomme de terre (CNIPT) figure en annexe V** (sa mise à jour est consultable sur le site internet : www.cnipt.com).

La lecture du tableau de ce document permet à l'acheteur d'obtenir pour une variété donnée les caractéristiques essentielles, par exemple :

- la belle de Fontenay convient pour le mode culinaire A (pommes vapeur, pommes rissolées, pommes sautées), elle ne noircit pas à la cuisson, mais ne peut se conserver pour une longue durée ;
- inversement, si l'on recherche une pomme de terre pour purée, potages,...on choisira une pomme de terre classée C (Bintje par ex.), qui ne noircit pas après cuisson et qui a une bonne conservation.

L'acheteur doit être vigilant quant au respect par le fournisseur de la variété de pomme de terre commandée.

III . LES EMBALLAGES

Les emballages utilisés pour les productions françaises doivent être conformes aux normes françaises. Pour les emballages des produits provenant de l'Union européenne ou de pays tiers, il appartient à l'acheteur d'indiquer dans le cahier des charges s'ils doivent respecter ces normes, en précisant que les normes équivalentes seront acceptées.

3.1. Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de papier imprimé est interdit sauf pour les fruits en coque, les tubercules non lavés et non épluchés et toutes denrées nécessitant un parage particulier (ananas, oignons, ail...).

Les emballages réutilisables, le plus souvent en matière plastique, connaissent un fort développement. Il convient de vérifier leur propreté lors des réceptions. Conformément au guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes, établi par la chambre syndicale des emballages en matière plastique (C.S.E.M.P – 5, rue de Chazelles – 75017 PARIS – site internet : www.packplast.org) et par l'union des industries de transformation d'emballages souples (UNITES), ces emballages doivent être nettoyés par les fournisseurs avant chaque nouvelle utilisation ; les emballages réutilisables sont en général consignés par le fournisseur. Il est recommandé à l'acheteur de viser ce guide de bonnes pratiques au CCTP.

3.2. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois sont autorisés pour :

- les poivrons, le mélange de coloration ;
- les pommes de table, le mélange de variétés, si l'emballage est d'un poids inférieur à 3 kg ;
- les raisins, le mélange de variétés, si l'emballage ne dépasse pas le poids d'1 kg.

3.3. étiquetage : chaque colis doit porter un étiquetage complet (cf. infra IV) y compris lorsque les fruits et légumes sont livrés à la collectivité par une cuisine centrale. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis. (cf infra 3.4.2.)

Pour les emballages réutilisables, il convient d'être particulièrement vigilant par rapport à la présence obligatoire de l'étiquette sur chaque colis.

3.4. La présentation.

3.4.1. La réglementation précise pour chaque fruit et légume les conditions de présentation :

en général, la catégorie « EXTRA » est présentée sur un seul rang, alors que la catégorie « I » peut être sur plusieurs rangs.

3.4.2. Le fractionnement est souvent pratiqué en restauration collective : il s'agit de produits déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés en vue d'une livraison dans un autre conditionnement (bacs plastique notamment), en général avec d'autres fruits ou légumes.

Pour déroger aux règles de présentation il faut que la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal, et, dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits et portées :

- soit sur le conditionnement lui-même,
- soit sur le bordereau de livraison qui accompagne la marchandise.

IV. LE MARQUAGE

4.1. Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :

- nature du produit ;
- nom de la variété (cf. infra fiches par produits) ;
- origine du produit ;
- catégorie de classement ;
- calibre ;
- identification de l'emballeur ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique.
- identification du lot (il s'agit le plus souvent du jour de conditionnement).

4.2. Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent sur l'emballage, en plus des mentions ci-dessus, une étiquette normalisée (norme AFNOR VO2 2000) de couleur différente en fonction de la catégorie de classement :

- rouge pour la catégorie EXTRA
- verte pour la catégorie I
- jaune pour la catégorie II

V - MARCHES PUBLICS DE FRUITS, LEGUMES ET POMMES DE TERRE A L'ETAT FRAIS

Le code des marchés publics (art. 1^{er}) mis en application par le décret n° 2001-210 du 7 mars 2001 pose les principes :

- de liberté d'accès à la commande publique ;
- d'égalité de traitement des candidats ;
- de transparence des procédures ;
- de choix de l'offre la plus économiquement avantageuse.

Le code n'impose nullement que le prix tienne une place prépondérante par rapport aux autres critères tels que, par exemple, la qualité des produits, le délai de livraison, la logistique offerte.

Les marchés publics d'achat de fruits, légumes et pommes de terre frais, sont des marchés de fourniture courante. A ce titre le cahier des clauses administratives générales (CCAG) « fournitures courantes et services » peut leur être applicable si l'acheteur le souhaite.

De façon générale, ces marchés s'exécutent au fur et à mesure de l'émission des bons de commande émis par l'acheteur pendant la durée du marché. Les marchés à bons de commande relèvent de l'article 72 du code des marchés publics (CMP – instruction d'application du 28 août 2001 n° ECOM0115651).

5.1. Marchés à bons de commande.

L'article 72 CMP précise (I.1 1^{er} alinéa) que « le marché à bons de commande détermine les spécifications, la consistance et le prix des prestations ou ses modalités de détermination ; il en fixe le minimum et le maximum en valeur ou en quantité. Le montant maximum ne peut être supérieur à 4 fois le montant minimum ».

Pour autant cette faculté ne doit pas conduire l'acheteur à utiliser systématiquement l'amplitude la plus large permise par la réglementation (1 à 4). En effet face à un appel d'offres très imprécis quant à sa quantité les fournisseurs, dans l'ignorance d'un besoin plus précisément évalué, déterminent leurs offres de prix sur la base du minimum de fournitures mis en concurrence, ce qui s'avère économiquement moins avantageux pour l'acheteur.

Le cahier des clauses particulières définit avec la plus grande rigueur et précisément les fournitures qui feront l'objet des bons de commande. Outre les références réglementaires, le minimum et le maximum du marché, il mentionne pour chacun des fruits ou légumes la variété, la catégorie et la présentation, ainsi que le rythme des livraisons.

Les bons de commandes émis par l'acheteur pendant la durée du marché doivent correspondre à l'objet du marché, et tenir compte de la saisonnalité de la production de fruits et légumes frais dont le fournisseur pourra tenir informé l'acheteur. Il convient d'exclure les mentions imprécises telles que « fruits de saison pour 300 couverts », et d'indiquer les variétés de fruits et légumes commandés, leurs catégories et quantités précises, ainsi que le délai de livraison.

Il convient d'éviter la commande de produits indisponibles, qui conduit très souvent à des contestations d'ordre contractuel.

5.2 – Choix de la forme de prix

L'article 16 du code des marchés publics dispose que « les prix des prestations faisant l'objet d'un marché sont soit des prix unitaires appliqués aux quantités réellement livrées ou exécutées, soit des prix forfaitaires appliqués à tout ou partie du marché, quelles que soient les quantités ».

L'article 17 ajoute que : le prix initial du marché est conclu définitivement, c'est-à-dire que le prix ou les modalités de détermination sont fixés initialement dans le marché :

- le « marché est conclu à prix ferme dans le cas où cette forme de prix n'est pas de nature à exposer à des aléas majeurs le titulaire ou la personne publique contractante du fait de l'évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques pendant la période d'exécution des prestations » ;
- « un marché est dit à prix ajustable ou révisable lorsque le prix peut être modifié pour tenir compte des variations économiques... Lorsqu'un marché comporte une clause de variation de prix, il fixe la périodicité de mise en œuvre de cette clause ».

Le décret n° 2001-738 du 23 août 2001, pris en application de l'article 17 du code des marchés publics, prévoit les règles suivant lesquelles les marchés publics peuvent tenir compte des variations des conditions économiques.

Les marchés de fruits et légumes frais sont des marchés à prix unitaires. Ces prix étant soumis aux variations économiques de production, et portant sur des commandes s'échelonnant le plus souvent sur 1 à 3 années, il est recommandé de prévoir une clause de variation de prix.

Les fruits et légumes frais constituant des fournitures courantes faisant l'objet d'échanges commerciaux sur le marché, permettant d'établir leur cotation, il est recommandé d'opter pour le prix ajustable, ce qui nécessite de fixer dans le marché une référence d'ajustement représentative de l'évolution du prix des fruits et légumes commandés, ainsi que les modalités d'application de l'ajustement.

5.3 – Prix initial et prix de règlement

Il convient de distinguer le prix initial du prix de règlement.

Le prix initial (cf. ci-dessus) est celui figurant dans les documents contractuels, il est définitif. Le prix de règlement est le prix payé au fournisseur au fur et à mesure de l'exécution du marché, et tient compte le cas échéant des variations des conditions économiques.

Le prix initial est offert par les candidats au marché, suivant les modalités pratiques fixées par l'acheteur dans le règlement de la consultation.

Il est recommandé de faire établir ce prix par référence à un indice d'évolution des prix, une cotation, une mercuriale, le barème du candidat, la seule condition réglementaire étant que ces références soient représentatives de l'évolution du prix de la prestation faisant l'objet du marché.

Le prix de règlement peut être basé, en respectant cette condition réglementaire, sur la même référence.

5.4 – Expression du prix initial et détermination du prix de règlement

5.4.1. – Prix initial.

Les offres de prix sont formulées par les candidats au marché suivant les modalités fixées dans le règlement de la consultation établi par l'acheteur.

Généralement il est prévu que ces offres sont exprimées en termes de % de baisse (plus rarement de hausse) ou de coefficient de minoration (parfois d'augmentation) par rapport à une référence fixée par l'acheteur.

Par exemple :

- Référence fixée :
 - soit cotation du Service des nouvelles des marchés (SNM) ;
 - soit barème du fournisseur ;
 - soit...

- Cette référence est identifiée par l'acheteur :
 - barème du fournisseur applicable au ... ;
 - cotation SNM du ... 2002, cours moyen.

- Formulation des offres par les fournisseurs :
 - en coefficient : 0,97 par exemple ;
 - en pourcentage : 3 % de baisse.

Le décret précité du 23 août 2001 prévoit que si « un délai supérieur à 3 mois s'écoule entre la date d'établissement du prix initial figurant dans le marché et la date d'effet de l'acte portant commencement d'exécution des prestations », le prix initial **peut** être actualisé. Le marché doit prévoir les modalités de cette actualisation. L'actualisation ne peut intervenir qu'une seule fois pour un même marché.

Il convient donc de se montrer vigilant par rapport aux rabais proposés lors de l'appel d'offres et notamment de veiller à ce que la compétition sur les prix ne s'exerce pas au détriment de la qualité du produit ou des services de préparation et de livraison qui lui sont associés, ou ne s'accompagne de risques de surfacturation lors des livraisons.

La collectivité a toute liberté pour demander une présentation de l'offre de prix des entreprises qui puisse lui permettre de mieux choisir (décomposition des prix...).

A cet égard, l'article 55 du code des marchés publics précise que si une offre paraît anormalement basse, la collectivité « peut la rejeter par décision motivée, après avoir demandé par écrit les précisions qu'elle juge opportunes et vérifier les justifications fournies. »

5.4.2. – Détermination du prix du règlement

Elle est prévue dans le cahier des charges du marché qui indique :

- la référence d'ajustement (cf. 5.5.1.) ;
- la périodicité d'ajustement ;
- éventuellement une clause butoir permettant de neutraliser certaines hausses ou baisses trop importantes.

5.4.3. – Tarif du fournisseur.

Si la référence fixée par l'acheteur est le tarif du fournisseur, il est prévu que :

- le fournisseur doit mettre à disposition de l'acheteur ses conditions générales de vente applicables à l'ensemble des clients du même circuit de distribution ;
- le tarif du fournisseur doit être précis, avec notamment, pour les produits normalisés, les indications obligatoires relatives à l'origine, la catégorie de classement, le calibre, et la variété le cas échéant. Pour les autres produits, le nom du pays d'origine est obligatoire en cas d'importation.
- le cahier des charges identifie très précisément ce tarif ;

- lors de la remise des offres, les candidats au marché remettant le tarif de la semaine précédant le dernier jour de cette remise, ainsi que ceux des deux semaines précédant ce tarif. Ces tarifs doivent être ceux appliqués aux clients du même circuit de distribution, annoncés comme références professionnelles lors de la remise des offres.

Ainsi les tarifs applicables au cours de la semaine N seront ceux du tarif de la semaine N – 1. Les prix sont non variables au cours d'une même semaine.

Il est recommandé de prévoir que les variations de prix d'une semaine à l'autre ne pourront être supérieures à celles constatées pour les mêmes produits sur la cotation S.N.M. du marché d'intérêt national le plus proche.

5.4.4. – Cotations des marchés d'intérêt national (MIN)

Il existe au niveau national plusieurs MIN (au moins un par région), du Ministère de l'Agriculture étant présent dans chacun d'eux (**cf. annexe**).

Les mercuriales mises au point par le SNM sont des documents qui comprennent les cotations de tous les produits d'un secteur donné (ex : fruits et légumes) pour un marché donné. Un commentaire complète l'information chiffrée. Les cotations sont quotidiennes, hebdomadaires ou mensuelles. Elles sont accessibles par e-mail (www.snm.agriculture.gouv.fr), minitel (36/15 SNM), télécopie (01.45.51.73.02), ou abonnement postal (SNM, 3, rue Barbet de Jouy, 75349 Paris 07 SP).

Une cotation comprend un libellé de produit : espèce, variété, catégorie, calibre, conditionnement..., et normalement 3 chiffres : le prix mini, le prix maxi et le prix modal (prix moyen). Les 3 cours sont indissociables et constituent une cotation. La mercuriale comprend également une moyenne hebdomadaire du cours moyen.

Les cours des cotations diffusés par le SNM s'entendent pour des fournitures enlevées sur les quais du MIN. Il convient donc de les majorer du prix du transport de ces quais aux lieux de livraison fixés par l'acheteur, ce dernier devant apprécier si la majoration proposée par le fournisseur est acceptable.

Le code des marchés publics, ainsi qu'il a été indiqué ci-dessus, laisse toute liberté à l'acheteur pour fixer sa référence de fixation du prix initial et d'ajustement du prix, sous réserve qu'elle soit représentative de l'évolution des prix de la prestation objet du marché.

La cotation SNM ne s'impose donc que si l'acheteur l'a décidé.

La cotation établie dans chaque MIN correspond à un prix de marché de gros.

5.5. – Marché à bons de commande sans mini et sans maxi, passé avec plusieurs fournisseurs

Par dérogation aux dispositions de droit commun du code des marchés publics, à savoir :

- un même marché n'est attribué qu'à un titulaire,
- le marché doit prévoir une quantité ou un montant précis, ou, à défaut (marché à bons de commande), un minimum et un maximum,

l'article 72 (I, 4è) du code des marchés publics, relatif aux marchés à bons de commande prévoit que « la personne publique peut lancer une procédure d'appel d'offres et conclure, pour les mêmes prestations, des marchés sans minimum et sans maximum, avec plusieurs titulaires, lorsque ceci est rendu nécessaire..., par la forte volatilité des prix des produits ».

Le même article ajoute que dans ce cas « le prix peut ne pas être indiqué dans le marché, mais ce dernier doit néanmoins contenir tous les éléments permettant de le déterminer au moment de l'émission de chaque bon de commande. » Le règlement de la consultation annonce que ces marchés donneront lieu à remise en compétition lors de l'attribution des bons de commande et indique le nombre maximal de titulaires qui seront retenus. Il indique que, lors de la survenance des besoins, tous les titulaires seront remis en compétition sur la base du cahier des charges initial et que le choix de l'attributaire du bon de commande sera fonction du prix et, le cas échéant, du délai. Il précise que les réponses des entreprises seront transmises par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de réception.

La remise en compétition prévue à l'alinéa précédent a lieu dans des formes et délais identiques pour tous les candidats en assurant la confidentialité des réponses. Le contenu de chaque réponse est enregistré.

La personne responsable du marché ou son représentant pour l'Etat ainsi que pour les établissements publics de santé et les établissements publics médico-sociaux, ou la commission d'appel d'offres pour les collectivités territoriales, choisit l'attributaire du bon de commande ».

L'instruction d'application du code des marchés publics du 28 août 2001 indique que les denrées alimentaires fraîches, qui font l'objet d'une cotation sur un marché organisé, peuvent être considérées comme ayant des prix à forte volatilité. (point 72 – 4.5.2.1).

5.6. Variantes

Aux termes de l'instruction d'application du code des marchés publics (points 50.2 et 50.3), « le principe posé par le code des marchés publics est celui de la **liberté pour le candidat de proposer des variantes à son offre**.

La personne responsable du marché conserve la possibilité de refuser ces variantes dans certains cas, refus qui doit pouvoir être justifié par l'objet du marché ou des circonstances particulières. Dans cette hypothèse, le règlement de la consultation doit préciser et définir les limites en indiquant les spécifications du cahier des charges qui sont intangibles.

La variante devant être proposée avec l'offre de base, elle doit être présentée en même temps. A défaut elle est irrecevable.

L'instruction ajoute (point 53.6) que « lorsque des variantes ont été proposées, la comparaison des offres et des variantes doit s'opérer séparément. Dans un premier temps la personne responsable du marché, ou la commission d'appels d'offres, examine les offres (de base) conformes entre elles et les classe. Elle procède de même pour les offres variantes. Dans un deuxième temps, la personne responsable du marché compare l'offre de base la mieux classée avec la variante la plus intéressante. Les variantes ne peuvent en aucun cas être un critère de choix ».

5.7 – Recommandations

5.7.1. Dysfonctionnements d'exécution des marchés - Remèdes

<p>Les dysfonctionnements les plus couramment relevés par les services de contrôle (DGCCRF) dans l'exécution des marchés publics, sont constitués par des <u>surfacturations</u> des produits livrés, en termes de quantité, mais aussi essentiellement en termes d'inadéquation entre la qualité livrée, inférieure à celle spécifiée au marché, et le prix facturé correspondant à une qualité supérieure.</p>

L'attention des acheteurs est donc appelée sur la nécessité :

- **de formuler très précisément l'objet du marché, et des bons de commande qui l'exécutent ;**
- **de contrôler attentivement les produits livrés au regard des spécifications du marché.**

Ce contrôle de l'acheteur passe par :

- la formation de réceptionnaires aux critères techniques des produits ;
- la coordination entre les services de l'acheteur participant à l'acte d'achat, notamment le contrôle des factures au regard de la fiche type de réception des marchandises ;
- la formalisation de documents types facilitant le contrôle de réception des fournitures.

5.7.2. Choix vigilant des attributaires des marchés à bons de commande sans mini ni maxi passés avec plusieurs fournisseurs

Aux termes de l'instruction d'application du code des marchés publics pour son article 72, lors de la survenance des besoins dans le cas de la procédure de remise en compétition des titulaires, la désignation de l'attributaire du bon de commande « ne peut intervenir qu'au regard du critère du prix, et le cas échéant de délai (...). Les titulaires du marché pourront ainsi proposer soit une diminution du prix initialement proposé, soit des remises sur ce prix. Le choix est automatique, il ne peut laisser place à une nouvelle appréciation qualitative des prestations, celle-ci ayant été formulée lors de la décision initiale de retenir les titulaires ».

Il est donc recommandé à l'acheteur public, lors du choix des titulaires des marchés, de se montrer encore plus vigilant qu'à l'ordinaire quant à l'appréciation de la compétence technique de ceux-ci et de la qualité de leurs offres de prestations, cette appréciation ne pouvant ensuite être remise en cause pour l'attribution des bons de commande.

Certains professionnels de la filière des fruits et légumes se sont engagés dans une démarche de certification de service ; celle-ci permet de certifier que les caractéristiques du service rendu aux acheteurs (clients) sont conformes à un cahier des charges validé par un comité de certification représentant les professionnels, les clients et les pouvoirs publics²

VI - TRANSPORT ET LIVRAISON

6.1. Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures (arrêté du 20.07.98). Certains fruits fragiles sont transportés dans des véhicules frigorifiques.

Certains fruits, tels que fruits rouges, pêches ... nécessitent un transport à une température réfrigérée. A l'arrivée, ces fruits doivent être placés en chambre froide à la température prescrite par le fournisseur.

Le personnel chargé des manutentions doit observer des règles d'hygiène strictes et, notamment, porter des vêtements propres et avoir les mains propres.³

² Les informations relatives à la certification de service QUALIPOM'FEL peuvent être détenues sur le site : www.fruits-et-legumes.net

³ Guide de bonnes pratiques hygiéniques « fruits et légumes frais non transformés » (brochure 5908 du Journal Officiel)

6.2. Les produits livrés sont accompagnés d'une facture ou d'un bulletin de livraison précisant :

- le prix ;
- le nom du titulaire et son adresse ;
- le calibre ;
- la date de livraison ;
- la référence à la commande ;
- la catégorie de la marchandise, le calibre et l'origine ;
- le poids net.

Lorsque les quantités livrées sont faibles, la facture peut ne pas accompagner la livraison. Dans ce cas, toutes les mentions ci-dessus doivent figurer sur le bon de livraison. La facture envoyée en différé pourra regrouper plusieurs livraisons. Elle doit être délivrée dans un délai maximal de 30 jours.

VII – ENTREPOSAGE

Les règles relatives à l'hygiène de l'entreposage fixées par l'arrêté du 6 juillet 1998 sont applicables.

Lorsque l'acheteur dispose d'une chambre froide affectée à la conservation des fruits et légumes en l'état les colis peuvent y être entreposés tels que livrés, en séparant les produits propres des produits souillés tels que salades, poireaux...(3)

Si tel n'est pas le cas, et, en particulier, si l'espace est également utilisé pour les denrées animales ou d'origine animale, les fruits et légumes sont déconditionnés et placés avec soin dans des conditionnements propres, nettoyés après chaque usage. Dans ce cas les fruits et légumes souillés doivent être placés dans une zone spécifique de la chambre froide, dans des conditionnements fermés afin d'éviter toute contamination croisée.

Il est recommandé à l'acheteur de ne pas manipuler fréquemment certains fruits fragiles, tels le raisin, les fruits rouges, les pêches, les nectarines..., et de conserver certains autres à des températures adaptées. Par exemple, pour les bananes et les ananas les températures de conservation ne doivent pas être inférieures, respectivement, à 14° C et 12° C. Il est par ailleurs conseillé de déconditionner les colis de bananes, (ôter la protection en matière plastique).

VIII – OPERATIONS DE VERIFICATION

8.1. Vérifications qualitatives et quantitatives.

Les deux vérifications, qualitative et quantitative, sont effectuées à l'instant de la livraison dans la mesure du possible, et sur le lieu de celle-ci par l'acheteur public ou son représentant qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix.

Elles doivent permettre de contrôler la conformité formelle des livraisons par rapport à la commande.

L'acheteur doit mettre en place les moyens nécessaires à une vérification correcte et disposer d'un outillage minimum : balance, couteau, thermomètre, calibre, mètre. Il peut également disposer d'un réfractomètre permettant de mesurer les sucres totaux du fruit et d'un pénétromètre afin d'en mesurer la fermeté.⁴

⁴ Le fascicule « Agréage des fruits et légumes – Mode d'emploi » est disponible sur commande auprès du CTIFL : www.ctifl.fr

Ces vérifications s'effectuent au regard des spécifications du marché et du détail du bon de commande correspondant à la livraison.

8.1.1. La vérification qualitative porte sur :

- **la nature, variété et la catégorie** (par référence aux normes) du produit notamment au regard de l'homogénéité des produits de mêmes nature et variété composant une livraison ;
- **les qualités organoleptiques (goût, odeur) ;**
- **le degré de maturité et de fraîcheur ;**
- **l'absence de fardage.**
- l'origine géographique, s'il y a lieu ;
- la conformité du conditionnement ;
- les conditions de transport (salubrité, température et propreté notamment).

8.1.2. La vérification quantitative porte sur :

- le poids net, tares déduites de la marchandise livrée ;
- le nombre d'unités.

8.1.3. Plan d'échantillonnage

Le contrôle s'effectue par sondage(au minimum, un colis par palette).

8.2. Décisions après vérifications.

8.2.1. Si le résultat des vérifications qualitative et quantitative est satisfaisant

- l'admission est prononcée séance tenante en présence du titulaire ou de son représentant, sous réserve des vices cachés éventuels.
- l'admission est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata qui, visés par signature ou cachet par l'acheteur ou son représentant, valent procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

8.2.2. Vérification quantitative non conforme.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'acheteur ou son représentant peut mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non conformité entre le bulletin de livraison et la fourniture livrée, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

8.2.3. - Vérification qualitative non conforme.

Le rejet s'impose en cas de :

- fardage et, de façon plus générale, fraude avérée ;
- insuffisance avérée touchant à la salubrité (par exemple présence visible de produits de traitement) ;
- produit ne répondant pas aux spécifications du marché ou au bon de commande régulièrement passé.

Le produit rejeté doit être remplacé dans les meilleurs délais sur mise en demeure verbale de l'acheteur. Compte tenu de la nature du défaut constaté, l'acheteur peut admettre le produit avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord ; le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

Le délai de remplacement de la marchandise en cas de non conformité peut constituer un critère de choix du fournisseur.

8.3. Vérification de la facturation

Les factures de vente doivent comporter la dénomination précise des produits vendus : elles doivent permettre d'identifier ces produits. Pour les fournisseurs cela revient à reprendre pratiquement les mentions prévues par la réglementation : origine, variété, catégorie, calibre, et, le cas échéant la marque commerciale. Les acheteurs publics sont en droit de transcrire cette exigence dans les cahiers des charges afin que les factures des fournisseurs comportent tous les éléments utiles.

Les anomalies constatées étant nombreuses, l'attention des réceptionnaires est appelée sur la nécessité de vérifier la concordance entre le bon de commande, le bulletin de livraison éventuellement modifié lors du constat de la livraison (cf § 8.2.2), et la facture.

En cas de facturation à la pièce il est rappelé que le poids net figure sur la facture ou le bon de commande

ANNEXE I

FRUITS ET LEGUMES

REFERENCES REGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

I – Produits normalisés – réglementation communautaire :

Abricots : règlement (CEE) n° 851/2000 (J.O.C.E. du 28/04/2000)

Agrumes (citrons, mandarines (dont tangerines et satsumas) et hybrides, clémentines, wilkings et oranges : règlement (CEE) n° 1799/2001 (J.O.C.E. du 14/09/2001)

Artichauts : règlement (CEE) n° 962/98 (J.O.C.E. du 08/05/1998)

Asperges : règlement (CEE) n° 2377/99 (J.O.C.E. du 10/11/1999)

Aubergines : règlement (CEE) n° 1292/81 (JOCE du 15/05/1981)

Aulx : règlement (CEE) n° 2288/97 (J.O.C.E. du 19/11/1997)

Avocats : règlement (CEE) n° 831/97 du 7 mai 1997 (J.O.C.E. du 08/05/97)

Bananes (vertes avant mûrisserie) : règlement (CEE) n° 2257/94 du 16.09.94 (J.O.C.E. du 20/09/94)

Carottes : règlement (CEE) n° 730/99 (J.O.C.E. du 08/04/1999)

Céleris à côtes : règlement (CEE) n° 1591/87 (JOCE du 06/06/87)

Cerises : règlement (CEE) n° 899/87 (J.O.C.E. du 31/03/1987)

Champignons de couche : règlement (CEE) n° 982//2002 (J.O.C.E. du 08/06/2002)

Chicorées Witloof : règlement (CEE) n° 2213/83 modifié (J.O.C.E. du 04/08/1983)

Choux de Bruxelles : règlement (CEE) n° 1591/87 (J.O.C.E. du 06/06/1987)

Choux-fleurs : règlement (CEE) n° 963/98 (J.O.C.E. du 08/05/1998)

Choux pommés : règlement (CEE) n° 1591/87 (J.O.C.E. du 06/06/1987)

Concombres : règlement (CEE) n° 1677/88 (J.O.C.E. du 16/06/1988)

Courgettes : règlement (CEE) n° 1292/81 (J.O.C.E. du 15/05/1981)

Epinards : règlement (CEE) n° 1591/87 (J.O.C.E. du 06/06/1987)

Fraises : règlement (CEE) n° 843/2002 (J.O.C.E. du 21/05/2002)

Haricots : règlement (CEE) n° 912/2001 (JOCE du 11/05/2001)

Kiwis : règlement (CEE) n° 410/90 modifié (J.O.C.E. du 17/02/1990)

Melons (CEE) n° 1615/2001 (J.O.C.E. du 08/08/2001)

Noisettes en coque : règlement (CEE) n° 1284/2002 (J.O.C.E. du 16/07/2002)

Noix communes en coque : règlement (CEE) n° 175/2002 (J.O.C.E. du 27/01/2002)

Oignons : règlement (CEE) n° 1508/2001 (JOCE du 25/07/2001)

Pastèques : règlement (CEE) n° 1093/97 (J.O.C.E. 17/06/1997)

Pêches (brugnons, nectarines, pavies, pêches) : règlement (CEE) n° 2335/99 (J.O.C.E. du 04/11/1999)

Poireaux : règlement (CEE) n° 2396/2001 (J.O.C.E. du 08/12/2001)

Poires : règlement (CEE) n° 1619/2001 (J.O.C.E. du 09/08/2001)

Pois à écosser et mange-tout : règlement (CEE) n° 532/2001 (JOCE du 17/03/2001)

Poivrons doux : règlement (CEE) n° 1455/99 (JOCE du 02/07/1999)

Pommes : règlement n° 1619/2001 (J.O.C.E. du 09/08/2001)

Prunes : règlement (CEE) n° 1168/99 (J.O.C.E. du 04/06/1999)

Raisins de table : règlement (CEE) n° 2789/99 (J.O.C.E. du 29/12/1999)

Salades (chicorées, frisées, scaroles, laitues) : règlement (CEE) n° 1543/2001 (JOCE du 28/07/2001)

Tomates : règlement (CEE) n° 790/2000 (J.O.C.E. du 15/04/2000)

II – Produits non normalisés au plan communautaire – réglementation nationale :

Ananas : arrêté du 21/11/72 (J.O. du 16.12.72) relatif au conditionnement des ananas frais au départ des départements d'outre mer.

Bananes jaunes : arrêté du 20 novembre 1975 (J.O. du 11/01/1976)

Chasselas de Moissac : décret du 14/06/71 (J.O. des 21 et 22/06/1971)

Echalotes : arrêté du 17/05/90 (JO du 02/06/90)

Légumes secs : arrêté du 22/04/65 (J.O. du 08/05/65)

Noix de Grenoble : décret du 10/07/96 relatif à l'appellation d'origine noix de Grenoble (J.O. du 13/07/1996)

Pommes de terre de primeur et de conservation : arrêté du 03/03/97 (J.O. du 26/03/1997)

III – Produits ne faisant l'objet d'aucun texte spécifique :

Application du décret du 19/08/1955 et de l'arrêté du 20/07/1956 relatifs au commerce des fruits et légumes

A titre d'exemple, on peut citer les betteraves, les fruits exotiques et les navets.

IV - Normes AFNOR :

Norme AFNOR NF V 25111 – octobre 2000 – Pommes de terre – Bonnes pratiques de production de la pomme de terre de conservation destinée au marché du frais, compatible avec les objectifs de l'agriculture raisonnée.

Norme AFNOR NF V 25112 (mai 2001) – Pommes de terre – Bonnes pratiques de la réception pour la pomme de terre de conservation destinée au marché du frais.

.....

V – GUIDES :

Guide de bonnes pratiques hygiéniques relatif aux fruits et légumes non transformés- (Journal Officiel brochure n° 5908).

Brochure d'interprétation de l'arrêté du 3 mars 1997 (JO du 26/03/1997) relatif à la commercialisation des pommes de terre de primeur et de conservation (disponible au CNIPT).

Guide des fruits et légumes en restauration hors foyer, établi par le CTIFL (Centre technique interprofessionnel pour les fruits et légumes), l'UNCGFL (Union nationale du commerce de gros en fruits et légumes) et l'ONIFLHOR (Office national interprofessionnel des fruits et légumes et de l'horticulture).

Guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes établi par la Chambre syndicale des emballages en matière plastique (C.S.E.M.P.).

.....

ANNEXE II

SPECIFICATIONS DE QUALITE PAR PRODUIT

ABRICOTS

REGLEMENT CEE N° 851/2000 (JOCE du 28.04.00)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I – CARACTERISTIQUES MINIMUM (pour toutes les catégories)			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains (sont exclues pourriture et altérations susceptibles de les rendre inconsommables) - propres (exemples de matières étrangères) - pratiquement exempts de parasites et de leurs attaques) - dépourvus d'humidité extérieure anormale - dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères - suffisamment développés et de maturité suffisante 		
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme . développement . variété . coloration . défauts	typique de la variété typique de la variété typique de la variété très légères altérations de l'épiderme	léger défaut de forme léger défaut de développement ses caractéris (pulpe indemne) léger défaut de coloration léger frottement légère brûlure défauts allongés : 1 cm max autres défauts : 0,5 cm ² max.	conforme aux caractéristiques minimales défauts allongés : 2 cm max autres défauts : 1 cm ² max.
III – CALIBRAGE (diamètre)			
. minimum . écart maximum	35 mm 5 mm	30 mm (calibrés) 10 mm (cat I) 10 mm (cat II si calibrés)	30 mm (calibrés)
IV – TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité . Calibre	5 % (conforme à I ou à ses tolérances)	10 % (conforme à II ou à ses tolérances) 10 % (3 mm en plus ou en moins)	10 % (de non conformes à II ou aux c.m. à l'exception de la pourriture)
V – EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité . Conditionnement . Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - coloration - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - fruits exempts de tout corps étranger -lités -petits emballages 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre -lités -petits emballages -vrac 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre -lités -petits emballages -vrac
VI – MARQUAGE			
. Identification . Nature produit . Origine . Catégorie . Calibre (min/max)	Oui Variété Oui Oui Oui	Oui Variété Oui Oui Oui	Oui Oui Oui Oui (si calibrés)
. Identification . Nature produit . Origine . Catégorie . Calibre	Oui Variété Oui Oui Oui	Oui Variété Oui Oui Oui	Oui Oui Oui Oui (si calibrés)

AGRUMES (Citrons)
REGLEMENT CEE N°1799/2001 (JOCE du 14.09.01)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMUM			
1) Critères généraux	<ul style="list-style-type: none"> - entiers et sains (ni pourriture et altérations les rendant impropres à la consommation) - exempts de dommages dus aux basses températures et au gel - propres (pratiquement exempts de matières étrangères visibles) - pratiquement exempts de parasites et leurs attaques - exempts d'humidité extérieure anormale - exempts d'odeur et/ou saveur étrangère - maturité permettant de supporter le transport et conforme aux exigences commerciales - coloration variétale normale - diverdissage autorisé 		
2) Maturité	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de début de dessèchement interne et de bless/meurtriss cicatrisées étendues - teneur en jus des citrons Verdelli et Primofiore - teneur en jus des autres citrons - coloration: typique de la variété (vert non foncé admis si teneur jus respectée) 		°: 20 % °: 25 %
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme, aspect extér.	caractéristique	léger défaut	défaut de forme
. coloration	caractéristique	léger défaut	défaut de coloration
.développement	caractéristique		
. défauts	très légères altérations	légers défauts d'épiderme légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique	défauts d'épiderme écorce rugueuse défauts et altérat cicatrisées
III - CALIBRAGE (diamètre)			
1) Minimal	45 mm		
2) Echelle de calibre :	0: 79/90 ,1: 72-83 ; 2: 68-78 ; 3: 63-72 ; 4: 58-67 ; 5: 53-62 ; 6: 48-57 ; 7: 45-52		
3) Homogénéité de calibre	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits présentés en couches rangées: tous calibres : 7 mm - Fruits non rangés et emballages consommateurs (nombre de fruits): écarts prévus par l'échelle - Fruits vrac (pallox) et emballages consommateurs (poids des fruits): écart de 3 calibres consécutifs 		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 % (pas infér 43 mm)	10 % (id)	10 % (id)
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - dévelop/maturité - coloration 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - dévelop/maturité 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - dévelop/maturité
. Présentation	couches régulières petits emballages (- 5 kg)	couches régulières ou autres petits emballages	couches régulières ou autres petits emballages
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs (encre non toxique) - fruits exempts de tout corps étranger (quelq feuilles vertes admis) 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	Espèce si non visible et Type "Verdelli" ou "Primofiore" éventuellement		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre(nbre si rangé)	Oui	Oui	Oui

AGRUMES (Oranges)

REGLEMENT CEE N° 1799/2001(JOCE du 14.09.01)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMUM			
1) Critères généraux	<ul style="list-style-type: none"> - entières et saines (ni pourriture et altérations les rendant impropres à la consommation) - exemptes de dommages dus aux basses températures et au gel - propres (pratiquement exemptes de matières étrangères visibles) - pratiquement exemptes de parasites et leurs attaques - exemptes d'humidité extérieure anormale - exemptes d'odeur et/ou saveur étrangère - maturité permettant de supporter le transport et conforme aux exigences commerciales - coloration variétale normale - diverdissage autorisé 		
2) Maturité	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de début de dessèchement interne et de meurtrissures cicatrisées étendues - teneur en jus: Thomson Navel et Tarocco : 30 % - Washington Navel : 33 % - Autres variétés : 35 % - Coloration: typique de la variété (vert clair admis maximum 1/5 du fruit) 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme	caractéristique	léger défaut	défaut de forme
. coloration	caractéristique	léger défaut	défaut de coloration
. développement	caractéristique		
. défauts	très légers défauts superficiels	légers défauts d'épiderme légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique	écorce rugueuse défaut et altéré cicatrisés léger décollement du péricarpe
III - CALIBRAGE (diamètre)			
1) Minimal	53 mm		
2) Echelle de calibre :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 ; 12 : 56-63 ; 13 : 53-60			
3) Homogénéité de calibre	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits présentés en couches rangées : <ul style="list-style-type: none"> Calibres 0 et 2 : 11 mm (écart maximum) 3 à 6 : 9 mm 7 à 13 : 7 mm - Fruits non rangés et emballages consommateurs (nombre de fruits): écarts prévus par l'échelle - Fruits vrac (pallox) et emballages consommateurs (poids des fruits): écart de 3 calibres consécutifs 		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 % (pas inf. 50 mm)	10 % (id)	10 % (id)
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - developp/maturité - coloration 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - developp/maturité 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - developp/maturité
. Présentation	couches régulières petits emballages (- 5 kg)	couches régulières ou autres petits emballages	couches régulières ou autres petits emballages
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs (encre non toxique) - fruits exempts de tout corps étranger (quelques feuilles vertes admises) 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	Espèce si non visible-Variété		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre(nombre si rang)	Oui	Oui	Oui

AGRUMES (Autres)* - REGLEMENT CEE N° 1799/2001(JOCE du 14.09.01)

* Mandarines (dont Tangerines et Satsumas), Clémentines, Wilkings et hybrides.

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMUM			
1) Critères généraux	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains (ni pourriture et altérations les rendant impropres à la consommation) - exempts de dommages dus aux basses températures et au gel - propres (pratiquement exempts de matières étrangères visibles) - pratiquement exempts de parasites et leurs attaques - exempts d'humidité extérieure anormale - exempts d'odeur et/ou saveur étrangère - maturité permettant de supporter le transport et conforme aux exigences commerciales - coloration variétale normale - diverdissage autorisé 		
2) Maturité	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de début de dessèchement interne et de bless/meurtriss cicatrisées étendues - teneur en jus des CLEMENTINES :40 % - teneur en jus des MANDARINES :33 % - coloration: typique de la variété (au moins 1/3 de la surface) 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme, aspect extér. . coloration .développement . défauts	caractéristique caractéristique caractéristique très légères altération	léger défaut léger défaut légers défauts d'épiderme légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique	défaut de forme défaut de coloration défauts d'épiderme défauts et altérations cicatrisés écorce rugueuse léger décollement du péricarpe (mandarines)
III - CALIBRAGE (diamètre)			
1) Minimal	MANDARINES : 45 mm CLEMENTINES : 35 mm		
2) Echelle de calibre	1(XXX) : 78 et plus, 1(XX) : 67/78, 1(X) : 63/74; 2 : 58-69 ; 3 : 54-64 ; 4 : 50-60 ; 5 : 46-56 ; 6 : 43-52 ; 7 : 41-48 ; 8 : 39-46 ; 9 : 37-44 ; 10 : 35-42		
3) Homogénéité de calibre	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits présentés en couches rangées (écart maximum) : Calibres 1 à 4 : 9 mm ; 5 et 6 : 8 mm ; 7 à 10 : 7mm - Fruits non rangés et emballages consommateurs (nombre de fruits) : écarts prévus par l'échelle - Fruits vrac (pallox) et emballages consommateurs (poids des fruits) : écart de 3 calibres consécutifs 		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 % (pas infér 34 mm clém et 43 mm mandarines)	10 % (id)	10 % (id)
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - dévelop/maturité - coloration 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - dévelop/maturité 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - dévelop/maturité
. Présentation	couches régulières petits emballages (- 5 kg)	couches régulières ou autres petits emballages	couches régulières ou autres petits emballages
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs (encre non toxique) - fruits exempts de tout corps étranger (quelq feuilles vertes admis) 		

VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit (espèce ou variété)	Pour les clémentines "clémentines sans pépin" ou "clémentines (1 à 10 pépins)" ou "clémentines avec pépins" (plus de 10 pépins)		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre(nbre si fruits rangés)	Oui	Oui	Oui

ANANAS (Arrêté du 21 novembre 1972 relatif au conditionnement des ananas frais au départ des départements d'outre mer)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure ⁵	Bonne qualité	Qualité marchande
I- CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - Sains - Qualité loyale et marchande - Entiers - Propres - Normalement développés, sans résidus visibles de produits de traitements, exempts de parasites et de maladies cryptogamiques risquant de nuire à leur conservation - Exempts de colonies de cochenilles, de fumagine, de coups de soleil, de craquelures, de blessures ou de meurtrissures non cicatrisées, de taches brunes internes et de malformations - Existence d'un pédoncule d'une longueur maximale de 2 cm, la section de la coupe devant être nette. - Existence d'une couronne fraîche, non fasciée, sans blessure grave et d'une hauteur comprise entre 50 et 120 mm. - Classement des fruits selon leur maturité : <ul style="list-style-type: none"> - fruits dont la coloration jaune orangé s'étend du quart inférieur à la moitié (maturité M2) - fruits dont la coloration jaune orangé s'étend du tiers inférieur à la totalité de la hauteur (maturité M3). 		
II- CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
Développement	- Couronne de très bel aspect	- Mêmes caractéristiques qu'EXTRA - Couronne double inclinée et (ou) à folioles légèrement meurtries ou à cavité centrale un peu ouverte	Conforme aux caractéristiques minimales
Caractéristiques générales	- Exempts de cochenilles - Aucun défaut - Ne pas avoir été brossés - En section transversale, la chair doit être opaque à légèrement translucide	- Présence de quelques cochenilles isolées - Quelques craquelures ou blessures légères cicatrisées - Quelques taches brunes isolées dans la chair apparaissant dans une section pratiquée transversalement	
Maturité	- Homogène	- Maturité de la pulpe caractérisée au maximum par des faisceaux translucides non jointifs limités au niveau des yeux	
III- CALIBRAGE			
Poids minimal	1100 g	700 g	
Homogénéité	De 1100 à 1300 g.....11/13 De 1300 à 1500 g.....13/15 De 1500 à 1800 g.....15/18 De 1800 à 2000 g.....18/22	De 700 à 900 g..... 7/9 De 900 à 1100 g.....9/11 De 1100 à 1300 g.....11/13 De 1300 à 1500 g.....13/15 De 1500 à 1800 g.....15/18 De 1800 à 2000 g.....18/22	
IV- TOLERANCES			
- Qualité	5 % en nombre Présence de quelques cochenilles admise dans les anfractuosités de la base du fruit	10 % en nombre par rapport à la définition de la catégorie I	10 % en nombre par rapport aux caractéristiques minimales
- Poids variant de 100 grammes en plus ou en moins du calibre indiqué	5 % en nombre	10 % en nombre	10 % en nombre

⁵ Variétés du groupe Cayenne et Victoria

V- EMBALLAGE ET PRESENTATION

Homogénéité	Différence maximale de poids entre le plus petit et le plus gros : 200 g	Maturité Poids
	Les emballages et les matériaux accessoires utilisés pour le conditionnement des ananas doivent être neufs, propres, secs et sans odeur. Les emballages doivent être constitués de telle façon que les fruits contenus, isolés les uns des autres, soient protégés efficacement au cours des transports et des manipulations à charge.	

VI- MARQUAGE

	Les emballages doivent porter en caractères très apparents et facilement lisibles les indications suivantes : a) Identité du producteur, de l'emballeur ou de l'expéditeur à l'aide de ses nom et adresse ou d'une indication conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité b) la dénomination du produit « Ananas » suivie du nom de la variété c) l'origine d) la catégorie de classement e) le nombre de fruits ou le poids net f) la maturité apparente (M2 ou M3 et, par dérogation, M1) g) le calibre
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ARTICHAUTS
REGLEMENT CEE N° 962-98 (JOCE du 08/05/98)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	Les capitules doivent être : - entiers - sains, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres - d'aspect frais, aucun signe de flétrissement - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - dépourvus d'humidité anormale - dépourvus d'odeur et/ou de saveur étrangères - pédoncule : coupe franche et longueur £ 10 cm sauf "bouquets" et variété "spinoso"		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme . bractées centrales . vaisseaux du fond . défauts	spécifique de la variété bien serrées non ligneux exempts, sauf très légères altération superficielles	Spécifique de la variété Bien serrées non ligneux légers défauts de forme légères gerçures dues au gel très légères meurtrissures	défauts de forme légèrement ouvertes début lignification altération du gel (brusqués) légères meurtrissures légères taches
III - CALIBRAGE (diamètre)			
	13 et + 11 à 13 9 à 11 7,5 à 9 6 à 7,5 "poivrade" ou "bouquet" : 3,5 à 6 cm		calibrage facultatif
IV - TOLERANCES (nombre)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V – PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine - variété - qualité - calibre	- origine - variété - qualité - calibre	- origine - variété - qualité - calibre (si calibré)
. Conditionnement	- Protection convenable du produit - Matériaux neufs et propres - Colis exempt de corps étranger		
VI – MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
Nature produit	Variété		
	"poivrade" ou "bouquet", "spinoso" le cas échéant		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Nombre	Oui	Oui	Oui
. Calibre	Oui	Oui	Oui (en cas de calibrage)

ASPERGES - REGLEMENT CEE N° 2377/99 (JOCE du 10.11.99)

Dispositions	Catégories			
	EXTRA	I	II	
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande	
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES				
blanches violette violette/vertes vertes	- entières - saines (exclus : pourriture ou altérations impropres à la consommation) - exemptes de dommages dus au lavage inapproprié (turions lavés mais non "trempés") - propres - aspect et odeur frais - pratiquement exempts de parasites ou d'attaque de parasites - pratiquement exempts de meurtrissures - exempts d'humidité extérieure anormale (assez ressuyés si refroidis à l'eau froide) - exempts d'odeur ou saveur étrangères - section de la base nette - ni creuses, ni fendues, ni épluchées, ni brisées			
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES				
forme des turions développement coloration (blanches) (vertes) défauts section de la base	très bien formés pratiquement droits bourgeon très serré légère teinte rose tolérée entièrement verte très légères traces rouille lignification non tolérée perpendiculaire à l'axe	bien formés légèrement courbés bourgeon serré légère teinte rose tolérée verte sur 80% légères traces rouille traces de lignification sauf sur blanches perpendiculaire à l'axe	moins bien formés plus courbés bourgeon légèrement ouvert pointes légèrement vertes vertes sur 60% traces de rouille admises légèrement ligneux turions creux : maxi 15% légèrement oblique	
III - CALIBRAGE				
longueur	17 et + : asperges longues 12-17 cm : asperges courtes > 12 cm asperges cat.II rangées non bottelées dans le colis < 12 cm : pointes d'asperges Asperges blanches et violettes maximum 22 cm Asperges vertes et violette/verte maximum 27 cm Asperges en bottes : différence maxi de longueur : 5 cm			
diamètre	blanches et violettes		violette/vertes et vertes	
	diamètre minimal	Homogénéité	diamètre minimal	homogénéité
EXTRA	12 mm	8 mm	3 mm	8 mm
I	10 mm	10 mm		
II	8 mm	/	3 mm	/
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)				
. Qualité	5 %	10 %	10% + 10% creux (maxi 15% creux)	
. Calibre	10 %	10 %	10 %	
V - PRESENTATION				
. Homogénéité	- origine - qualité - coloration - calibre	- origine - qualité - coloration - calibre	- origine - qualité - coloration - calibre	
. Tolérances Spécifiques . Présentation . Conditionnement	. asperges blanches : 10 % de violettes (EXTRA et I) et 15 % (II) . autres asperges : 10 % d'une coloration différente . en cat II : mélange blanches + violettes si marquage approprié - en bottes ; EXTRA : turions de même longueur - en emballage unitaire ou rangées non bottelées dans le colis - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de tout corps étranger			
VI - MARQUAGE				
. Identification	Oui	Oui	Oui	
. Nature (si non visible)	Oui	Oui	Oui	
. Origine	Oui	Oui	Oui	
. Catégorie	Oui	Oui	Oui	
. Calibre	Oui	Oui	Oui	
. Nbre de bottes,poids	Oui	Oui	Oui	

AUBERGINES
REGLEMENT CEE N° 1292/81 (JOCE DU 15.05.81)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - d'aspect frais - fermes - saines - propres - munies du calice et pédoncule - suffisamment développées - exemptes d'humidité et odeur ou saveur étrangères 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
forme	léger défaut admis	défaut de forme
coloration	légère décoloration de base	défaut de coloration
meurtrissures	légères meurtrissures	maximum (4 cm ²)
blessures cicatrisées	légères (3 cm ²)	défauts cicatrisés (4 cm ²)
brulûres de soleil	pratiquement exemptes	légères (4 cm ²)
III - CALIBRAGE (diamètre ou poids)		
diamètre minimal	forme allongée : 40 mm	
homogénéité	forme globulaire : 70 mm	
	forme allongée : 20 mm	
poids minimal	100 g	100 g
échelles et homogénéité	Obligatoire	Facultatif
longueur mini	100/300 g (75 g) 300/500 g (100 g) 500 g et + (250 g) 80 mm (aubergines de forme allongée)	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
Qualité	10 %	10 %
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - type commercial - qualité - calibre - développement - coloration - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
Conditionnement		
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Si non visible	Si non visible
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Oui	Oui

AULX
REGLEMENT CEE N° 2288/97 (JOCE du 19/11/97)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I – CARACTERISTIQUES MINIMALES			
Aulx à l'état : . frais . demi sec . sec	<ul style="list-style-type: none"> - sains, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - propres, notamment exempts de matières étrangères visibles - fermes - exempts de dommages dus au gel ou au soleil - exempts de germes extérieurement visibles - dépourvus d'odeur et/ou de saveur étrangères - dépourvus d'humidité anormale 		
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . bulbes . forme . développement . variété ou type commercial . défauts 	<ul style="list-style-type: none"> entièrs régulière caïeux serrés typique exempts sauf très légères altérations de l'épiderme 	<ul style="list-style-type: none"> entièrs assez régulière caïeux suffisamment serrés typique petites déchirures de la pellicule externe 	<ul style="list-style-type: none"> Irrégulière Dépourvus de 3 caïeux maxi Lésions cicatrisées Légères meurtrissures Déchirure de la pellicule externe ou absence de certaines parties
III – CALIBRAGE (diamètre)			
. minimum	45 mm	30 mm	30 mm
. homogénéité (aulx déliés, tiges coupés ou en bottes)	15 mm (si le bulbe le plus petit a un diamètre inférieur à 40 mm) 20 mm (si le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 40 mm)		
IV – TOLERANCES (poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V – EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement . Présentation * déliés, tiges coupés * en bottes <ul style="list-style-type: none"> * en tresses (secs et demi secs) 	<ul style="list-style-type: none"> Origine Variété ou type commercial Qualité Calibre Protection convenable du produit Matériaux neufs et propres Colis exempt de corps étranger Longueur maximum de la tige : 10 cm (aulx frais et 1/2 secs), 3 cm (aulx secs) Déterminés par soit le nombre de bulbes, soit le poids net (tiges égalisés) Déterminés par soit le nombre de bulbes (6 bulbes mini), soit le poids net 		
VI – MARQUAGE			
Identification.	Oui	Oui	Oui
Nature du produit	Frais, demi sec, sec si produit non visible Variété ou type commercial (rose, blanc, ...) Fumé (le cas échéant)		
Origine	Oui	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui	Oui
Calibre (Æ mini et maxi)	Oui	Oui	Oui

AVOCATS

REGLEMENT CEE N° 831/97 du 07.05.97 (JOCE du 08.05.97)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
Les avocats doivent être :	<ul style="list-style-type: none"> - entiers, - sains, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - exempts de dommages causés par le froid, - pédoncule < 10 mm, coupe franche (absence n'est pas un défaut si point d'attache est sec et intact) - exempts d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères - soigneusement cueillis et développement permettant processus de maturation, - les fruits mûrs ne doivent pas être amers. 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Coloration . Défauts - Pédoncule (si présent) 	<ul style="list-style-type: none"> - Typique de la variété - Typique de la variété - Très légères altérations superficielles - Intact 	<ul style="list-style-type: none"> - Typique de la variété - Typique de la variété - Légers défauts de l'épiderme et brûlures de soleil < 4 cm² - Légèrement endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> - Défauts de forme - Défauts de coloration - Défauts de l'épiderme et brûlures de soleil < 6 cm² - Endommagé
III - CALIBRAGE (poids)			
Poids minimal	125 g		
Echelle	4 : 781/1220 ; 6 : 576/780 ; 8 : 461/575 ; 10 : 366/460 ; 12 : 306/365 ; 14 : 266/305 ; 16 : 236/265 ; 18 : 211/235 ; 20 : 191/210 ; 22 : 171/190 ; 24 : 156/170 ; 26 : 146/155 ; 28 : 136/145 ; 30 : 125/135		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	si non visible de l'extérieur		
. Variété	Oui	Oui	Oui
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre	Poids minimal et maximal		
	Numéro de code + nombre de fruits si ¹ du numéro de code ou code + poids net colis		

BANANES (uniquement pour les bananes VERTES avant mûrisserie)

Règlement CEE N° 2257/94 du 16/09/94 (J.O.C.E. du 20/09/94)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
les bananes doivent être :	<ul style="list-style-type: none"> - vertes et non mûries - entières - fermes - saines - propres (pratiquement exemptes de matière étrangère visible) - pratiquement exemptes de parasites ou d'attaques de 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 et de dommages dûs à de basses températures - exemptes d'humidité extérieure anormale - exemptes d'odeurs et/ou saveurs étrangères 		
les mains et les bouquets doivent avoir :	<ul style="list-style-type: none"> - une portion suffisante de coussinet de coloration normale, saine, sans contamination fongique - une coupe de coussinet nette, non biseautée, sans traces d'arrachement, sans fragment de hampe 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
forme défauts d'épiderme	pas de défaut altérations superficielles = 1 cm ²	légers défauts de forme frottement + défauts superficiels = 2 cm ² pulpe indemne	défauts de forme grattage, frottements + autres = 4 cm ² pulpe indemne
III - CALIBRAGE			
longueur en cm mesurée grade en mm fruit de référence : longueur grade longueur minimum grade minimum Dérogation longueur	<p>de la face convexe du point d'insertion du pédoncule sur le coussinet jusqu'à l'apex épaisseur d'une section transversale prise au milieu du fruit</p> <p>doigt médian situé sur la rangée extérieure de la main doigt situé à côté de la coupe, qui a servi à sectionner la main, sur la rangée extérieure du bouquet</p> <p align="center">14 cm 27 mm</p> <p>en cat. II < à 14 cm si origine Madère, Açores, Algarve, Crète, Laconie</p>		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux à l'intérieur du colis : neufs et non nocifs <li align="center">pas d'altérations aux produits 		
. Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - en mains ou bouquets (minimum 4 doigts) - tolérance par colis : 2 doigts manquants par bouquet - tolérance par rangée : 1 bouquet de 3 doigts 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature (si non visible)	Oui	Oui	Oui
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Poids net	Oui	Oui	Oui
. Calibre (longueur mini)	Oui	Oui	Oui

BANANES (uniquement les bananes JAUNES aux stades ultérieurs à la mûrisserie)

Arrêté du 20 novembre 1975 (J.O. du 11/01/76), sauf dispositions qui seraient contraires à celles du règlement communautaire 2257/94.

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
le fruit (doigt) doit être :	<ul style="list-style-type: none"> - entier, ferme, normalement constitué, - propre, épistillé, sans résidu de produit de traitement - sain, en particulier exempt d'attaque d'insecte ou de maladie - à pédoncule intact, sans pliure ni attaque fongique et sans dessiccation - désinfecté (avec un fongicide autorisé) - exempt : de défaut d'épiderme affectant notablement la présentation de blessure ou meurtrissure affectant la pulpe de brûlure ou de coup de soleil ou de frisure prononcée 		
le bouquet	<ul style="list-style-type: none"> - dépourvu d'odeur ou de saveur étrangère - 4 à 9 doigts, sans doigt manquant à l'intérieur - une portion normale de coussinet de coloration normale, saine, sans contamination fongique 		
la main	<ul style="list-style-type: none"> - une section nette, sans traces d'arrachement, sans fragment de hampe - au moins 10 doigts - coussinet intégral, sans fragment de hampe de coloration normale, saine, sans contamination fongique 		
Au stade de la vente au détail	le fruit doit être entier, ferme compte tenu de l'état de maturité, propre, sain, exempt de blessure ou meurtrissure affectant la pulpe		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
forme, aspect	caractéristiques		
développement, coloration	caractéristiques		
défauts	pas de défaut	légers défaut	
III - CALIBRAGE			
longueur en cm mesurée	le long de la face concave du pt d'insertion du pédoncule sur le coussinet jusqu'à l'apex		
grade en mm	épaisseur d'une section transversale prise au milieu du fruit		
fruit de référence :	doigt médian situé sur la rangée extérieure de la main ou du bouquet		
longueur	fruit le plus long situé sur la rangée intérieure de la main ou du bouquet		
grade	17 cm	16 cm	15 cm
longueur minimum	34 mm	32 mm	30 mm
grade minimum	17 à 20 cm	16 à 20 cm	15 à 17 cm
	35 mm >20 cm	35 mm >20 cm	32 mm >17cm
IV - TOLERANCES (nombre)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	5 %	10 %	10 %
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	origine, variété, qualité		
	Dans un même colis la \neq de longueur entre fruits de réf. ne peut excéder 4 cm		
	Colis de bouquets : maxi dans chaque rangée : une fraction de main d'au moins 3 doigts		
	Colis de mains : admis 2 bouquets d'au moins 5 doigts pour compléter un emballage		
. Conditionnement	- protection convenable du produit		
	- matériaux à l'intérieur du colis : neufs et non nocifs		
	pas d'altérations aux produits		
. Présentation	Extra: en mains 14 doigts minimum (sans doigt manquant) ou en bouquet		
	"I" : en mains 12 doigts minimum (maximum 1 main avec 1 doigt manquant)		
	"II" : maximum 2 mains avec un doigt manquant par colis		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature (si non visible)	Oui	Oui	Oui
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui

CAROTTES

REGLEMENT CEE N° 730/99 (JOCE du 8/04/99)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - saines - entières - propres - pratiquement exemptes de parasites (et dégâts) - fermes - ni montées, ligneuses ou fourchues (pas de racines secondaires) - dépourvues d'humidité excessive - exemptes d'odeur ou saveur étrangères 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Coloration . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - régulière (lavées) - lisses <li style="padding-left: 20px;">exclusion coloration verte ou violacée/pourpre coll. - non fendues - très légères altér sup. 	<ul style="list-style-type: none"> - léger défaut de forme - entières - typique de la variété - coloration verte ou violacée/pourpre sur : <ul style="list-style-type: none"> . 1 cm = racine < 10 cm . 2 cm = racine > 10 cm - légères crevasses ou fentes - légères crevasses cicatrisées 	<ul style="list-style-type: none"> - défaut de forme - brisées (limite 25%) - défaut de coloration - coloration verte ou violacée/pourpre sur : <ul style="list-style-type: none"> . 2 cm = racine < 10 cm . 3 cm = racine > 10 cm - crevasses ou fentes (lavage) - crevasses cicatrisées n'atteignant pas le coeur
III - CALIBRAGE (diamètre ou poids)			
. Carottes primeurs	Calibre mini : diam. 10 mm ou 8 g en poids Calibre maxi: diam 40 mm ou 150 g en poids		
. Carottes conservation Calibre mini	20 mm diamètre ou 50 g en poids		
Calibre maxi	45 mm diamètre 200 g poids	Pas de calibre maxi	pas de calibre maxi
Homogénéité	20 mm en diamètre 150 g en poids	30 mm en diamètre 200 g en poids	néant
IV - TOLERANCES (en poids)			
. Qualité	5 % (5% color.)	10 % (10% brisées)	10 % (25 % brisées)
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Présentation Bottes 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre (si imposé) - avec les fanes fraîches, vertes et saines - homogénéité de poids et de calibre dans une même botte 		
Equeutées	en petits emballages en couches ou non litées	En petits emballages en couches ou non litées	en petits emballages en couches ou non litées en vrac
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
. Présentation	couches rangées obligatoire	rangées, litées ou vrac	rangées, litées ou vrac
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	variété	-	-
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre ou nombre de bottes	Oui	Oui	Oui

CELERIS A COTES

REGLEMENT CEE N° 1591/87 (JOCE du 06/06/87)

Dispositions		Catégories	
	I	II	
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande	
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains et frais - exempts de dégâts dus au gel - exempts de parties creuses, drageons et hampes - exempts de parasites et de leurs dégâts - exempts d'humidité excessive - exempts d'odeur ou saveur étrangères - racine principale nettoyée et < 5 cm 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - régulière - nervures principales ni brisées, filandreuses, éclatées ou écrasées - feuilles et nervures exemptes de traces de maladie 	<ul style="list-style-type: none"> - légère déformation - nervures principales légèrement meurtries ou brisées, écrasées et éclatées (2 nervures) - légères traces de rouilles admises 	
III - CALIBRAGE (poids net)			
<ul style="list-style-type: none"> . poids minimal - gros - moyens - petits . Respect des 	150 g > 800 g 500 à 800 g 150 à 500 g Ecart maximal dans un colis (200, 150 et 100g)		
échelles de calibrage	Obligatoire	facultatif	
IV - TOLERANCES (en nombre)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	10 %	10 %	
	10 %	10 %	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Présentation . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - qualité - coloration - calibre - en bottes dans l'emballage - rangés dans l'emballage - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
Identification	Oui	Oui	
Nature du produit	si non visible de l'extérieur		
Origine	Oui	Oui	
Catégorie	Oui	Oui	
Calibrage	Oui	Oui	
	mention : "gros, moyens ou petits"		
Nombre de pièces ou bottes	Facultatif	facultatif	

CERISES

REGLEMENT CEE N° 899/87 (JOCE du 31/03/87)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - d'aspect frais et saines - fermes - propres - exemptes de parasites - exemptes d'humidité extérieure anormale - exemptes d'odeur ou saveur étrangère - munies de leur pédoncule 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Forme	. exemptes de défauts	. léger défaut forme	. défauts de forme
. Coloration	. typique de la variété	. léger défaut de coloration	. défauts de coloration
. Développement	. très légères altérations de l'épiderme	. exemptes de brûlure, crevasse, meurtrissures ou dégât de grêle	. légers défauts épidermiques cicatrisés
III - CALIBRAGE (diamètre)			
Calibre minimal	20 mm	17 mm	17 mm
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % (2% de fruits éclatés ou véreux)	10 % (4% de fruits éclatés ou véreux)	10 % (4% de fruits éclatés, véreux blets ; 2% max. pour ces derniers)
. Calibre	10% n'ayant pas toutefois un diam. <17 mm	10% n'ayant pas toutefois un diamètre < à 15 mm	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - coloration - maturité - calibre - partie apparente du colis représentative de l'ensemble 		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
. Identification.	Oui	Oui	Oui
. Nature du produit	Variété pour les cerises douces à pédoncule détachable facilement (sinon facultative)		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui

CHAMPIGNONS DE COUCHE

REGLEMENT CE N° 982/2002 (JOCE du 08/06/2002)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
DEFINITIONS 2 groupes: <i> pied coupé ou non coupé</i> 4 stades: <i> fermés, voilés, ouverts ou plats</i> 2 types de couleur: <i> "blancs" et "bruns ou marrons"</i>	<ul style="list-style-type: none"> - entiers (selon la définition les champignons coupés sont considérés entiers) - sains (exclus : pourriture, coloration brunâtre intense du pied et altérations graves) - propres (pratiquement exempts de matière étrangère sauf terre de gobetage) - d'aspect frais (tenir compte de la couleur des lamelles selon souche/type commercial) - pratiquement exempts de parasites et de leurs attaques - exempts d'humidité anormale, odeur et/ou saveur étrangère 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> -forme -aspect -développement -coloration -défauts admis -terre de gobetage 	<ul style="list-style-type: none"> - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - très légère altér superf. - pratiquement exempts sauf (champ. non coupés) traces sur le pied 	<ul style="list-style-type: none"> - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - légers défauts forme - légers défauts coloration - légers défauts superficiels - légères meurtrissures - légères traces sauf (champ.non coupés) un peu sur le pied 	<ul style="list-style-type: none"> - défauts de forme - défauts de coloration - légères taches - légères meurtrissures - pied creux - traces sauf (champ.non coupés) un peu sur le pied
III - CALIBRAGE (obligatoire en EXTRA - obligatoire en I et II si mention "petit", "moyen" ou "gros")			
<ul style="list-style-type: none"> -CHAPEAU(diamètre) -calibre mini -écart maxim. -PIED (longueur max) 	15 mm (fermés, voilés et ouverts) ; 20 mm (plats) 15/45 mm ("petit"), 30/65 ("moyen") et 50mm et + ("gros") pour <i> fermé,voilé,ouvert</i> 20/25 mm ("petit") et 50mm et + ("gros") pour <i> plat</i> 1/2 du diamètre du chapeau (coupés) et 2/3 (non coupés) pour <i> fermé,voilé,ouvert</i> 2/3 du diamètre du chapeau (coupés et non coupés) pour <i> plat</i>		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Stade développement (<i> fermé,voilé,ouvert, plat</i>) . Calibre 	5 % 5 % (précédent et suivant) 10 %	10 % 10 % (précédent et suivant) 10 %	10% + 10% sans pied mélanges autorisés (si stade indiqué: 25 % précédent et suivant) 10 %
V - PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité .Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - type commercial - stade développement (Cf tolérance ci-dessus) - qualité - calibre - si emballage inférieur 1 Kg : mélange de couleurs admis (autres critères homogènes) - protection convenable du produit - matériaux intérieurs neufs, propres et non toxiques - colis exempts de corps étrangers y compris excès de terre de gobetage 		
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification . Nature (si non visible): couche,coupés ou non coupés,couleur (sauf blanc)ou mélange . Origine . Catégorie . Calibre . Poids net 	Oui Oui et facultativement le <i> stade de développement</i> Oui (dans mélange de couleur: pays d'origine par couleur si différent) Oui Oui si calibré: diamètre max et min du chapeau ou "petit", "moyen" ou "gros" Oui		

CHICOREES WITLOOF (ENDIVES)

REGLEMENT CEE N° 2213/83 (JOCE du 04.08.83)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains et exempts de rougissement, brûlures ou meurtrissures - exempts d'attaques de rongeurs ou de maladies - exempts de dommages d'insectes ou parasites - exempts de hampe florale > aux 3/4 de la longueur - propres et clairs (coloration blanche à blanc jaunâtre) - coupe franche au collet - d'aspect frais - exempts d'humidité, d'odeur ou saveur anormales 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Coloration . Texture 	<ul style="list-style-type: none"> - régulière - bien coiffés (partie terminale aiguë) - feuilles extérieures > 3/4 du chicon - ni verdissement - ni vitreux - fermes 	<ul style="list-style-type: none"> - moins régulière - moins bien coiffés (partie terminale moins serrée diam. de l'ouverture < au 1/5 du diam. du chicon) - feuilles extérieures > 1/2 du chicon - ni verdissement - ni vitreux - suffisamment fermes 	<ul style="list-style-type: none"> - légèrement irrégulière - partie terminale légèrement ouverte : diam. de l'ouverture < au 1/3 du diam. du chicon - léger verdissement
III - CALIBRAGE (diamètre et longueur)			
<ul style="list-style-type: none"> . Diamètre minimal chicon de longueur <14 cm chicon de longueur >14 cm . Diamètre maximal . Longueur minimale maximale . Homogénéité (Ecart max.) de diamètre de longueur 	<ul style="list-style-type: none"> 2,5 cm 3 cm 6 cm 9 cm 17 cm 2,5 cm 5 cm 	<ul style="list-style-type: none"> 2,5 cm 3 cm 8 cm 9 cm 20 cm 4 cm 8 cm 	<ul style="list-style-type: none"> 2,5 cm 2,5 cm - 9 cm 24 cm 5 cm 10 cm
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> 5 % 10 % 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % 10 % 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - partie apparente du colis représentative de l'ensemble - chicons rangés régulièrement - chicons en petits emballages 		
<ul style="list-style-type: none"> . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - matériau protecteur dans le cas d'emballage en bois - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification 	Oui	Oui	Oui
<ul style="list-style-type: none"> . Nature du produit 	si non visible		
<ul style="list-style-type: none"> . Origine . Catégorie . Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Oui non 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Oui non 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Oui ceux compris entre 6 et 12 cm

CHOUX DE BRUXELLES
REGLEMENT CEE N° 1591/87 (JOCE DU 06.06.87)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains - d'aspect frais - propres - non gelés - exempts d'insectes ou parasites - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères - coupe du trognon franche 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> - forme - coloration - défauts 	<ul style="list-style-type: none"> bien fermés bien colorés (dans le cas de choux non parés une légère décoloration est admise) légères meurtrissures pas d'atteinte de gel 	<ul style="list-style-type: none"> moins fermés sans être ouverts fermeté moins prononcée traces légères de gel
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)		
<ul style="list-style-type: none"> - choux parés Æ minimum - choux non parés Æ minimum 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mm 15 mm 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mm 15 mm
-homogénéité écart maximum	20 mm	
IV - TOLERANCES (en poids)		
Qualité	10 %	10 %
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - doit assurer une protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	"choux parés ou non parés" si le contenu n'est pas visible	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre(selon le cas)	Oui	Oui

CHOUX-FLEURS
REGLEMENT CEE N° 963/98 (JOCE du 08/05/98)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	Les inflorescences doivent être : - entières - saines, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres - d'aspect frais - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - dépourvues d'humidité anormale - dépourvues d'odeur et/ou de saveur étrangères		
2			
. forme . coloration . défaut "en feuilles" ou "couronnés"	bien formées, fermes, compacts grains très serrés teinte blanche ou légèrement crème exemptes sauf légères altérations de l'épiderme feuilles d'aspect frais	léger défaut de forme et de développement, fermes grain serré léger défaut très léger duvet pas de tache pas d'excroissance de feuilles pas de trace de gel pas de meurtrissure feuilles d'aspect frais	légèrement déformées grains légèrement desserrés coloration jaunâtre léger duvet légères brûlures soleil maxi 5 petites feuilles vert pâle dans l'inflorescence légère trace de parasites ou maladie léger dommage superficiel de gel légère meurtrissure
III – CALIBRAGE (diamètre)			
. minimum	11 cm		
. homogénéité	4 cm		
IV – TOLERANCES (en nombre)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V – PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine - qualité - calibre - type commercial - forme - teinte	- origine - qualité - calibre - type commercial - forme	- origine - qualité - calibre - type commercial - forme
. Conditionnement	- protection convenable du produit - matériaux neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger		
. Mode de présentation	- en feuilles : recouvrant entièrement l'inflorescence (feuilles saines et vertes) - effeuillés : seules 5 petites feuilles tendres sont admises sur l'inflorescence - couronnés : feuilles élaguées à 3 cm au dessus du sommet de l'inflorescence		
VI – MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature (si non visible)	Oui	Oui	Oui
	Nom du type commercial pour les choux fleurs de coloration violette/pourpre ou verte		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre ou nombre de pièces	Oui	Oui	Oui

CHOUX-POMMES

REGLEMENT CEE N° 1591/87 (JOCE DU 06.06.87)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - d'aspect frais et sains - non éclatés, ni montés - exempts de meurtrissures et de lésions dues au gel - exempts d'insectes ou autres parasites - propres - exempts d'humidité extérieure anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères - coupe franche du trognon légèrement au dessus de la naissance des feuilles 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . caractéristiques . texture . conformation . défauts 	<ul style="list-style-type: none"> typiques de la variété ferme CHOUX-POMMES : feuilles bien attachées CHOUX CONSERVATION : absence de certaines feuilles de protection admise CHOUX DE MILAN : proprement effeuillés avec quelques feuilles de protection superficiellement gelés petites déchirures des feuilles extérieures petites meurtrissures et léger écrêtage 	<ul style="list-style-type: none"> . répondant aux caractéristiques minimales moins ferme plus effeuillés déchirures des feuilles extérieures meurtrissures et écrêtage plus importants
III - CALIBRAGE (poids net)		
<ul style="list-style-type: none"> . minimum . homogénéité 	350 g par unité 1 kg maxi : dans le cas où la pomme la plus lourde est égale ou inférieure à 2 kg Autres cas : poids maxi de la pomme la plus lourde = double du poids de la plus légère	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
Qualité	10 %	10 %
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
<ul style="list-style-type: none"> Homogénéité Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - forme - coloration - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
<ul style="list-style-type: none"> Identification Nature produit Origine Catégorie Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Si non visible Oui Oui Oui 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Si non visible Oui Oui Oui
Poids ou nombre	Dans le cas de vrac ces indications devront figurer sur les documents d'accompagnement	

CONCOMBRES

REGLEMENT CEE N° 1677/88 (JOCE du 16.06.88)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - d'aspect frais et sains - fermes - propres - pratiquement exempts de parasites et de leurs dégâts - sans goût amer - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères - nécessité d'avoir un développement suffisant avec des graines tendres 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. développement	- typique de la variété	- développement suffisant	- défaut admis (1/3 de la surface)
. coloration	- bien développés	- léger défaut	- concombres légèrement recourbés (hauteur maxi de l'arc 20 mm pour 10 cm)
. forme	- typique de la variété	- assez bien formés et droits (hauteur maxi de l'arc 10 mm pour 10 cm)	- concombres recourbés (hauteur maxi de l'arc > à 20 mm)
. défauts	- bien formés et droits (hauteur maxi de l'arc 10 mm pour 10 cm)	- légère déformation non due au développement des graines	- déformations non dues au développement avancé des graines
	- exempts	- légers défauts d'épiderme cicatrisés	- crevasses cicatrisées
			- légers dommages de frottements
			- les concombres recourbés ne doivent pas présenter d'autre défaut que celui de la coloration
III - CALIBRAGE			
	Obligatoire	Obligatoire	Facultatif
Concombres "plein air" Concombres "sous abri" Homogénéité	Poids mini : 180 g Poids mini : 250 g Longueur mini : 25 cm (de 250 à 500 g) ; 30 cm (plus de 500 g) 100 g lorsque le plus petit pèse entre 180 et 400 g 150 g lorsque le plus petit pèse au moins 400 g		
IV - TOLERANCES (en nombre)			
. Qualité	5 %	10 %	10 % (2 % ayant un goût amer à une partie terminale)
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type - qualité - calibre 		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature du produit	Oui, si non visible de l'extérieur et éventuellement type (abri-serre)		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui, suivie le cas échéant, de la mention "recourbés"		
. Calibre	Oui	Oui	Facultatif
. Nombre de pièces	Facultatif	Facultatif	Facultatif

COURGETTES

REGLEMENT CEE N° 1292/81 (JOCE DU 15.05.81)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entières avec pédoncule pouvant être légèrement endommagé - d'aspect frais, sains et fermes - exemptes de dommages de parasites - exemptes de cavités et crevasses - propres - ayant un développement suffisant - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. forme . coloration . défauts	légers défauts légers défauts légers défauts cicatrisés d'épiderme pédoncule inférieur à 3 cm	défauts défauts légères brûlures de soleil défauts cicatrisés d'épiderme (si pas de préjudice à la conservation)
III - CALIBRAGE		
. longueur ou . poids		7 à 14 cm inclus 14 à 21 cm inclus 21 à 30 cm inclus 50 à 100 g inclus 100 à 225 g inclus 225 à 450 g inclus
IV - TOLERANCES (nombre ou en poids)		
Qualité	10 %	10 %
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine - qualité - calibre - développement - coloration - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Si non visible	Si non visible
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Oui : Exprimé soit en longueur, soit en poids	

ECHALOTES

ARRETE du 17 mai 1990 (JO du 02.06.90)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains - propres - exempts de dommages dus au gel ou au soleil - exempts de traces de moisissures - exempts de germes extérieurement visibles - exempts d'humidité extérieure anormale - exempts d'odeur et/ou saveur étrangère 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. coloration . défauts	<ul style="list-style-type: none"> - fermes et consistants - forme et coloration typiques de la variété ou type commercial - dépourvus de tige creuse et résistante - pratiquement dépourvus de touffe radiculaire (sauf pour les rondes et grises) - petites fissures sur pellicule externe 	<ul style="list-style-type: none"> - forme et coloration non typique du type commercial - lésions mécaniques cicatrisées - légères meurtrissures - marques légères résultant de parasites ou maladies
III - CALIBRAGE (diamètre)		
. minimal . homogénéité	10 mm (grises) 15 mm (autres) 10 mm si la plus petite a un diamètre compris entre 10 et 15 mm 15 mm si la plus petite a un diamètre compris entre 15 et 20 mm 20 mm si la plus petite a un diamètre supérieur ou égal à 20 mm	
IV - TOLERANCES (poids)		
Qualité	10 %	10 %
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Présentation * déliées * en bottes * en nattes Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine - Type commercial - qualité - calibre - tiges coupées, rangées en couche dans l'emballage ou en vrac (du 01/04 au 30/06 la tige doit être > à 5 cm) - 16 bulbes minimum, tiges égalisées au dernier lien et de 15 cm maximum - 16 bulbes minimums - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	échalotes + type commercial (longues, demi longues, rondes ou grises)	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Oui (diamètre minimal et maximal)	
Poids net	Oui	oui
Nattes en vrac	toutes les mentions sur document ou sur fiche placée dans l'engin	

EPINARDS

REGLEMENT CEE N° 1591/87 (JOCE du 06.06.87)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - sains (pourriture non admise) - d'aspect frais - propres - pratiquement exempts de parasites - exempts de hampes florales - exempts d'odeur ou saveur étrangères - les épinards lavés doivent être suffisamment égouttés 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . Aspect . Coloration . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - normal pour la variété et l'époque de récolte - idem - exempts de dégâts du gel, des parasites ou maladies - pétiole < 10cm pour les épinards en feuilles 	- Les épinards de cette catégorie sont ceux ne répondant pas aux critères de la catégorie I mais correspondant aux caractéristiques minimales
III – CALIBRAGE		
	non prévu pour les épinards	
IV - TOLERANCES (en poids)		
Qualité	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - Mélange d'épinards "en feuilles" et "en touffes" interdit - Fardage prohibé - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI – MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Epinards "en feuilles" ou "en touffes" si non visible	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui

FRAISES

REGLEMENT CE N° 843/2002 (JOCE du 21/05/2002)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières et munies de leur calice (sauf fraises des bois), pédoncule (si présent) et calice vert et frais - saines (ni pourriture et altérations pouvant les rendre impropres à la consommation) - pratiquement exemptes d'attaques de parasites et de leurs attaques - propres, d'aspect frais mais non lavées - exemptes d'humidité anormale - exemptes d'odeur ou saveur étrangères - soigneusement cueillies, suffisamment développées et maturité suffisante 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES (répondant aux caractéristiques minimales pour II)			
. Forme	- Typique de la variété	- Typique de la variété	
. Coloration	- Typique de la variété (brillante si variétal)	-Typique de la variété	
. Défauts		-Légers défauts forme -Petites plages blanc -1/10	-Défauts forme -Plages blanc (- 1/5)
-Terre	-Très légères alt superf. -Exempte	-Légères pressions superf. -Pratiquement exempte	-Légères meurtris sèches -Légères traces
III - CALIBRAGE			
Calibre minimal (sauf fraises des bois)	25 mm	18 mm	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % mais conf. à I ou ses tolérances (2% tarés)	10 % mais conf. à II ou ses tolérances (2 % tarés)	10 % (également aux caract. mini sauf pourriture et altér. graves -2 % tarés-) 10 %
-Calibre	10 %	10 %	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité et régularité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - maturité, coloration et calibre très homogène en EXTRA (sauf fraises des bois) - calibre moins homogène en I 		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - fardage interdit - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs (indications commerciales autorisées) - colis exempts de corps étrangers - présentation particulièrement soignée en catégorie "EXTRA" 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit		si non visible de l'extérieur. variété facultative	
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui

HARICOTS

REGLEMENT CEE N° 912/2001 (JOCE du 11/05/2001)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains (exclues pourriture et ses altérations) - d'aspect frais - propres - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères - exempts parchemin (endoderme dur) - pratiquement exempts parasites et leurs attaques 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Développement . Coloration . Défauts . Obligations "doivent être..." 	<ul style="list-style-type: none"> - Typique de la variété - Typique de la variété - Typique de la variété - Très légers superficiels - Turgescents (cassants) - Très tendres, droits - Sans fils - Graines (sauf H. filets) petites et tendres 	<ul style="list-style-type: none"> - Typique de la variété - Typique de la variété - Typique de la variété - légers (forme,color et épider) - Turgescents - Jeunes, tendres - Pratiquement sans fils - Graines petites et tendres 	<ul style="list-style-type: none"> - Plus marqués (forme, color, épider, fils et rouille légère) - Exempts rouille (H. filets) - Raisonnablement tendres
III - CALIBRAGE			
Largeur max de la gousse	<ul style="list-style-type: none"> - très fins : filet < 6 mm - fins : filet < 9 mm - moyens : filet < 12 mm (sauf EXTRA) 		
Obligatoire H. filets			
IV - TOLERANCES (en nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 % (5% de fils et 15 % fragment manquant)	10 % (antracnose exclue et 30 % fragments manquants)
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type commercial - qualité et calibre - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	"Haricots" ou type commercial pour les emballages fermés (variété facultative)		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre	H. filets (très fins, fins et moyens) - H. autres si calibrés (largeur mini/max)		

KIWIS

REGLEMENT CEE N° 410/90 (JOCE du 17.02.90)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers(mais sans pédoncule) - sains - propres - fermes - bien formés - pratiquement exempts de parasites et de leurs dommages - exempts d'humidité extérieure anormale et d'odeur ou de saveur étrangères - suffisamment développés pour supporter le transport et répondre aux exigences commerciales à destination 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Pulpe . Forme . Développement . Coloration . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - typique de la variété - bon - typique de la variété - exempts (très légères altérations superficielles admises) 	<ul style="list-style-type: none"> • . ferme et saine - léger défaut sauf renflement ou malformation - léger défaut - défauts superficiels < 1 cm² - petite "marque de hayward" sans protubérance 	<ul style="list-style-type: none"> . raisonnablement ferme et sans sérieux défauts - défauts de forme - défauts de coloration - défauts d'épiderme (petites fissures ou tissu cicatriciel éraflé) < 2 cm² - plusieurs "marques de hayward" avec légères protubérances - légères meurtrissures
III - CALIBRAGE (poids des fruits)			
. minimal	90 gr	70 gr	65 gr
. homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - 15 gr entre le plus petit et le plus gros pour des fruits < 85 gr - 20 gr entre le plus petit et le plus gros pour des fruits entre 85 et 120 gr - 30 gr entre le plus petit et le plus gros pour des fruits > 120 gr 		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10% ne répondant pas au minimal et/ou au calibre indiqué Le calibre peut être immédiatement ou au calibre indiqué et dans le plus petit calibre le minimum est		
	85 gr	67 gr	62 gr
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre 		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers EXTRA : fruits séparés les uns des autres sur une seule couche		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	Si non visible	Si non visible	Si non visible
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre(si non rangés)	Oui	Oui	Oui
. Nombre (si rangés)	Oui	Oui	Oui

MELONS

REGLEMENT CEE N° 1615/2001 du 7/08/01 (JOCE du 08/08/01)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
Les melons doivent être :	<ul style="list-style-type: none"> - entiers, - sains, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - d'aspect frais - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - fermes - exempts d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères - suffisamment développés et de maturité suffisante 	
<i>Accord INTERFEL</i>	Indice réfractométrique ≥ 9 (moyenne échantillon) tolérance : 10% en nbre ou poids < 9	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
Les melons doivent présenter : Défauts :	caractéristiques de la variété ou du type commercial (sans atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation) - un léger défaut forme - un léger défaut de couleur - de légers défauts d'épiderme - de légères craquelures cicatrisées autour pédoncule n'atteignant pas la chair <2cm	(mais garder les caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation) - des défauts de forme - des défauts de coloration - de légères meurtrissures - légères craquelures ou fentes sèches (pas d'atteinte de la chair) - défauts d'épidermes (frottement, manipulations)
III - CALIBRAGE (poids ou diamètre)		
- poids (mini)	charentais et melons du type ogen et galia : autres melons :	250 g 300 g
homogénéité	Le poids plus gros pas excéder de plus de 50% le poids du plus petit (30 % Charentais)	
- diamètre(mini)	charentais et melons du type ogen et galia : autres melons :	7.5 cm 8 cm
homogénéité	Le diamètre plus gros pas excéder de plus de 20% le diamètre du plus petit (10 % Charent)	
<i>Accord INTERFEL</i>	Melon charentais : poids minimum 350 g	
	Echelle de calibrage :	350/450 ; 450/550 ; 550/650 ; 650/800 800/950 ; 950/1100 ; 1100/1300 ; 1300 et +
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
. Qualité	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
. Homogénéité	- origine, variété ou type commercial, qualité, calibre - sensiblement de même état de développement, maturité et coloration	
. Conditionnement	- protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs, propres et non nocifs - colis exempts de corps étranger	
VI - MARQUAGE (facultatif: nombre de pièces et teneur en sucre –brix-)		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Melon : si le contenu n'est pas visible Nom de la variété ou du type commercial ("Charentais" par exemple)	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Minimal + maximal (poids ou diamètre)	

NOISETTES EN COQUES

REGLEMENT N° 1284/2002 (JOCE du 16/07/2002)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES (récoltées mûres et non vides)			
A) LA COQUE	<ul style="list-style-type: none"> - bien formée (pas sensiblement difforme) - entière (avec toutefois de légers défauts superficiels admis) - saine (exempte de défauts susceptibles d'en altérer la conservation) - exempte d'attaques de parasites - propre et sèche (pas d'humidité anormale) - exempte de tégument adhérent (pas plus de 5 % par coque) 		
B) L'AMANDE	<ul style="list-style-type: none"> - entière (possibilité de légers défauts superficiels) - saine (ni pourriture ou altérations graves) - suffisamment développée (à l'exclusion de fruits ratatinés ou racornis) - Propre et exempte d'insectes vivants ou morts et d'attaques de parasites - Exempte de filaments de moisissures visibles à l'oeil nu - Exempte de rancissement - Exempte d'humidité anormale, d'odeur et/ou saveur étrangère - Exempte de taches (présence de coeur brun avec légère séparation des cotylédons admis si absence d'altération de l'odeur ou de la saveur) 		
C) TENEUR EN EAU	12 % pour la noisette entière et 7 % pour l'amande		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
Variété et/ou Type commercial	- caractéristique	- caractéristique	- défauts gardant les caractéristiques de <i>qualité, conservation et présentation</i>
Défauts	- caractéristique - très légères altérat. superf.ne nuisant pas <i>aspect, qualité, cons. et présentation</i>	- caractéristique - légers défauts ne nuisant pas <i>aspect, qualité, conserv. et présentation</i>	
III - CALIBRAGE			
Définitions			facultatif
Calibrage: diamètre mini et maxi	22 mm "et +"; 20/22 mm; 18/20 mm; 16/18 mm; 14/16 mm; 12/14 mm.		
Criblage: calibre (mini et +) ou calibre (maxi et -)	22 mm et plus (ou "et moins") 20 mm et plus (ou "et moins") 18 mm et plus (ou "et moins") 16 mm et plus (ou "et moins") 14 mm et plus (ou "et moins") NB: <i>si le calibre est exprimé dans le marquage des dénominations de calibre peuvent être utilisées facultativement par chaque pays.</i>		
Calibrage mini	16 mm en EXTRA et 14 mm en I NB: <i>pour les noisettes présentées au consommateur final, dans le cas de criblage, le calibre "et moins" n'est pas autorisé.</i>		

IV - TOLERANCES (poids)			
A) QUALITE			
1°)Pour la coque (poids total des fruits en coque)	3 %	5 %	7 %
2°)Pour l'amande (poids des amandes)	5 % (dont 3 % moisies, pourries, rances ou présentant des insectes) 0,25 %	8 % (dont 5 % id. extra)	12 % (dont 6 % id)
3°)Matières étrangères (poids total des fruits. en coque)		0,25 %	0,25 %
4°)Coques vides (nomb.)	4 %		
5°)Mélange variété/type (nombre ou poids)	12 %	6 % 12 %	8 % 12 % (si variété indiquée)
B) IMPURETES MINER.	1 g/Kg		
C) CALIBRE	10 %	1 g/Kg 10 %	1 g/Kg 10 %
<p><u>Conditions des tolérances de calibre telles que prévues au C:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - si conformes calibre immédiatement inf. ou sup. dans cas de <u>calibrage</u> (min/max) - si conformes calibre immédiatement inf. dans cas de <u>criblage</u> (mini "et plus") - si conformes calibre immédiatement sup. dans cas de <u>criblage</u> (mini "et moins") 			
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	Origine		
	Qualité		
	Variété ou type commercial		
	Calibre (si calibrées)		
	Fardage interdit		
. Conditionnement	Protection convenable du produit		
	Matériaux neufs, propres et non toxiques		
	Colis exempt de corps étranger		
. Présentation	Noisettes présentées en sac et/ou emballage solide		
VI - MARQUAGE			
Identification.	Oui		
Nature du produit	Si non visible. Variété ou type commercial (facultatif pour II)		
Origine	Oui		
Catégorie	Oui		
Calibre	-soit: diamètre minimal et maximal (calibrage) -soit: diamètre minimal suivi de "et plus" ou "et +" ou "+" (criblage) -soit: diamètre maximal suivi de "et moins" ou "et -" (criblage)		
Poids net	oui		
Nom de calibre	facultatif		
Date limite de consom.	facultative		
Année de récolte	facultative		

NOIX COMMUNES EN COQUE

REGLEMENT CE N° 175/2001 (JOCE du 27/01/2001)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES (pour toutes les catégories)			
	<p>1°) <u>de la coque</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - entières (légers défauts superficiels admis et noix partiellem. ouverte si cerneau protégé), - saines, - propres, - exemptes de parasites, - sèches (pas d'humidité extérieure anormale), - exemptes de résidus de brou et de traces d'écalage. <p>2°) <u>du cerneau</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sains, exclues pourriture, moisissures et autres altérations (impropres consommation), - fermes, - propres, - exempts d'insectes, acariens ou autres parasites, - exempts de rancissement et/ou aspect huileux, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur ou saveur étrangère, - développement normal (cerneaux racornis exclus). <p>3°) <u>de la noix entière (coque et cerneau)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - récoltées à maturité suffisante et non creuses, - noix fraîches = pellicule du cerneau facilement détachable + cloison médiane début brun, - noix sèche = cloison médiane sèche et cassante, - possibilité de laver et blanchir les coques si la qualité du cerneau est préservée, - teneur en eau: noix fraîches → supérieure à 20 % noix sèches → 12 % entières et 8 % cerneaux 		
II - CLASSIFICATION			
. défauts . variété ou . mélange de variétés récolte	- très légères altérat. superf. - caractéristique et garantie. - défini et désigné. - la plus récente.	- légers défauts admis. - caractéristique et garantie. - défini et spécifié.	- défauts (caractéristiques essentielles préservées).
III - CALIBRAGE (diamètre)			
. calibrage (diam mini/diam max) ou . criblage (diamètre et +)	32/34 ; 30/32 et 28/30 34 et + 32 et + 30 et + 28 et +	Idem "EXTRA" plus (26/28) Idem "EXTRA" plus (26et+)	Idem "I" plus (24/26) Idem "I" plus (24 et +)

IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<u>QUALITE</u>			
I défauts de la coque	7 %	10 %	15 %
II défauts cerneaux	8 %	10 %	15 %
(déf. Cerneaux frais)	(8 %)	(12 %)	(15 %)
-dont rances, pourris	3 %	6 %	8 %
-dont moisis	3 %	4 %	6 %
<u>CALIBRE</u>	10 % → limités aux calibres immédiatement inférieurs ou supérieurs (cas calibrage) → limités aux calibres immédiatement inférieurs (cas criblage)		
<u>IMPURETES MINERALES</u>	cendres insolubles supérieures à 1 g/ kg		
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine, - année de récolte, - qualité, - calibre (si imposé), - si nom de variété, mélange défini ou type commercial → 10 % (nbre ou poids) de différents.		
. Conditionnement	- protection convenable du produit, - papiers neufs, propres et non toxiques, - colis exempts de tout corps étranger.		
. Emballages	- dans un même lot → poids identiques		
VI - MARQUAGE			
. <u>Identification</u>	oui	oui	oui
. <u>Nature produit</u>			
•fraîches ou prim.	oui	oui	oui
•sèches	oui	oui	oui
•variété ou mélange	oui	-	-
•variété, mél ou typ	-	oui	-
. <u>Origine</u>	oui	oui	oui
. <u>Catégorie</u>	oui	oui	oui
. <u>Calibre (Calibrage ou Criblage)</u>	oui	oui	oui
. <u>Année de récolte</u>	oui	oui	facultative
. <u>Poids net</u>	oui	oui	oui
. <u>DateCondit.(fraîches)</u>	oui	oui	oui
. <u>Durabilité</u>	facultative	facultative	facultative

OIGNONS

REGLEMENT CEE N° 1508/2001 (JOCE du 25/07/2001)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
Oignons	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains (exclus de pourriture ou altérations) - propres et exempts de dommages dus au gel - exempts d'humidité extérieure anormale - tige ne dépassant pas 6 cm (à l'exception des oignons tressés) - suffisamment secs (2 pellicules et tiges desséchées) - dépourvus de tiges creuses et résistantes - pratiquement dépourvus de parasites et leurs attaques 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Développement . Défauts (ne nuisant pas à l'aspect général) 	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de renflement - fermes, consistants et non germés (germes externes) - légers défauts de forme - légers défauts de coloration - légères taches (inférieures 1/5 bulbe) - fissures superficielles pellicule extérieure - absence partielle pellicule extérieure 	<ul style="list-style-type: none"> - début de germination (extérieure = 10%) - suffisamment fermes - défauts de forme - défauts de coloration - taches (inférieures 1/2 bulbe) - fissures pellicule extérieure - absence partielle pellicule extér (1/3 max) - légères marques parasites/maladies - petites crevasses cicatrisées - légères meurtrissures cicatrisées - touffe radiculaire - taches et traces de frottements
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)		
<ul style="list-style-type: none"> . minimal . homogénéité (différence entre le plus petit et le plus gros) 	<p>10 mm</p> <p>5 mm si le diamètre du plus petit : 10 à 20 mm</p> <p>10 mm si le diamètre du plus petit : 15 à 25 mm</p> <p>15 mm si le diamètre du plus petit : 20 à 40 mm</p> <p>20 mm si le diamètre du plus petit : 40 à 70 mm</p> <p>30 mm si le diamètre du plus petit : > 70 mm</p>	
IV - TOLERANCES (en nombre ou en poids)		
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<p>10 %</p> <p>10 %</p>	<p>10 %</p> <p>10 %</p>
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Présentation . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - fardage prohibé - soit rangés en couches - soit en vrac en emballage ou engin de transport - soit en tresses: nombre de bulbes (6 mini) ou poids net - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	si contenu non visible	
Origine	Oui	Oui
Catégorie/calibre	Oui	Oui
Poids	Oui	Oui

PASTEQUES

REGLEMENT CEE N° 1093/97 du 16/06/97 (JOCE du 17/06/97)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
Les pastèques doivent être :	<ul style="list-style-type: none"> - entiers, - sains, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - d'aspect frais - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - non éclatés - exempts d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
Les pastèques doivent être :	typiques de la variété bien formées exempts de fentes et meurtrissures de petites fentes superficielles sont tolérées longueur du pédoncule maximum 5 cm	Défauts tolérés : (mais caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation) <ul style="list-style-type: none"> - un léger défaut de forme - un léger défaut de coloration de l'épiderme - de légères meurtrissures ou- défauts superficiels (manipulations, attaques de parasites ou maladies)
III - CALIBRAGE (poids)		
- poids (mini)	1.5 kg	
homogénéité	si inférieur à 6 kg, écart maxi : 2 kg si supérieur à 6 kg, écart maxi : 3.5 kg L'homogénéité n'est pas obligatoire pour les pastèques conditionnées en vrac	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
. Qualité	10 %	
. Calibre	10 % (pas de tolérance si < 1 kg)	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
. Présentation	Les pastèques peuvent être conditionnées en emballage ou en vrac (pallox ou engin de transport)	
. Homogénéité	- origine, variété, qualité - cat I : même état de développement et coloration	
. Conditionnement	- protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs, propres et non nocifs - colis exempts de corps étrangers	
VI - MARQUAGE (sur document d'accompagnement dans le cas du vrac)		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Pastèques : si le contenu n'est pas visible	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Si calibré : minimal + maximal (poids)	
Poids net ou nbre	Oui	Oui

PECHES ET NECTARINES
REGLEMENT CEE N° 2335/99 (JOCE du 4/11/99)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - exemptes de parasites (et dégâts) - saines (sont exclues pourriture et altérations susceptibles de les rendre inconsommables) - propres - dépourvues d'humidité extérieure anormale - dépourvues d'odeur ou saveur étrangères - maturité permettant de supporter le transport et conforme aux exigences commerciales 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Développement . Coloration . Défauts d'épiderme . Autres défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - typique de la variété - typique de la variété - typique de la variété - très légères altérations de l'épiderme - Néant 	<ul style="list-style-type: none"> - léger défaut de forme - léger défaut - léger défaut coloration - défauts allongés : 1 cm max - autres défauts : 1/2 cm2 - noyaux fendus exclus 	<ul style="list-style-type: none"> - défauts allongés : 2 cm - autres défauts : 1,5 cm2 - noyaux fendus (10 %)
III - CALIBRAGE (circonférence ou diamètre)			
. minimum	17,5 cm (circonférence) 56 mm (diamètre)	16 cm (circonférence) 51 mm (diamètre)	
. Echelle obligatoire (Calibre D non autorisé du 1/7 au 31/10)	circonférence 28 cm et + 25/28 cm 23/25 cm 21/23 cm 19/21 cm 17,5/19 cm 16/17,5 cm	diamètre 90 mm et + 80/90 mm 73/80 mm 67/73 mm 61/67 mm 56/61 mm 51/56 mm	code lettre AAAA AAA AA A B C D
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %	10 %
limite de 1 cm en + ou - (circonférence) et 3 mm en + ou - (diamètre)			
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - maturité - calibre 		
	<ul style="list-style-type: none"> - coloration (EXTRA) 		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		

. Présentation	- sur une seule couche avec protection de chaque fruit - une couche (fruits séparés)	- sur une ou deux couches ou - sur quatre couches maxi avec alvéoles en petits emballages - une ou deux couches ou quatre couches avec séparation des couches
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VI – MARQUAGE

. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	variété	variété	
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre	Oui	Oui	Oui
. Nombre de pièces	facultatif	Facultatif	facultatif
. Teneur mini sucre	Facultatif (valeur Brix) + fermeté (embout 0,5 cm 2)		

POIREAUX

REGLEMENT CEE N° 2396/2001 (JOCE du 08.12.2001)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers (sauf racines et extrémités des feuilles qui peuvent être coupées) - sains (exclusion de la pourriture et altérations les rendant impropres à la consom.) - propres (racines légèrement recouvertes de terre admises) - d'aspect frais (débarrassés des feuilles fanées ou défraîchies) - exempts d'humidité extérieure anormale (rèssuyés du lavage éventuel) - exempts d'odeur ou saveur étrangères - non montés et pratiquement exempts de parasites et de leurs dégâts 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. coloration . défauts	blanche à blanc verdâtre sur 1/3 de la totalité, ou 1/2 de la partie enveloppée (pour les poireaux de semis 1/4 et 1/3) légères traces terre à l'intérieur du fût légers défauts superficiels légères attaques de thrips sur feuilles	blanche à blanc verdâtre sur 1 /4 de la totalité, ou 1/3 de la partie enveloppée traces de terre à l'intérieur du fût hampe florale tendre (partie enveloppée) légères meurtrissures, attaques de thrips et légères taches de rouille sur feuilles légers défauts de coloration
III - CALIBRAGE (diamètre au-dessus de la boursouffure du collet)		
. minimum		10 mm 8 mm (primeurs)
. homogénéité (botte ou colis)	Le diamètre du plus gros ne doit pas être > au double de celui du plus petit	Néant
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
Qualité "primeur" Qualité "autres" Qualité "tous" Calibre	10 % hampe tendre (partie enveloppée) et 10% (autres raisons) 10 % 10 % (diamètre minimal ou homogénéité)	10 % 10 % (diamètre minimal)
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Présentation Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type commercial - qualité - calibre - développement et coloration <li style="padding-left: 20px;">- fardage prohibé - rangés régulièrement en emballage ou en bottes (contenues ou non en colis) - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis ou bottes exempts de tout corps étranger 	
VI - MARQUAGE (colis ou bottes)		
Identification Nature produit Origine Catégorie Nombre de bottes	Oui Si non visible (primeur le cas échéant) Oui Oui Éventuellement (si emballage)	Oui Si non visible (id.) Oui Oui Éventuellement (id.)

POIRES

REGLEMENT CEE N°1619/2001 (JOCE du 09/08/01)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - saines ni pourriture, ni altérations les rendant impropres à la consommation - propres - pratiquement exemptes de parasites et/ou de leurs attaques - dépourvues d'humidité extérieure anormale et odeurs ou saveurs étrangères - suffisamment développées pour supporter le transport, de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination et de poursuivre la maturation 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Développement . Coloration . Pédoncule . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - typique de la variété - typique de la variété - typique de la variété - intact - exempt (très légères altérations épidermiques) <ul style="list-style-type: none"> • pulpe non détériorée - poires pierreuses non admises 	<ul style="list-style-type: none"> - légère déformation - léger défaut - léger défaut - légèrement endommagé - défauts épidermiques - forme allongée (2 cm) - autres (1 cm² sauf la tavelure 1/4 de cm²) - poires pierreuses non admises 	<ul style="list-style-type: none"> - défaut de forme - défaut de développement - défaut de coloration - défauts épidermiques - forme allongée (4 cm) autres (2,5 cm² sauf tavelure 1 cm²) - pulpe ne présentant pas de défaut - meurtris léger décolorées 2,5cm
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)			
minimum *	gros fruits : 60 mm petits fruits : 55 mm	gros fruits : 55 mm petits fruits : 50 mm	gros fruits : 55 mm petits fruits : 45 mm
*exception : pas de calibre minimum pour les poires d'été (du 10/6 au 31/7)			
homogénéité	5 mm	5 mm (si rangées) 10 mm (en vrac)	5 mm (si rangées) non exigé (en vrac)
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	5 % 10 %	10 % 10 %	10 % (dont 2% de fruits liégeux, vitreux, crevassés, atteints de très légères traces de pourriture ou présence de parasites vivants) 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - maturité - calibre 		
	- coloration		
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
Présentation	- couches rangées obligatoire		
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification . Nature produit 	Oui variété	Oui Variété	Oui
<ul style="list-style-type: none"> . Origine . Catégorie . Calibre ou nombre 	Oui Oui Oui	Oui Oui Oui	Oui Oui Oui

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

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande

I - CARACTERISTIQUES MINIMALES

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

II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES

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

III - CALIBRAGE

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

IV – TOLERANCES

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

V - EMBALLAGE ET PRESENTATION

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

VI – MARQUAGE

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

POIVRONS DOUX
REGLEMENT CEE N°1455/99 (JOCE du 2/07/99)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTÉRISTIQUES MINIMALES		
Types: -longs pointus -forme carrée épointé -forme carrée point -forme aplatie	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - pratiquement exclu de parasites (et dégâts) - d'aspect frais - sains (exclu pourriture) - propres - bien développés - exempts de dégâts du gel et de blessures non cicatrisées - exempts de brûlures de soleil (sauf catégorie II) - munis de pédoncule - exempts d'humidité, odeur ou saveur étrangères 	
II - CARACTÉRISTIQUES QUALITATIVES		
. forme . développement . coloration . défauts	<ul style="list-style-type: none"> - typique de la variété - typique de la variété - typique de la variété (exempt de tache), - fermes - pédoncule légèrement endommagé ou coupé avec calice intact 	<ul style="list-style-type: none"> - défaut de forme - défaut de développement - brûlures de soleil - légères craquelures (cumul 3 cm max) - légères blessures cicatrisées (limites 2 cm/1 cm 2)
III - CALIBRAGE (diamètre)		
. minimum	<ul style="list-style-type: none"> - poivrons doux longs : 30 mm - poivrons doux carrés épointés : 40 mm - poivrons doux carrés pointus : 40 mm - poivrons doux aplatis : 55 mm 	
. homogénéité	20 mm	facultative
IV - TOLÉRANCES (nombre ou poids)		
. Qualité . Calibre	10 % 10 % (limite de 5 mm et + ou en -)	10 % si calibrés : 10 % non calibrés : 5 %
V - EMBALLAGE ET PRÉSENTATION		
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - Calibre (sauf < 1 kg) - maturité - coloration (mélange autorisé sous condition) 	id
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	<ul style="list-style-type: none"> • type ou nom de la variété si contenu non visible 	
Origine Catégorie Calibre Poids ou nombre pièce	Oui Oui le cas échéant facultatif	Oui Oui le cas échéant facultatif

POMMES

REGLEMENT CEE N° 1619/2001 (JOCE du 09/08/01)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - saines (ni pourriture, ni altérations les rendant impropres à la consommation) - propres - pratiquement exemptes de parasites et/ou de leurs attaques - dépourvues d'humidité extérieure anormale et d'odeurs ou saveurs étrangères - suffisamment développées pour supporter le transport, de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination et de poursuivre la maturation 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Développement . Coloration . Pédoncule . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - typique de la variété - typique de la variété - typique de la variété - intact - exempt (très légères altérations épidermiques) - pulpe non détériorée 	<ul style="list-style-type: none"> - légère déformation - léger défaut - léger défaut - absence tolérée - défauts épidermiques forme allongée (2 cm) autres (1 cm² sauf la tavelure 1/4 de cm²) - meurtrissures légères (1cm²) 	<ul style="list-style-type: none"> - défaut de forme - défaut de développement - défaut de coloration - défauts épidermiques forme allongée (4 cm) autres (2,5 cm² sauf tavelure 1 cm²) - pulpe ne présentant pas de défaut essentiel - meurtris légèrem décolor 2,5cm²
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)			
. minimum	gros fruits : 70 mm petits fruits : 60 mm	gros fruits : 65 mm petits fruits : 55 mm	gros fruits : 65 mm petits fruits : 55 mm
. homogénéité	5 mm	5 mm (si rangées) 10 mm (en vrac)	5 mm (si rangées non exigé (en vrac)
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> 5 % 10 % 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % 10 % 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % (dont 2% de fruits liégeux, vitreux, crevassés, atteints de très légères traces de pourriture ou présence de parasites vivants) 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine (sauf emballages inf 3 kg de différentes variétés) - variété (sauf emballages inférieurs à 3 kg) - qualité - maturité - calibre 		
	- coloration		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
. Présentation	- couches rangées obligatoire		
VI – MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification . Nature produit . Origine(s) . Catégorie . Calibre ou nombre 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Variété(s) Oui Oui Oui 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Variété(s) Oui Oui Oui 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Variété(s) Oui Oui Oui

POMMES de TERRE

Arrêté du 03 mars 1997 (JO du 26/03/97)

Dispositions	Catégories		
	I	II	
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande	
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
Les tubercules doivent être :	<ul style="list-style-type: none"> - aspect normal pour la variété - entiers, exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité - sains, exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - fermes - non éclatés, pas de crevasses de croissance - à peau bien formée - pratiquement propres - exempts de dégâts dus à la chaleur ou au gel - exempts de coloration verte - exempts de défauts internes graves - non germés - exempts d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangère 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
Défauts :	<ul style="list-style-type: none"> forme régulière et aspect convenable - un léger défaut forme - de légers défauts d'aspect - de légers défauts superficiels - un léger défaut de coloration - de très légers défauts internes 	<ul style="list-style-type: none"> - des défauts de forme - des défauts d'aspect - des défauts superficiels - un défaut de coloration - de légers défauts internes 	
III - CALIBRAGE (maille carrée)			
. Conservation minimum	35 mm sauf pour chair ferme - (40 mm accord interprofessionnel) 28 mm grenaille pour transformation		
. maximum	75 mm sauf collectivités (accord interprofessionnel)		
. homogénéité	emballages < 5 kg : écart maxi 30 mm		
. nombre tub./kg	35 mm +	14 tubercules au maximum par kg	
(sauf chair ferme)	40 mm +	12	(si nombre de tubercules supérieur, mention du calibre mini et maxi)
	45 mm +	10	
	50 mm +	8	
. Primeurs minimum	28 mm 17 à 28 mm : grenaille		
. maximum	75 mm sauf collectivités (accord interprofessionnel)		
. homogénéité	emballages < 5 kg : écart maxi 30 mm		
IV - TOLERANCES (poids)			
. Qualité	6 % conservation ; 4 % primeurs	8 % conservation ; 6 % primeurs	
dont maxi	1 % pourriture ; 2 % verdis		
Non lavées	déchets autres (germes, corps étrangers) 2 % dont 1% maxi terre adhérente		
. Calibre	3 %		
. Autres variétés	2 %		
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine, variété, qualité, calibre		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 		
VI - MARQUAGE			
Identification	Oui	Oui	
Nature produit *	soit PdT primeur, soit PdT consommation ou à chair ferme + nom de la variété		
Origine *	Oui	Oui	
Catégorie *	Oui	Oui	
Calibre *	minimal + maximal ou et plus ; " grenaille à éplucher " si PTC ou " grenaille " si primeurs		
Indication du lot	Oui		
Poids net	Oui (gamme de poids jusqu'à 10 kg: 0.5; 1; 2.5; 5; 10; + 1.5 pour primeurs et chair ferme)		
Traitement *	le cas échéant " traité contre la germination "		

* mentions obligatoires au stade du détail

POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

Défauts admis dans chacune des catégories dans les limites suivantes

	Catégorie I	Catégorie ii
Défauts de forme tels que - crevasses de croissance cicatrisées (1) ... - déformation	Longueur maxi admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : $\frac{1}{4}$ Peu prononcée	Longueur maxi admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : $\frac{1}{2}$ Légèrement prononcée
Défauts d'aspect tels que : - gale commune superficielle	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule :	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule :
- gale argentée	15%	25%
- gale commune profonde et poudreuse (2)	5%	10%
- au total, défauts d'aspects limités (en %) de la surface de chaque tubercule à	5%	10%
Défauts superficiels tels que :	Profondeur maximale admise :	Profondeur maximale admise
Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures	2 mm	3.5 mm
Défauts de coloration (3) :	5%	10%
Pourcentage en poids de tubercules admis	10%	20%
Défauts internes tels que :		
Taches sous épidermiques (4), pourcentage en poids de tubercules admis		
Au total, le pourcentage en poids de tubercules présentant ces défauts ne peut représenter pour chaque colis ou lot plus de		
(1) D'une profondeur inférieure à 5 mm		
(2) Sur une profondeur inférieure à 2 mm		
(3) Coloration vert clair, couvrant au maximum $\frac{1}{8}$ de la surface du tubercule et pouvant être éliminée par un pelage normal		
(4) D'une profondeur inférieure à 5 mm ou d'une surface inférieure à 2 cm ² après un pelage normal		

POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

Définition (Art.3) : " Par pommes de terre de primeur (ou nouvelles), on désigne des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, commercialisées rapidement après arrachage, avant le 1^{er} août de chaque année, dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage et qui sont inaptes à une longue conservation. "

Défauts admis dans chacune des catégories dans les limites suivantes

	Catégorie I	Catégorie ii
Défauts de forme tels que - crevasses de croissance cicatrisées (1) ... - déformation	Longueur maxi admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : $\frac{1}{4}$ Peu prononcée	Longueur maxi admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : $\frac{1}{2}$ Légèrement prononcée
Défauts d'aspect tels que gale commune superficielle	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule :	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule :
Défauts superficiels tels que :	15%	25%
Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures	Profondeur maximale admise :	Profondeur maximale admise
Défauts de coloration (2) :	2 mm	3.5 mm
En poids de tubercules admis	5%	10%
Au total, le pourcentage en poids de tubercules présentant ces défauts ne peut représenter pour chaque colis ou lot plus de	10%	20%
(1) D'une profondeur inférieure à 3.5 mm		
(2) Coloration vert clair, couvrant au maximum $\frac{1}{8}$ de la surface du tubercule et pouvant être éliminée par un pelage normal		

PRUNES

REGLEMENT CEE n° 1168/99 (JOCE du 04/06/99)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - saines, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres ' pratiquement exemptes de matière étrangère visible) - d'aspect frais - pratiquement exemptes de parasites ou d'attaques de parasites - dépourvues d'humidité anormale - dépourvues d'odeur et/ou de saveur étrangères - suffisamment développée et maturité suffisante 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Développement . Coloration Les prunes doivent être : . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> typique de la variété typique de la variété typique de la variété de chair ferme recouvertes de leur pruine aucun, sauf très légères altérations superficielles 	<ul style="list-style-type: none"> léger défaut léger léger défaut défauts d'épiderme de forme allongée £ au 1/3 du diamètre du fruit crevasses cicatrisées tolérées pour les "Reines Claudes dorées" autres défauts d'épiderme limités au 1/16 du fruit 	<ul style="list-style-type: none"> déformations admises défaut de développement admis défaut de coloration défauts d'épiderme limités à 1/4 de la surface totale
III - CALIBRAGE (diamètre minimal)			
- gros fruits :	35 mm		30 mm
- mirabelles et damsons:	20 mm		17 mm
- autres :	28 mm		25 mm
Homogénéité	10 mm	/	/
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %(dont 2 % de véreux ou éclatés)	10 %(dont 4 % de véreux ou éclatés)
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - coloration uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux neufs et propres - colis exempts de corps étrangers 		
. Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - en petits emballages - disposées en une ou plusieurs couches séparées entre-elles 		
		en vrac en emballage	en vrac en emballage
VI – MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature du produit	Variété	Variété	Variété
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre (Æ mini maxi)	oui	En cas de calibre	

RAISINS DE TABLE

REGLEMENT CEE N° 2789/99 (JOCE du 29/12/99)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - sains (exclu pourriture) - propres - la pigmentation due au soleil n'est pas un défaut - pratiquement exempts de parasites (et dégâts) - exempts de moisissures - exempts d'humidité, anormale et odeur ou saveur étrangères - les grains doivent être entiers, bien formés et normalement développés - suffisamment développées pour supporter le transport et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
1) Grappes . Forme . Développement . Coloration 2) Grains 3) Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> - typique du cépage - typique du cépage - typique du cépage - fermes - bien attachés - espacés uniformément - pratiquement recouverts de pruine - exempts 	<ul style="list-style-type: none"> - typique du cépage - typique du cépage - typique du cépage - fermes - bien attachés - moins uniformément - pruine présente autant que possible - légère malformation - légers défauts coloration - très légères brûlures de soleil 	<ul style="list-style-type: none"> - légers défauts forme - légers défauts développement - légers défauts coloration - suffisamment fermes - suffisamment attachés - plus irrégulièrement que I - pruine présente autant que possible - malform et légères meurtrissures ou altér. épider. - défaut coloration - légères brûlures de soleil
III - CALIBRAGE (poids)			
. minimal variétés "serre" variétés "plein champ" . emballages < 1 kg	300 g gros grains : 200 g petits grains : 150 g admis (1 grappe inf.)	250 g gros grains : 150 g petits grains : 100 g (pour atteindre le poids)	150 g gros grains : 100 g petits grains : 75 g (id)
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité . Calibre	5 % 10 %	10 % 10 %	10 % 10 % (75 g)
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine (sauf < 1 kg) - variété (sauf < 1 kg) - catégorie - maturité 		
	<ul style="list-style-type: none"> - coloration - grosseur 		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers (à l'exception de sarment < 5 cm) 		
VI - MARQUAGE			
. Identification . Nature produit	Oui variété	Oui variété	Oui variété
. Origine . Catégorie	Oui Oui	Oui Oui	Oui Oui

SALADES (LAITUES, CHICOREES FRISEES et SCAROLES)

REGLEMENT CEE N° 1543/2001 (JOCE du 28/07/2001)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - saines et d'aspect frais - turgescentes, propres et parées (pas de terre et autres matières étrangères) - pratiquement exemptes de parasites - pratiquement exemptes d'altérations dues aux parasites - non montées - exemptes d'humidité, d'odeur ou saveur étrangères - racines coupées au ras des dernières feuilles - défaut de coloration rouge (laitues) admis 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Coloration . Pomme . Cœur . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - bien formées - fermes - caractéristique de la variété/type - partie centrale jaune (frisées et scaroles) - laitues: bien formée - laitues sous abri: réduite admise - romaines: peut être réduit - exemptes dommages nuisant comestibil. - exemptes dommages dus au gel 	<ul style="list-style-type: none"> - assez bien formées - légers défauts - laitues: réduite - laitues sous abri: absence admise - romaines: absence admis - exemptes dommages nuisant comestibil. - Légères attaques parasites
III - CALIBRAGE (poids)		
<ul style="list-style-type: none"> . <u>poids minimal</u> laitues pom, rom laitues "iceberg" laitues "à couper" frisées et scaroles . <u>homogénéité</u> laitues frisées et scaroles 	150 g (plein champ) et 100 g (sous abri) 300 g (plein champ) et 200 g (sous abri) 100 g (plein champ) et 100 g (sous abri) 200 g (plein champ) et 150 g (sous abri) <u>(écart maxi entre les pieds d'un même colis)</u> 40 g (salades d'un poids inférieur à 150 g) 100 g (poids compris entre 150 et 300 g) 150 g (poids compris entre 300 et 450 g) 300 g (poids supérieur à 450 g) 300 g	
IV - TOLERANCES (en nombre de pieds)		
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	10 % 10 %	10 % 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Présentation . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • origine, variété, qualité, calibre • mélange de types de salades autorisé (homogène en qualité, visibles, reconnaissables) - fardage prohibé - si rangées sur plusieurs couches, conditionnement cœur/base autorisé si protection. - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers (feuilles ou trognons) 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Type si non visible - mention "sous abri" "mélange" le cas échéant	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre :	Oui	Oui
(poids minimal ou nbre pieds)	Facultatif	facultatif
Poids net		

TOMATES
REGLEMENT CEE N° 790/2000 (JOCE du 15/04/2000)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMA (pour toutes les catégories)			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - tomates en grappes : tiges fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et mat. étrangère - d'aspect frais - saines - propres - exemptes d'humidité anormale - exemptes d'odeur ou saveur étrangères - développement permettant de supporter un transport et une manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . forme . développement . coloration . défauts . tomates "à côtes" 	<ul style="list-style-type: none"> du type variétal du type variétal pas de défaut exemptes de "dos vert" exemptes de défauts 	<ul style="list-style-type: none"> léger défaut léger défaut léger défaut exemptes de dos verts apparents très légères meurtrissures crevasses cicatrisées de 1 cm max protubérances limitées petit ombilic non liégeux cicatrices liégeuses au point pistillaire (1 cm²) fine cicatrice pistillaire allongée (2/3 du Ø maxi) 	<ul style="list-style-type: none"> défaut défaut défaut meurtrissures crevasses cicatrisées de 3cm max protubérances plus marquées ombilic cicatrices liégeuses au point pistillaire (2 cm²) fine cicatrice pistillaire allongée
III - CALIBRAGE (diamètre)			
<ul style="list-style-type: none"> . minimal . échelle 	<p style="text-align: center;">ne s'applique pas aux tomates "cerises" ni aux tomates "cocktails"</p> <p style="text-align: center;">35 mm (rondes, à côtes et en grappes)</p> <p style="text-align: center;">30 mm (oblongues)</p> <p style="text-align: center;">obligatoire (sauf tomates en grappes et cerises en grappes) facultative</p> <p style="text-align: center;">30 / 35 ; 35 / 40 ; 40 / 47 ; 47 / 57 ; 57 / 67 ; 67 / 82 ; 82 / 102 ; 102 et +</p>		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<p style="text-align: center;">5 %</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>	<p style="text-align: center;">10 %</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>	<p style="text-align: center;">10 %</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>
(mini 33 mm "rondes" et "à côtes", 28 mm "oblongues")			
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement . Présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type - qualité - calibre - maturité - coloration - longueur (oblongues) 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type - qualité - calibre - maturité - coloration - longueur (oblongues) - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de tout corps étranger 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type - qualité - calibre
en grappe 3 fruits (2 si préemb.) – cerises en grappe 6 fruits (4 si préemb.)			
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification . Nature produit . Origine . Catégorie . Calibre 	<p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Si non visible de l'extérieur ; Obligatoire pour "cerises" (cocktail) en grappes ou non</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p>	<p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p>	<p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui ou mention "non calibrées"</p>
<ul style="list-style-type: none"> . Teneur mini sucre . Fermeté maxi 	<p style="text-align: center;">facultatif (valeur Brix)</p> <p style="text-align: center;">facultatif(embout 0,5 cm²)</p>		

ANNEXE III

ACCORDS INTERPROFESSIONNELS

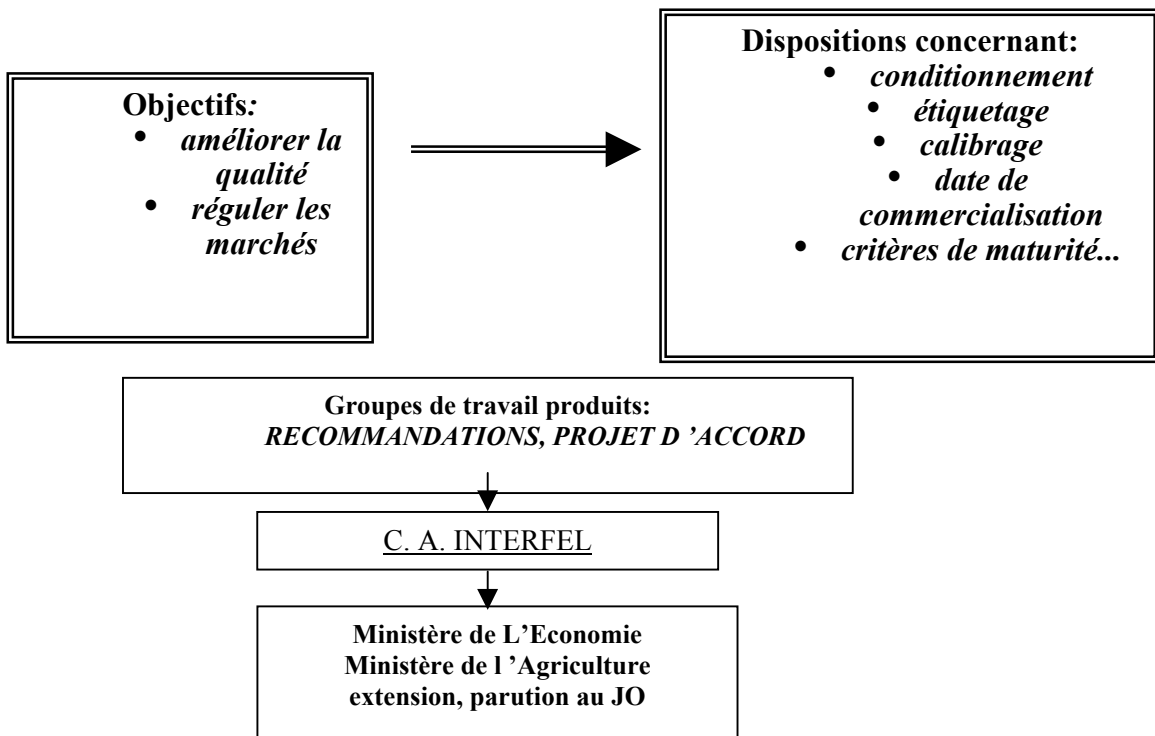
relatifs aux fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais

De quoi s'agit-il ?

Ce sont des règles que se fixent volontairement les professionnels de la filière, en supplément des réglementations existantes.

Comment cela fonctionne ?

Les accords interprofessionnels sont signés à l'unanimité par l'ensemble des familles professionnelles d'INTERFEL. Ils émanent donc d'une décision commune prise à chaque stade de la filière pour améliorer la qualité des produits et réguler les marchés. Ces textes rendus obligatoires par les pouvoirs publics, sont publiés au Journal Officiel et ont donc force de loi.



Les fruits et légumes concernés par les accords interprofessionnels

Fruits et légumes	Date de commercialisation	Critères de maturité		Conditionnement	Calibrage	Interdiction calibre C/D	<u>Identification/</u> Etiquetage
		Sucre minimum	Fermeté max (kg)				
<u>FRUITS</u>							
POIRE				Calibrage de 5 en 5 mm			
-Guyot				oui	oui		
-William's	3 août 2001	11°brix	6 (10 cat 2)	oui	oui		
-Conférence	24 septembre 2001	11°brix	5,5	oui			
-Comice	24 septembre 2001	12°brix	4,5	oui	oui		
-Passe-Crassane	17 novembre	12°brix	4,5	oui	oui		
KIWI	15 novembre 2001						
PECHE-NECTARINE		8,5°brix/ 9°brix (9/07/01)	5			cal D cal C (9/07/01)	
MELON		9°brix			Au poids		
RAISIN		oui 9 variétés concernées					
FRAISE							Variété
POMME				oui			
<u>LEGUMES</u>							
PDT PRIMEUR					max 75 mm		« Pomme de terre primeur »
ENDIVE				oui			
ECHALOTE					max 55mm		

La liste des accords en vigueur est disponible sur le site www.interfel.com rubrique "Accords Interprofessionnels".

ANNEXE IV

MODELE DE FICHE DE RECEPTION

Modèle de fiche de réception des fruits, légumes et pommes de terre frais (1)

DATE :

NATURE DE LA SPECIFICATION	RESULTAT DU CONTROLE
Bon de livraison sur lequel doit figurer : - le nom du titulaire du marché et son adresse - la date de livraison, - la référence de la commande, - le nom du produit, et nom de la variété (si nécessaire), - la catégorie et le calibre, - l'origine du produit, - les quantités livrées (poids net et nombre de colis), - les prix unitaires et totaux.	Remplir la fiche et agraffer le bon de livraison
Nature du produit :	
Variété <i>Suivant la disponibilité de saison, au choix du fournisseur en l'absence de précision sur le bon de commande.</i>	
Origine du produit : <i>Le fournisseur choisit la provenance, mais celle-ci doit être impérativement précisée sur l'étiquette et le bon de livraison.</i>	
Calibre (diamètre minimum en mm de la plus grande section) :	
Grammage (en gramme par fruit, soit en fruits par kilogramme)	
Présentation : les fruits sont présentés en couches rangées	OUI NON
Conditions de transport : salubrité et propreté	CORRECTES INCORRECTES
Quantité livrée (poids net et nombre de colis) :	PN : COLIS :
Prix unitaire et totaux :	PU TOTAL :

Spécifications de qualité

• Catégorie : I	
• Coloration	OUI NON
• Goût	CONFORME NON CONFORME
• Indice réfractométrique :	
• Fermeté (F) au pénétromètre :	

SI LE PRODUIT EST NON CONFORME AUX SPECIFICATIONS REMPLIR UNE « FEUILLE DE NON CONFORMITE A RECEPTION DES MATIERES PREMIERES »	CONFORME NON CONFORME
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Visa du contrôleur

(1) Cette fiche proposée à titre d'exemple recense toutes les spécifications et caractéristiques des fruits et légumes. Il convient de l'adapter au fruit ou légume réceptionné en ne retenant que les spécifications et les caractéristiques du produit concerné.

ANNEXE V

CRITERES DE MESURE DE LA QUALITE GUSTATIVE DES FRUITS

Le premier élément constitutif d'une bonne qualité gustative est la maturité du fruit. La maturation du fruit, qui précède en général la récolte, a une durée variable selon les espèces. La date de cueillette a donc une influence directe sur la maturité du fruit. Il importe de choisir cette date selon les circuits logistiques qui seront suivis entre la récolte et l'utilisation finale.

De plus, la maturité évolue après la récolte. Cette évolution, favorable ou non, est fonction de l'espèce et de l'environnement (température essentiellement) dans lequel est placé le fruit. Certains par exemple (poires, kiwis) nécessitent un passage au froid en période de maturation après récolte pour acquérir ou développer leur potentiel de qualité. D'autres, (pêches, cerises, fraises, abricots, ...) doivent être cueillis à maturité optimale et stabilisés pour limiter leur dégradation.

La maturation, et donc la qualité gustative, évoluant selon la date de cueillette et les conditions de l'environnement, il convient de se référer à quelques caractéristiques du produit et à les mesurer pour estimer sa qualité.

Ces caractéristiques sont essentiellement au nombre de 4:

1. La fermeté:

Les mesures de fermeté sont importantes pour plusieurs raisons:

- Elles peuvent être un facteur déclenchant de la récolte, et informent sur l'état de maturité du produit tout au long de la filière.
- Elles reflètent la tenue du produit (résistance aux chocs, évolution en conservation, ...)
- Elles renseignent sur l'appréciation gustative du consommateur.

La valeur de la fermeté varie selon les produits, et l'étape de la filière considérée. En général, un manque de fermeté traduit le vieillissement du fruit. Une trop grande fermeté laisse supposer qu'il n'est pas mûr.

On distingue deux types de mesures de la fermeté:

- ***La pénétrométrie:***

Cette méthode est adaptée aux produits fermes, car plus discriminante sur les fermetés élevées (pommes, poires, kiwis, ...). Elle se mesure avec un pénétromètre qui indique la force nécessaire pour faire pénétrer d'une certaine profondeur un embout calibré dans le fruit. C'est une méthode destructive, qui s'effectue sur le produit partiellement épluché.

La fermeté est mesurée au pénétromètre, en kg / surface de l'embout en cm² (exemple: kg / 0,5 cm²).

- ***La durométrie:***

Cette méthode est adaptée aux produits souples, car plus discriminante sur les fermetés basses (abricots, tomates, fraises, cerises, ...). Elle se mesure à l'aide du Durofel, qui enregistre la résistance superficielle à la déformation de la surface d'un produit. Elle est non destructive, mais peut cependant laisser une trace, notamment sur les fruits très mûrs. La mesure se fait sur une échelle de 0 à 100 points. Il existe trois surfaces d'embout à utiliser selon les produits:

- * D10 : embout de 0,10 cm²
- * D25 : embout de 0,25 cm²
- * D50 : embout de 0,50 cm²

2. L'acidité :

L'acidité est importante pour deux raisons principales:

- Elle indique l'état de maturité du produit. Pour une même espèce, les niveaux d'acidité varient en fonction de la variété, mais également de la charge de l'arbre et de la climatologie de l'année. De plus, l'acidité décroît pendant la maturation.
- Le rapport des sucres et de l'acidité détermine le caractère doux, équilibré ou acidulé du fruit.

Le principe de la mesure de l'acidité est la neutralisation des acides contenus dans le jus du produit par de la soude (généralement, neutralisation atteinte lorsque le pH atteint 8). Plus le jus sera acide, plus il faudra verser de soude pour le neutraliser. C'est donc par ce volume de soude que pourra être évaluée l'acidité.

Dosée par neutralisation à la soude décimale, à pH = 8,2, elle peut être exprimée en :

- * Milli équivalent gramme par litre = A méq,
- * grammes d'acide tartrique par litre = A tartrique,
- grammes d'acide malique par litre = A malique.

3. La teneur en sucres:

Pour la plupart des fruits, la mesure des sucres est fondamentale:

- Elle permet de donner une indication sur l'état de maturité du produit. Pour une même espèce, les niveaux de sucres varient en fonction de la variété, mais également de la charge de l'arbre et de la climatologie de l'année.
- D'un point de vue gustatif, une teneur minimale en sucres est nécessaire. Généralement, plus les fruits sont sucrés, plus ils sont appréciés par les consommateurs.

La teneur en sucre s'évalue par la méthode de réfractométrie, basée sur la propriété optique du jus à dévier la lumière (réfraction plus ou moins importante en fonction du milieu plus ou moins sucré). Il existe différents sucres en proportions et quantités variables selon les espèces et les variétés: glucose, fructose, saccharose, La mesure englobe ces différents constituants.

Cette mesure donne l'indice réfractométrique (IR) , proportionnel au taux de sucres. Pour chaque produit ont été établis des seuils au-delà desquels la qualité gustative est jugée satisfaisante.

L'indice réfractométrique (IR) , mesuré au réfractomètre, est exprimé en °BRIX = % de matière sèche soluble ou en sucres totaux ST (voir norme NF V 20-201).

4. Les arômes:

Cette dernière caractéristique est citée pour mémoire, car les arômes sont impossibles à mesurer de manière simple et objective. Ils se développent à partir d'un niveau de maturité suffisant. Le seul test possible est la dégustation.

Sources:

- "Guide des fruits & légumes en restauration Hors Foyer", février 1996, CTIFL
- "Agréage des fruits et légumes, mode d'emploi", novembre 2000, CTIFL

L' indice de maturité :

c'est le résultat d'un calcul sur les valeurs des mesures ci dessus, la formule en est indiquée dans le tableau ci-après.

	Indice réfractométrique	Pénétrométrie	Durométrie	Acidité ou indice de maturité
ABRICOT	≥ 11	F ≤ 2.5 kg / 0,5 cm ²	D10 ≤ 60	< 35 meq / 100 g de pulpe
CERISE				
• Précoces jusqu'à Burlat	≥ 14			
• de Burlat à Napoléon	≥ 15			
• Napoléon et suivantes	≥ 16			
FRAISE				
• Précoces jusqu'à Elsanta				
• A partir d'Elsanta				
Pêche et nectarine		F ≤ 2.5 / 0,5 cm ²	D10 ≤ 70 à la consommation	
• Jusqu'au 15 juillet	≥ 10			
• Du 15 au 31 juillet	≥ 11			
• Après le 31 juillet	≥ 11			
Prune				20 IR / A méq > 5
• Mirabelle	≥ 16			
• Reine Claude	≥ 16			
TOMATE				
POIRE (à la commercialisation)		F ≤ 2.5kg / 0.5 cm ²		
• Guyot	≥ 10			
• William's	≥ 11			
• Beurré Hardy	≥ 11			
• Poires d'automne	≥ 12			
• Poires d'hiver	≥ 12			
POMME (à la commercialisation)				
• Précoces avant Reine des Reinettes	≥ 11			
• Reine des Reinettes	≥ 13			
• Rouges américaines	≥ 12	> 6kg / cm ²		
• Gala	≥ 12	> 5.5 kg / cm ²		
• Braeburn	≥ 13	> 6kg / cm ²		
• Granny Smith	≥ 12	> 6kg / cm ²		
• Reinettes tardives	≥ 13	> 6kg / cm ²		
• Golden Delicious	≥ 12.5	> 5.5 kg / cm ²		

Sources:

- "Guide des fruits & légumes en restauration Hors Foyer", février 1996, CTIFL
- "Agréage des fruits et légumes, mode d'emploi", novembre 2000, CTIFL

ANNEXE VI

CARACTERISTIQUES, UTILISATION ET CONSERVATION DES PRINCIPALES VARIETES DE POMMES DE TERRE COMMERCIALISEES EN FRANCE

PRINCIPALES VARIETES DE POMMES DE TERRE COMMERCIALISEES EN FRANCE

Tableau extrait du guide « Variétés de consommation » publié par l'ITCF - ITPT

Variété	Présentation du tubercule			Caractères d'utilisation			Conservation
	Forme	Régularité	Yeux	Groupe culinaire	Matière sèche	Noircissement après cuisson	
Agata	Oc. à O	8	7	A-B	1	Nul	5
Agria	O.	7	8	B-C	4,5	Nul	6
Amandine	All.	7	8	A	2	Nul	3
Belle de Fontenay	Clav.	8	8	A	4	Nul	2
BF 15	Clav.	6	6	A	4	Léger	3
Bintje	O.	7	7	B-C	5	Nul	5
Charlotte	Oa.	8	7	A	4	Très léger	5
Estima	O.	8	8	B	4	Nul	6
Europa	O.	8	8	A-B	1	Nul	6
Franceline (R)	All.	7	7	A	4,5	Nul	6
Manon	O.	8	8	B	5	Nul	6
Monalisa	O.	8	8	B-A	3	Nul	5
Nicola	O. à Oa.	7	7	A-B	5	Très léger	6
Ostara	Oc. à O.	7	7	B	3	Léger	5
Pompadour	All.	6	6	A-B	4,5	Nul	6
Ratte	Rén.	6	6	A-B	5	Nul	5
Roseval (R)	Clav.	8	8	A-B	4,5	Léger	6
Rosine (R)	Oa.	8	8	A	4	Nul	8
Safrane	O.	7	8	B	3	Nul	4
Samba	Oa.	8	8	A-B	2,5	Très léger	6
Sirtema	Oc.	6	6	B	3	Nul	3

Légendes : Bon/favorable Moyen Défavorable (R) Variété à peau rouge

Forme : **Clav** : claviforme - **O** : oblongue - **Oa** : oblongue allongée - **Oc** : oblongue courte - **All** : allongée - **Rén** : réniforme

© CNIPT – Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre. ITPT – Institut Technique de la Pomme de Terre. ITCF – Institut Technique des Céréales et des Fourrages.

UTILISATION DU TABLEAU

Présentation des tubercules

La **régularité de la forme** et la **superficialité des yeux** sont notées par rapport à des variétés de référence de la manière suivante :

NOTE	Superficialité des yeux	Régularité de la forme	Témoins de référence
9	Très superficiels	Très régulière	Béa
8			Monalisa
7	Superficiels	Régulière	Bintje
6			Sirtema
5	Légèrement enfoncés	Assez régulière	
3	Demi-enfoncés	Peu régulière	Ackersegen
1	Enfoncés	Irrégulière	

Caractères d'utilisation

Aptitude à la conservation

Ce caractère est noté de 1 à 9. Une note élevée correspond à : germination tardive, production faible de germes, perte de poids réduites, faible altération de la qualité au cours d'une conservation de longue durée (la note de 5 est attribuée à Bintje).

Groupe culinaire

Les variétés de pomme de terre de consommation sont classées en trois catégories (A, B, C), avec les intermédiaires, correspondant à des utilisations culinaires différentes :

Type A

Pomme de terre à chair fine, peu ou pas farineuse, aqueuse à modérément aqueuse, et ne présentant pas de délitement lors de la cuisson. Les variétés « à chair ferme » et certaines variétés peu riches en matière sèche entrent dans cette catégorie.

- Excellente pour : salades, pommes vapeur ou en robe des champs, pommes sautées (cuites),
- Bonne pour : pommes rissolées (cruées), gratins, pommes de terre en sauces,
- Pas conseillée pour : frites, purées, pommes au four, potages.

Type B

Pomme de terre à chair assez fine, un peu farineuse, se délitant peu à la cuisson.

- Excellente pour : pommes rissolées,
- Bonne pour : pommes en robe des champs, pommes vapeur, gratins, potages, pommes sautées,
- Assez bonne pour : frites (selon la teneur en sucres réducteurs et l'aptitude à la friture), purée, pommes au four.

Type C

Pomme de terre à chaire farineuse, sèche, grossière et présentant une désagrégation assez prononcée lors de la cuisson.

- Bonne pour : frites (selon la teneur en sucres réducteurs et l'aptitude à la friture), purées, pommes au four, potages.
- Pas conseillée pour : salades, pommes vapeur ou en robe des champs, pommes sautées.

Les sucres réducteurs sont responsables du brunissement lors de la friture. Les variétés présentant une bonne aptitude à la friture sont indiquées dans les tableaux descriptifs des variétés.

Teneur en matière sèche

La teneur en matière sèche moyenne des variétés est établie par rapport aux principaux témoins de référence selon une échelle de 1 = très faible : 16,5 % à 9 = très élevé : 27,0 %. La variété Bintje est notée 5 = moyenne : 21,5 – 22,0 %.

Ce caractère peut varier en fonction des conditions de milieu et de culture mais le classement variétal n'est le plus souvent pas perturbé. Bien que la teneur en matière sèche ne soit pas le seul élément dont dépende le comportement des tubercules lors de la cuisson, sa mesure (à l'aide d'un féculomètre) est un bon critère, utilisable en complément du calibre, pour estimer en cours de végétation l'évolution de la qualité culinaire.

En moyenne, pour la plupart des variétés, les objectifs de seuils de matière sèche à respecter pour les différents groupes culinaires sont de :

- Type A/A-B : inférieure à 20 % (17-19 %)
- Type B/B-A : inférieure à 21 % (17-21 %)
- Type C/B-C/C-B : inférieure à 24 % (20-23 %).

Noircissement après cuisson

Le noircissement après cuisson apparaît surtout lorsque des tubercules sont cuits à l'eau ou à la vapeur, pelés ou coupés et maintenus exposés à l'air. La sensibilité des variétés est déterminée par rapport aux témoins : Ackersegen et Claustar (assez prononcé) et Bintje (nul).

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES
(GPEM/DA)**

Président M. BEISSON
Inspecteur général de l'agriculture
Président du GPEM/DA

Coordonnateur M. MARTINEZ
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie
Direction des affaires juridiques
Sous-direction de la commande publique
Bureau de la prospective et des affaires techniques
Bâtiment 6 – Condorcet – Pièce 3121 – Télédéc 331
6, rue Louise Weiss
75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.97.05.33
Fax : 01.44.97.06.50
email : vincent.martinez@daj.finances.gouv.fr

Nous remercions Mme MUCKENSTURM, présidente du comité F « Fruits et légumes frais » du GPEM/DA, ainsi que les membres dont les noms suivent, pour le concours dévoué qu'ils ont apporté à la rédaction de ce document.

Mme MÜCKENSTURM Présidente du comité F
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie
Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
Bureau D4
Bâtiment 6 – Condorcet – Pièce 5063 – Télédéc 251
6, rue Louise Weiss
75703 PARIS Cedex 13
Téléphone : 01.44.97.24.37 / 73066 / 73067
Télécopie : 01.44.97.30.39
email : claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

M. AMUNARRIZ Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – PARIS

M. BAROS Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)

Mme BETOUT Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – PARIS

M. BRIQUET Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (U.D.I.H.R) - Centre hospitalier du Havre

M. CARDINAUD Fédération française de la coopérative fruitière, légumière et horticole (FELCOOP)

Mme DECLERCK Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais (INTERFEL)

Mme DELAHAYE Fédération nationale des producteurs de légumes

M. de MONTIGNY	Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT)
M. DUROX	CROUS – Paris
M. GILLES	Office national interprofessionnel des fruits, des légumes et de l'horticulture (ONIFLHOR)
M.GRANDIN	Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais (INTERFEL)
M. GUEGAN	Service logistique du commissariat de l'air (SELOCA)
M. GUERPEL	Union nationale des mûrisseurs de bananes
M. HENRY	Service central d'études et de réalisations du Commissariat de l'Armée de Terre (SCERCAT)
M. JOYEUX	Ministère de l'agriculture Service des Nouvelles des Marchés (SNM)
M. MARTINEAU	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – Bureau D4
M. OUSTRY	Fédération nationale des producteurs de fruits
M. PITON	Union nationale des commerces de gros en fruits et légumes (UNCGFL)
M.SARTRE	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales