



GUIDE DE L'ACHAT PUBLIC DE FRUITS, LEGUMES ET POMMES DE TERRE A L'ETAT FRAIS

Le présent guide remplace le guide du GEMRCN n° F9-02 du 28 janvier 2003

**GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION
COLLECTIVE ET DE NUTRITION (GEMRCN)**

V 2.0 - AVRIL 2012

**DIRECTION
DES AFFAIRES JURIDIQUES**



Le présent guide, validé le 27 avril 2012 par le Conseil scientifique de l'Observatoire économique de l'achat public (OEAP), remplace le guide du GEMRCN n° F9-02 du 28 janvier 2003, relatif aux fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais.

SOMMAIRE

1	Objet.....	5
2	Réglementation générale applicable aux denrées alimentaires.....	5
3	Normes de qualité applicables aux fruits, légumes et pommes de terre....	6
3.1	Norme générale de qualité fixée par le règlement communautaire pour les fruits et légumes frais.....	7
3.1.1	Exigences minimales en matière de qualité.....	7
3.1.2	Exigences minimales en matière de maturité.....	7
3.1.3	Tolérance.....	7
3.1.4	Marquage.....	7
3.2	Normes spécifiques de qualité fixées par le règlement communautaire pour les fruits et légumes frais.....	8
3.3	Normes spécifiques d'application volontaire : normes CEE/ONU.....	9
3.4	Règles nationales de qualité fixées pour les fruits et légumes frais.....	9
3.4.1	Règles obligatoires de qualité issues de textes réglementaires.....	9
3.4.2	Produits non couverts par la réglementation communautaire, et autres que les pommes de terre, l'échalote et la banane jaune.....	9
3.4.3	Produits couverts par des accords interprofessionnels.....	9
3.5	Maturité des fruits.....	10
3.6	Garanties du fournisseur : auto-contrôles et traçabilité.....	10
3.7	Pommes de terre.....	11
3.8	Signes d'identification de la qualité et de l'origine.....	12
3.8.1	Fruits et légumes biologiques.....	12
3.8.1.1	Réglementation des produits biologiques.....	12
3.8.1.2	Marque nationale AB.....	13
3.8.1.3	Conditions d'emploi de certaines mentions.....	14
3.8.2	Autre signes d'identification de la qualité et de l'origine.....	15
3.9	Modes de production agricole.....	15
4	Emballages.....	15

4.1	Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit..	16
4.2	Homogénéité du contenu des colis.....	16
4.3	Etiquetage, présentation et marquage.....	17
4.3.1	Etiquetage.....	17
4.3.2	Présentation.....	17
4.3.3	Marquage.....	17
5	Marchés publics de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais.....	18
5.1	Accords-cadres et marchés subséquents.....	18
5.2	Besoins à satisfaire.....	19
5.3	Durée des marchés.....	20
5.4	Attribution des commandes.....	20
5.5	Montant du marché à bons de commande.....	21
5.6	Circuits courts	21
5.7	Allotissement.....	22
5.8	Prix des marchés de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais.....	22
5.8.1	Prix initial.....	22
5.8.2	Révision des prix.....	23
5.8.2.1	Cotations du Réseau des Nouvelles des Marchés.....	23
5.8.2.2	Barème du fournisseur.....	24
5.9	Dysfonctionnements des marchés de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais.....	25
5.10	Achat public écoresponsable.....	25
6	Transport et livraison.....	26
7	Entreposage.....	26
8	Opérations de vérification.....	27
8.1	Vérifications qualitative et quantitative.....	27
8.1.1	Vérification qualitative.....	27
8.1.2	Vérification quantitative.....	27
8.1.3	Plan d'échantillonnage.....	27
8.2	Décision après vérifications.....	28
8.2.1	Résultat satisfaisant des vérifications qualitative et quantitative.....	28

8.2.2	Vérification quantitative non conforme.....	28
8.2.3	Vérification qualitative non conforme.....	28
8.3	Vérification de la facturation.....	28
9	Gestion des biodéchets.....	29
Annexe 1	Fruits, légumes et pommes de terre classés par base normative.....	30
Annexe 2	Normes AFNOR et Guides.....	32
Annexe 3	Normes et règles spécifiques par produit.....	33
Annexe 4	Modèles de fiche de réception et de fiche de non-conformités.....	121
Annexe 5	Critères de mesure de la qualité gustative des fruits.....	123
Annexe 6	Caractéristiques, utilisation et conservation des principales variétés de pommes de terre commercialisées en France.....	126
Annexe 7	Recommandations aux opérateurs de la restauration qui souhaitent communiquer sur le caractère biologique de leurs produits.....	130
Annexe 8	Exemples de critères d'attribution de l'accord-cadre et des marchés subséquents.....	132
Annexe 9	Exemple de questionnaire relatif au développement durable.....	133
Annexe 10	Modes de production agricole.....	134
	Remerciements.....	136

1. OBJET

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**¹. Il actualise le guide n° F9- 02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, afin de prendre en compte les évolutions réglementaires intervenues dans le domaine de la normalisation des fruits et légumes, et dans celui de la réglementation des marchés publics.

Outre les fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, ce guide a pour objet les fruits, légumes et pommes de terre frais simplement conditionnés, mais qui peuvent, en fonction de leur nature, avoir fait l'objet d'un brossage, d'un lavage ou d'un léger parage facilitant leur transport et leur manipulation².

Les fruits et légumes ayant subi un parage complet ou une découpe les rendant « prêts à consommer » ou « prêts à cuisiner » (généralement dénommés « 4^{ème} gamme ») ne sont pas couverts par le champ- d'application de ce guide.

De même, ne sont pas couverts ici les fruits et légumes secs et séchés. Ces derniers produits font l'objet de normes de qualité adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU : <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/DDP-Standards.htm>).

Le présent guide informe aussi le lecteur sur la réglementation des produits sous signe de qualité, notamment les produits biologiques.

2. RÉGLEMENTATION GÉNÉRALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (article 18 : Traçabilité).

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 1935/2004 de la Commission du 24 octobre 2004 relatif aux matériaux au contact des aliments.

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et règlement (CE) de la Commission n° 889/2008 du 5 septembre 2008.

Règlement (CE) du Conseil n°1234/2007 du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de

¹ Il est d'usage de classer les produits alimentaires en 5 gammes :

- 1^{ère} gamme : fruits et légumes frais, c'est-à-dire à l'état brut et n'ayant subi aucune transformation ;
- 2^{ème} gamme : fruits et légumes appertisés ;
- 3^{ème} gamme : fruits et légumes surgelés ;
- 4^{ème} gamme : fruits et légumes « crus », frais prêts à l'emploi, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage... et qui nécessitent une dernière opération avant consommation (assaisonnement, cuisson, etc.)
- 5^{ème} gamme : elle correspond à des fruits et légumes prêts à consommer pasteurisés ou stérilisés, ayant une durée de vie limitée.

² Cette nouvelle gamme de fruits et légumes à l'état frais, légèrement parés et conditionnés se développe (carottes, oignons, ... pelés,). Elle nécessite un lavage/rinçage avant utilisation en cuisine.

ce secteur (règlement OCM unique).

Règlement de la Commission 543/2011 du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement n° 1234/2007 dans le secteur des fruits et légumes.

Directive n° 2002/72/CE de la Commission du 6 août 2002 modifiée concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, abrogée par le règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 à compter du 1er mai 2011.

Code de la consommation.

Code des marchés publics.

Code de commerce.

Code rural et de la pêche maritime.

Ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 relative aux marchés passés par certaines personnes publiques ou privées non soumises au code des marchés publics.

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

Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

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

Arrêté du 20 novembre 1975 concernant la commercialisation des bananes fraîches.

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).

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (J.O. du 16.05.95), hors denrées d'origine animale.

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), hors denrées d'origine animale.

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 (JO du 06-08-98) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

3. NORMES ³ DE QUALITE APPLICABLES AUX FRUITS, LEGUMES ET POMME DE TERRE

Tous les fruits, les légumes et les pommes de terre doivent être de qualité saine, loyale et marchande, et respecter les dispositions du Code de la Consommation.

Les fruits et légumes faisant l'objet de la Partie IX de l'Annexe I du règlement n° 1234/2007 dit « OCM unique », c'est-à-dire l'ensemble des fruits et légumes frais sauf la banane et la pomme de terre, doivent répondre à la norme générale de commercialisation fixée par le règlement n° 543/2011- annexe I partie A pour le secteur des fruits et légumes.

En application de ces mêmes dispositions, certains fruits et légumes doivent respecter des normes spécifiques qui relèvent de la réglementation communautaire, à savoir le règlement CE n° 543/2011, dont l'article 2bis fixe la liste des 10 produits concernés.

Toutefois, si le détenteur est en mesure de démontrer que le produit, couvert par la norme générale de commercialisation, est conforme à l'une des normes adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE- ONU), ce produit est considéré comme conforme à la norme générale de commercialisation.

En outre, certains produits non couverts par la réglementation communautaire relèvent de textes

³ Il est d'usage, dans la profession des fruits et légumes, de désigner par normes les règles obligatoires de qualité issues de la réglementation communautaire.

réglementaires nationaux.

L'annexe 1 ci-après classe les fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais en fonction de leur base normative.

L'annexes 3 permet de mieux appréhender l'essentiel du contenu de ces règles en les synthétisant sous forme de fiches par produit. Ces fiches précisent pour chaque 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.

3.1. Norme générale de commercialisation fixée par le règlement communautaire pour les fruits et légumes frais

Cette norme générale de commercialisation, développée dans le règlement n° 543/2011, prévoit des exigences minimales de qualité et de maturité, ainsi que les tolérances admises dans l'appréciation du respect de ces exigences.

Elle ne prévoit pas d'obligation d'homogénéité de calibre et de maturité des produits.

3.1.1. Exigences minimales en matière de qualité

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

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

Les produits doivent être dans un état leur permettant:

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

3.1.2. Exigences minimales en matière de maturité

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

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

3.1.3. Tolérance

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

Cette tolérance ne s'applique pas cependant aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération qui les rendrait impropre à la consommation.

3.1.4. Marquage

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

3.2. Normes spécifiques de qualité fixées par le règlement communautaire pour les fruits et légumes frais

Le règlement n° 543/2011 prévoit des normes obligatoires pour 10 produits dits normalisés. Il s'agit de :

- agrumes
- fraise
- kiwi
- pêche et nectarine
- poire
- poivron
- pomme
- raisin
- salade
- tomate

Le règlement n° 2257/94 de la Commission fixe des normes de qualité pour les bananes vertes.

Les normes de qualité spécifiques définissent pour les fruits ou légumes concernés un seuil minimal de qualité qui correspond à la norme générale (Cf. supra § 3.1).

Cette réglementation a également fixé un classement en trois 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.

Les normes de qualité fixent des règles de calibrage. Elles prévoient l'obligation de respecter des calibres minima et maxima ou des échelles de calibrage. Suivant les produits, le calibrage est fixé en fonction d'un ou plusieurs critères : diamètre, longueur, largeur ou poids.

La normalisation des fruits et légumes ne prévoit pas toujours le calibre en termes de poids. Cependant, l'acheteur peut souhaiter, en fonction de la ration à servir au convive, disposer de fruits ou légumes ayant un poids plus ou moins important. Un « guide des fruits et légumes en restauration hors domicile » a été établi par plusieurs organisations professionnelles. 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 (Guide établi par le CTIFL⁴, INTERFEL⁵ et le CCC⁶. En vente au CTIFL, 22, rue Bergère – 75009 PARIS, <http://www.ctifl.fr/Pages/kiosque.aspx>).

Lors de la passation du marché et de la commande, l'acheteur peut préciser en plus du calibre réglementaire, le poids unitaire souhaité en grammes et si nécessaire le nombre de fruits (Cf. infra §5.2. en ce qui concerne l'achat par portion convive).

⁴Centre technique interprofessionnel pour les fruits et légumes

⁵Interprofession de la filière des fruits et légumes frais,

⁶Comité de coordination des collectivités

3.3. Normes spécifiques de qualité d'application volontaire : normes CEE/ONU

Pour les produits non soumis aux normes spécifiques communautaires obligatoires (Cf. supra § 3.2), les acheteurs ont la possibilité de se référer aux normes adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU), relatives à 38 fruits et légumes (Cf. ci-après **annexe 1 parties II et IV**). Ces normes CEE/ONU sont consultables sur le site :

<http://live.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-StandardsE.html>

De la même manière que les normes spécifiques communautaires obligatoires, les normes CEE/ONU définissent des critères de qualité permettant de classer les produits selon des catégories (extra, I ou II), et prévoient des dispositions relatives à l'homogénéité des colis (maturité, calibre) et au marquage .

Il appartient de même ici à l'acheteur public de compléter ces critères en utilisant par exemple ceux mis à sa disposition par le CTIFL.

3.4 – Règlementation nationale en matière de qualité pour les fruits et légumes frais

3.4.1- Règles obligatoires de qualité issues de textes réglementaires.

Les références de ces textes sont précisées ci-après en **annexe 1 partie V**. Elles concernent peu de produits :

- pommes de terre ;
- échalotes (marquage uniquement) ;
- bananes jaunes.

Les exigences de qualité sont du même type que celles retenues dans les textes communautaires :

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

3.4.2- Produits non couverts par la réglementation communautaire, et autres que les pommes de terre, l'échalote et la banane jaune,

Ils doivent respecter la réglementation générale indiquée en annexe 1 partie VI, à savoir le décret du 19 août 1955 et l'arrêté du 20 juillet 1956, sauf disposition du cahier des charges de l'acheteur prévoyant l'application d'une norme CEE/ONU.

Ces produits sont rarement consommés en collectivité. Il en est ainsi par exemple des topinambours et du maïs doux.

3.4.3 – Produits couverts par des accords interprofessionnels

Certains fruits et légumes et les pommes de terre sont couverts par des accords interprofessionnels. Ils peuvent inclure des critères de qualité supérieurs aux critères réglementaires, notamment des critères de maturité (par exemple pour le melon).

Dans le cadre législatif national, et dans le respect de la réglementation communautaire, les accords interprofessionnels peuvent être étendus par les pouvoirs publics par arrêté interministériel des ministères en charge de l'Agriculture et de l'Économie. Les dispositions d'un accord interprofessionnel étendu par arrêté sont alors applicables à l'ensemble des professionnels de la filière concernée.

Ces accords étendus s'appliquent uniquement aux productions nationales.

Il est recommandé à l'acheteur d'utiliser ces critères de qualité supérieurs, y compris pour les productions non nationales.

A ce jour les produits concernés par des accords interprofessionnels portant sur la qualité sont les suivants : abricots, échalotes, fraises, kiwis, melons, noix, pêches et nectarines, pommes, pommes de terre, raisins et truffes.

Les accords interprofessionnels concernant les pommes de terre sont disponibles sur le site du CNIPT⁷, à l'adresse :

http://www.cnipt.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=155&Itemid=207

Les accords interprofessionnels en vigueur pour les fruits et légumes sont disponibles sur le site d'INTERFEL, à :

<http://www.interfel.com/medias/eco-regle/pdf/tableau-reglementation-produit.pdf>

Il ressort de ce qui précède dans ce chapitre 3, que :

● **s'imposent à l'acheteur et au fournisseur:**

- la norme communautaire générale de commercialisation précisée au § 3.1 ;
- les normes communautaires spécifiques de qualité pour les 10 produits détaillés au § 3.2 ;
- les règles nationales de qualité citées aux § 3.4.1 et 3.4.2.

● **pour préciser leurs besoins de qualité, les acheteurs qui le souhaitent peuvent utiliser les normes et documents mis à leur disposition par :**

- la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU – Cf. § 3.3) ;
- les accords interprofessionnels (Cf. § 3.4.3) ;
- les normes publiées par l'AFNOR, ainsi que les documents élaborés par les centres techniques professionnels (CTIFL-<http://www.ctifl.fr/Pages/kiosque.aspx>, et CNIPT-www.cnipt.fr – Cf. Annexes 2, 5 et 6).

3.5 - Maturité des fruits

La maturité d'un fruit est l'élément prépondérant de sa qualité gustative. Elle est déterminante pour l'achat des fruits.

Suivant les fruits, les critères de maturité portent sur l'acidité, la fermeté (critère de pénétrométrie), la teneur en sucres (indice réfractométrique), et dans une moindre mesure la coloration (cf. annexe 5 ci-après).

Pour certains des fruits les plus couramment consommés (pommes, poires, etc.) le 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.

Pour contrôler la maturité des fruits, les fournisseurs ont à leur disposition des **outils de mesure des critères précités (cf. annexe 5 ci-après).**

Pour s'assurer que le candidat au marché est en mesure de respecter ces exigences de maturité des fruits, l'acheteur lui demande s'il dispose de ces outils,

Afin que les fruits soient consommés lorsqu'ils ont atteint leur seuil de maturité optimum, il convient que le fournisseur connaisse la date de consommation qui est prévue par l'acheteur. Celui-ci peut informer le fournisseur en portant sur le bon de commande l'indication J s'il est prévu de consommer les fruits le jour de leur livraison, ou J+1 s'il est prévu de les consommer le lendemain, ou J+2, etc.

⁷Comité national interprofessionnel de la pommes de terre

3.6 - Garanties du fournisseur : auto-contrôles, traçabilité

Pour vérifier que le candidat au marché est en mesure de respecter ces exigences, l'acheteur s'informe sur la démarche qualité suivie par ce dernier, sur les auto-contrôles qu'il effectue et sur les procédures qu'il a mises en place pour assurer la traçabilité, et lui demande d'en apporter la preuve.

Le 27 octobre 2009, les trois fédérations de la filière (ANEEFEL⁸, UNCGFL⁹ et CSIF¹⁰ - couvrant 60 % des volumes de fruits et légumes proposés aux consommateurs) ont signé avec la DGCCRF¹¹ une convention, destinée à professionnaliser la démarche d'auto-contrôle des produits proposés par les entreprises adhérentes (FeL Partenariat : Convention nationale inter-fédérale d'auto-contrôle du commerce inter-entreprises de fruits et légumes).

L'objectif de la convention FeL PARTENARIAT est de traduire l'obligation de résultats imposée par la réglementation en une obligation de moyens, que s'imposent volontairement les entreprises engagées dans cette convention (engagements en matière d'auto-contrôles, de formation, de transparence, etc.).

Les moyens mobilisés par les entreprises signataires de cette convention sont notamment :

- la formation : tous les salariés exécutant des contrôles de conformité des fruits et légumes doivent avoir été formés. Les thèmes abordés au cours de ces formations sont la réglementation et les règles de commercialisation, la procédure d'auto-contrôle, les critères de qualité, les facteurs d'évolution post-récolte, les outils de contrôle qualité, le plan d'échantillonnage et la pratique de l'agrégé.
- les outils de mesure dont les contrôleurs doivent disposer et le temps nécessaire à la pratique de leur activité.
- la veille réglementaire et documentaire, qui permet de mettre à la disposition des contrôleurs une information à jour.
- la traçabilité : un registre des contrôles doit être tenu, afin de permettre, en temps réel, de faire le lien entre l'information créée par les contrôles qualité et les lots de marchandises concernés.
- le choix de partenaires pour réaliser les éventuelles analyses, qui doivent être confiées à un laboratoire accrédité par le COFRAC¹². Les organisations professionnelles signataires des conventions avec la DGCCRF proposent une liste des laboratoires d'analyse accrédités.

La présentation de la convention FeL Partenariat est disponible à l'adresse: <http://www.felpartenariat.eu/sites/fel/index.html>.

Lors de la sélection des candidatures, l'engagement d'un candidat au marché à respecter la convention FeL Partenariat peut être pour l'acheteur un des moyens lui permettant de s'assurer que ce candidat dispose des capacités professionnelles requises pour répondre à ses besoins.

3.7 - 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, les conditions de stockage et de l'évolution du produit au cours du temps.. De plus, certaines préparations exigent une régularité de la forme et l'absence

⁸ Association nationale des expéditeurs et exportateurs de fruits et légumes

⁹ Union nationale du commerce de gros en fruits et légumes

¹⁰ Chambre syndicale des importateurs français de fruits et légumes

¹¹ Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

¹² Comité français d'accréditation Ce comité a été désigné comme unique instance nationale d'accréditation par le décret du 19 décembre 2008, reconnaissant ainsi l'accréditation comme une activité de puissance publique.

de défauts tels que les yeux. **Un document d'aide à l'achat établi par le CNIPT figure en annexe 6** (sa mise à jour est consultable sur le site internet du CNIPT (www.cnipt.fr)).

La lecture de ce document permet de lier les variétés avec leurs principaux usages de consommation, par exemple :

- la belle de Fontenay convient pour les modes culinaires « pommes vapeur », « pommes rissolées », « pommes sautées » ;
- inversement, si l'on recherche une pomme de terre pour purée, potages,...on choisira une pomme de terre telle la Bintje.

Lorsqu'elle est employée, toute allégation d'usage doit s'appuyer sur des caractéristiques, dont les éléments sont mesurés ou fondés sur des tests ou mesures, réalisés notamment sur la base des critères de la grille de segmentation culinaire établie par le CNIPT et ARVALIS Institut du Végétal.

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

3.8. Signes d'identification de la qualité et de l'origine

3.8.1. Fruits et légumes biologiques (Cf. Annexes 7 et 10)

La circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective d'Etat a fixé comme objectif pour l'année 2010 d'introduire 15 % de denrées biologiques dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012.

Cette circulaire concerne les seuls services de restauration collective de l'Etat et de ses établissements publics, quel que soit le mode de gestion, directe ou déléguée, du service de restauration.

3.8.1.1. Réglementation des produits biologiques

L'ensemble des produits issus de l'agriculture biologique doivent répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007¹³ relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM
- limitation des engrais et pesticides
- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'Agence BIO¹⁴ et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des **producteurs** et **importateurs** notamment.

Les produits biologiques doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

Les produits dans le champ des règlements relatifs à l'agriculture biologique¹⁵, comme les fruits et légumes, sont considérés comme portant des indications se référant au mode de production biologique lorsque, dans leur étiquetage, la publicité ou les documents commerciaux les concernant, des termes suggèrent à l'acheteur que le produit, ses ingrédients ou les matières premières destinées aux aliments pour animaux ont été obtenus selon les règles de production énoncées dans le règlement CE n° 834/2007 (article 23 de ce règlement).

¹³ JOUE L.189 du 20 juillet 2007, p. 1.

¹⁴ Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique: <http://www.agencebio.org>

¹⁵ Sont dans le champ du règlement relatif à l'agriculture biologique les produits agricoles non transformés (exemples : céréales, légumes, fruits, fleurs d'ornement, coton, lait, œufs, animaux), les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine (exemple : pain, fromages, plats cuisinés), les aliments destinés aux animaux (ex : tourteaux de soja) et les semences et matériels de reproduction végétative.

Ainsi, les termes « *ecologico* », « *eco* », *écologique*, *biologique*, *bio* (et tous les termes visés à l'annexe I du règlement n°834/2007) sont protégés.

Les produits dans le champ de la réglementation relative à l'agriculture biologique ne peuvent pas utiliser ces termes lorsqu'ils ne respectent pas les exigences de cette réglementation.

Le **logo communautaire** reproduit ci-dessous est **obligatoire**, depuis le 1er juillet 2010, pour les produits **préemballés**¹⁶ destinés au **consommateur final**, produits ou transformés sur le **territoire communautaire**, et contenant plus de 95% d'ingrédients agricoles biologiques¹⁷. Ainsi, les produits en vrac, les produits importés, ou les produits commercialisés à un stade antérieur à la remise au consommateur final, ne sont pas soumis à l'obligation d'utiliser ce logo.



Dans le même champ visuel que le logo communautaire, doivent apparaître :

- le numéro de l'organisme certificateur qui a certifié le produit,
- l'origine des matières premières utilisées, sous la forme "*Agriculture UE*", "*Agriculture non UE*" ou "*Agriculture UE/non UE*" (mélange). Il est également possible d'utiliser la mention "*Agriculture France*", ou tout autre État-membre, si l'intégralité des matières premières ont été produite en France ou dans cet État-membre.

3.8.1.2. Marque nationale AB

Le logo national AB est facultatif, et peut également apparaître en même temps que le logo communautaire, mais ne doit pas le rendre moins visible. Il s'agit d'une marque collective de certification, propriété du Ministère de l'Agriculture, qui peut être utilisée à des fins de communication ou de certification de produits. Les logos correspondant à ces deux usages sont reproduits ci-dessous :



Le logo de certification est autorisé par l'organisme certificateur, et est apposé sur l'étiquetage d'un produit. Le logo de communication est autorisé par l'Agence BIO, et est apposé sur les supports de communication relatifs à des produits.

Les règles établies par le Ministère de l'Agriculture fixant l'usage de la marque n'admettent son utilisation que sur des produits contenant au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole et

¹⁶ La denrée préemballée s'entend comme étant l'unité de vente au consommateur final (directive 2000/13).

¹⁷ Ce logo communautaire ne peut pas être utilisé dans l'étiquetage des denrées dont l'ingrédient principal est issu de la pêche ou de la chasse, ni dans l'étiquetage des denrées contenant une proportion variable d'ingrédients biologiques et conventionnels, ni, enfin, pour des produits répondant uniquement aux conditions du cahier des charges français homologué par l'arrêté du 15 janvier 2010.

conformes aux règlements CE n° 834/2007 et 889/2008, y compris si elle est utilisée sur des produits élaborés hors de France.

3.8.1.3 Conditions d'emploi de certaines mentions

a) Mentions « non traité » ou « sans produits chimiques de synthèse »

L'emploi de ces deux mentions implique l'absence de tout traitement chimique pour la première et de tout traitement à l'aide de molécules de synthèse pour la seconde, à tous stades de l'élaboration du produit.

Ces allégations vont au-delà des exigences fixées par le règlement n°834/2007 relatif à la production biologique, qui n'interdit pas expressément l'usage des produits chimiques de synthèse, mais tend à en restreindre fortement l'emploi. Ainsi, une liste restrictive d'intrants autorisés en agriculture biologique est fixée dans le règlement 889/2008 et quelques uns sont des produits chimiques de synthèse.

Aussi, l'expression « *Sans utilisation de produits chimiques de synthèse, conformément à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique* » est juridiquement inexacte et ne doit pas être employée. Seule la mention « *Sans utilisation de produits chimiques de synthèse* » peut être admise à condition que le professionnel soit en mesure de la justifier conformément à l'article L. 121- 2 du code de la consommation¹⁸.

b) Mention « sans OGM »

Le règlement CE n° 834/2007 du 28 juin 2007 prévoit, à son article 9§1, que « *L'utilisation d'OGM et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM (...) est interdite en production biologique* » .

Aux fins de cette interdiction, les opérateurs peuvent se fier à l'étiquetage des produits, ou à leur document d'accompagnement (article 9§2 al.1 du RCE n°834/2007). Ainsi, « *Les opérateurs peuvent présumer qu'aucun OGM ou produit obtenu à partir d'OGM n'a été utilisé dans la fabrication des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux qu'ils ont achetés lorsque ces derniers ne comportent pas d'étiquetage, ou ne sont pas accompagnés d'un document* » (article 9§2 al.2 du RCE n°834/2007).

Or, l'étiquetage de la présence d'OGM n'est pas obligatoire en-dessous de 0,9%, en vertu de la réglementation relative aux OGM (règlement n°1829/2003).

La réglementation relative à l'agriculture biologique admet donc la présence fortuite d'OGM dans la limite de 0,9%.

Par ailleurs, les règles du décret «sans OGM» (décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012) s'appliquent. Ce décret prévoit, s'agissant d'ingrédients d'origine végétale, que la mention « sans OGM » est possible :

- s'ils ne sont pas génétiquement modifiés,
- ou
- si les matières premières dont ils sont issus contiennent, de manière fortuite et techniquement inévitable, au maximum 0,1% d'OGM (seuil proposé par le Haut Conseil des Biotechnologies

¹⁸ <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000024040568&cidTexte=LEGITEXT000006069565&dateTexte=20120112&oldAction=rechCodeArticle>

dans un avis du 26 octobre 2009).

Néanmoins, l'indication « sans OGM » n'est pas possible pour les produits (conventionnels ou biologiques) pour lesquels des variétés génétiquement modifiées ne sont pas autorisées.

Dès lors, il n'est pas possible d'alléguer l'absence d'OGM sur des légumes ou des fruits, puisqu'à ce jour il n'y a pas d'OGM autorisés en Europe pour ces catégories de produits.

3.8.2. Autres signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les produits bénéficiant d'un signe de qualité sont soumis aux exigences du règlement (CE) n°510/2006 relatif à la protection des indications géographiques (**Indication géographique protégée–IGP**) et des appellations d'origine (**Appellation d'origine protégée – AOP**) des produits agricoles et des denrées alimentaires, et du règlement n° 509/2006 du Conseil relatif aux **Spécialités traditionnelles garanties (STG)**.

Les produits originaires de la Communauté, et commercialisés sous un de ces trois signes, doivent obligatoirement porter **la mention IGP, AOP ou STG, ou le symbole communautaire** qui leur est associé. Le règlement précise que lorsque l'un de ces identifiants figure sur l'étiquette des produits, il doit obligatoirement être accompagné de la dénomination enregistrée.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine comprennent en outre:

- **le label rouge** attestant la qualité supérieure : il s'agit d'un signe purement national, correspondant à l'ancien « label agricole » ; les produits bénéficiant de ce signe doivent obligatoirement porter le logo national « label rouge ».

- **l'appellation d'origine contrôlée (AOC)**, qui est aussi un signe purement national, équivalent de l'AOP. Si le produit se voit refuser par la Commission européenne le bénéfice de l'AOP, il perd celui de l'AOC qui lui a été reconnu.

Depuis le 1er janvier 2012, l'étiquetage des produits bénéficiant d'une AOP ne peut plus porter la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le logo « AOC » (cf. article 6 du décret n°2007-30 du 5 janvier 2007, relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires, et des produits de la mer).

3.9 Modes de production agricole

Concurremment au mode de production agricole conventionnel, de nombreux modes de production ou « itinéraires techniques agricoles » visant à favoriser le développement durable ou à protéger l'environnement se développent.

Ils font l'objet d'une réglementation, de normes AFNOR, de cahier des charges ou de chartes privés. Ils peuvent concerner un produit ou une région. On peut donner comme exemples l'agriculture raisonnée, l'agriculture intégrée (ou production intégrée ou lutte intégrée) ou l'agriculture durable (**Cf. infra annexe 10**), ainsi que la norme AFNOR NF V 25-111 - Bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation destinées au marché du frais, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée.

4. EMBALLAGES

Les emballages contenant des produits originaires de l'Union Européenne doivent répondre aux obligations prévues par la réglementation.

Pour les emballages des produits provenant de 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.

4.1. 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.

a) Emballages

Les emballages destinés à entrer au contact des fruits et légumes doivent respecter la réglementation communautaire relative aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (Règlement (CE) n°1935/2004 de la Commission du 24 octobre 2004). Lien de la réglementation des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires :

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/documents_en.htm

Les emballages réutilisables, le plus souvent en matière plastique, connaissent un fort développement. Ils sont une réponse aux enjeux environnementaux de diminution des quantités d'emballages et peuvent également représenter une économie en termes de coût (cf. point 5.5 Achat public écoresponsable). Il convient de vérifier leur propreté lors des réceptions.

Le Règlement (UE) n°10/2011 prévoit des dispositions transitoires dans ses articles 22 et 23 pour permettre une adaptation aux nouvelles règles relatives aux essais de migration.

Conformément au guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes, établi par la C.S.E.M.P¹⁹ (www.packplast.org) et par l'UNITES²⁰, les emballages réutilisables doivent être nettoyés sous la responsabilité des fournisseurs avant chaque nouvelle utilisation. Ces emballages sont en général consignés par le fournisseur. **Il est recommandé à l'acheteur de viser ce guide de bonnes pratiques au CCTP.**

b) Emploi de papier imprimé

La réglementation précise que les surfaces imprimées ne doivent pas entrer directement en contact avec les denrées alimentaires (règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).

Le CSHPF²¹ avait déjà recommandé, dans un avis du 7 novembre 1995 : « la face imprimée de l'emballage, qu'elle soit ou non sur laquée par un vernis, ne doit pas entrer en contact avec les denrées alimentaires ».

En effet, il est avéré que le risque de migration de substances provenant des encres d'impression sur la face non en contact avec l'aliment est élevé, même après traversée du support papier carton. Ce risque est encore plus élevé pour la pratique consistant à utiliser des surfaces imprimées vernies ou non sur la face directement en contact avec la denrée alimentaire y compris les fruits en coques et autres nécessitant un parage (tubercules non lavés et non épluchés, ananas, oignons, ail...).

4.2. Homogénéité du contenu des colis

Pour les produits soumis à une norme communautaire spécifique, ou à une norme CEE/ONU si l'acheteur y fait référence, le contenu de chaque colis doit être homogène, et ne comporter que

¹⁹Chambre syndicale des emballages en matière plastique

²⁰Union des industries de transformation d'emballages souples

²¹Conseil supérieur d'hygiène publique de France

des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité, maturité et calibre lorsqu'il existe. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois sont autorisés pour :

- les poivrons, le mélange de coloration et/ou de types commerciaux ;
- les pommes de table, le mélange de variétés, si l'emballage est d'un poids inférieur à 5 kg ;
- les raisins, le mélange de variétés et d'origines, si l'emballage ne dépasse pas le poids d'1 kg.
- les légumes racines : un mélange de légumes à racine et à tubercule dont les espèces et/ou les couleurs de la même espèce sont nettement différentes est admis ;
- les légumes feuilles : un mélange de légumes à feuilles dont les espèces sont nettement différentes est admis.

Pour les fruits et légumes non soumis à une norme communautaire spécifique, ou pour lesquels l'acheteur n'a pas fait référence à une norme CEE/ONU, il est recommandé à l'acheteur de demander que chaque livraison soit homogène en ce qui concerne l'origine de production des produits.

En cas de mélanges d'origines, celles-ci doivent être indiquées.

4.3. Etiquetage, présentation et marquage

4.3.1 – Etiquetage

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

4.3.2–Présentation

Certaines normes prévoient des conditions de présentation : en général la catégorie « EXTRA » est présentée sur un seul rang, alors que la catégorie « I » peut être sur plusieurs rangs.

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.

4.3.3–Marquage

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

- nature du produit ;
- nom de la variété (**cf. infra fiches par produits, annexe III**) ;
- origine du produit pour tous les produits soumis au règlement CE n° 543/2011 (norme générale ou normes spécifiques);

- catégorie de classement, lorsqu'elle existe ;
- calibre, le cas échéant ;
- identification de l'emballer 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) ;
- la mention « Traité contre la germination », le cas échéant, pour la pomme de terre ;
- les traitements post-récolte des agrumes.

Il n'est pas possible d'alléguer l'absence d'OGM dans les légumes et les fruits, quel que soit le mode de production (Cf. supra § 3.8.1.3, b).

L'expression « **non traité** » a un sens très restrictif et implique l'absence de tout traitement chimique (traitement antiparasitaire, absence d'utilisation d'engrais ou d'amendement).

L'**irradiation** des **aulx, oignons et échalotes** présentés en vrac doit être signalée par la mention « irradié », « traité par irradiation » ou « traité par rayonnement ionisant », qui peut être suivie par l'indication « en vue d'en inhiber la germination ». Il en est de même pour les plantes aromatiques.

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

Pour l'achat de fruits, de légumes et de pommes de terre à l'état frais, l'acheteur public doit disposer d'outils contractuels souples, qui lui permettent de réagir rapidement pour adapter les commandes à la disponibilité des produits, et bénéficier de l'offre économiquement la plus avantageuse. Le marché des fruits et légumes frais est en effet particulièrement soumis aux aléas météorologiques et économiques, qui conditionnent de façon importante l'offre de ces produits frais ainsi que leurs prix.

Ces outils contractuels doivent aussi être adaptés aux achats répétitifs qui sont nécessaires à l'approvisionnement en denrées alimentaires fraîches.

Les marchés publics subséquents passés au titre d'un accord-cadre offrent cette souplesse et cette réactivité.

Le présent chapitre 5 va traiter successivement des accords-cadres, des marchés subséquents, des prix dans les marchés publics de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, des dysfonctionnements constatés dans ces marchés, des circuits courts d'achat et de l'achat public écoresponsable. Il n'est pas prévu de traiter ici l'ensemble de la réglementation encadrant ces sujets, mais de faire ressortir certaines dispositions du fait de la matière traitée dans ce guide, et d'apporter quelques éclairages.

5.1 – Accords-cadres et marchés subséquents (articles 76 et 77 du code des marchés publics)²²

L'accord-cadre est un contrat²³, qui a pour caractéristique essentielle de séparer la procédure de choix du ou des titulaires de l'accord-cadre de l'attribution ultérieure des marchés subséquents qui sont passés sur son fondement.

Il permet, au terme de l'une des procédures de consultation prévue par le code des marchés publics (CMP), de sélectionner plusieurs prestataires qui ont alors, pour une durée déterminée, l'exclusivité

²² Cf. Fiche technique de la DAJ sur les accords-cadres : http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/fiches-techniques/mise-en-oeuvre-procedure/accords-cadres.pdf

²³ L'accord-cadre est un contrat et non un marché public, car il n'est pas comme ce dernier conclu à titre onéreux. Il prévoit les modalités d'établissement des prix des marchés passés sur son fondement, mais ne comporte pas d'engagement financier sur des prix déterminés (CMP art.1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} al.)

de remise en concurrence lors de la survenance du besoin.

L'accord-cadre peut être mono-attributaire ou multiattributaire. S'il est mono-attributaire, l'attribution des marchés subséquents s'effectue sans remise en concurrence.

S'il est multiattributaire, l'attribution des marchés subséquents est précédée d'une remise en concurrence entre les seuls titulaires de l'accord-cadre, sans publicité préalable. Cette remise en concurrence s'effectue suivant une procédure de consultation allégée au regard des procédures de droit commun du CMP. Elle doit être écrite, effectuée dans un même délai pour tous les candidats, et donner lieu à des offres écrites.

Le marché subséquent doit en outre être attribué selon les critères fixés par l'accord-cadre²⁴. Ces critères ne sont pas nécessairement les mêmes que ceux appliqués pour la conclusion de l'accord-cadre, même s'il peut y avoir une certaine complémentarité entre eux. Il est ainsi possible de fonder l'attribution de l'accord-cadre exclusivement sur la base de critères qualitatifs, et de se baser sur le critère unique du prix pour l'attribution des marchés subséquents, à condition que ces modalités aient été précisées dans le cahier des charges de l'accord-cadre²⁵.

L'accord-cadre pose les bases essentielles de la passation des marchés ultérieurs pris sur son fondement. A ce titre, il ne doit pas, notamment, se contenter de définir sommairement l'objet et les modalités de détermination des prix des marchés subséquents. L'accord-cadre est un vrai contrat, qui oblige les cocontractants à respecter ses termes, et qui engage:

- l'acheteur public à passer ses marchés, pendant une période donnée et pour des prestations déterminées, exclusivement avec les titulaires de l'accord ;
- le(s) titulaire(s) de l'accord-cadre à répondre aux consultations de l'acheteur public pour la passation des marchés subséquents.

Les cotitulaires de l'accord-cadre bénéficiant de l'exclusivité de concourir pour l'attribution des marchés subséquents, il est recommandé à l'acheteur public de stipuler au contrat que ceux-ci s'engagent à faire des offres régulières, acceptables et appropriées, lorsqu'ils seront sollicités pour l'attribution des marchés subséquents.

Les marchés subséquents passés sur les bases de l'accord-cadre peuvent être des marchés simples²⁶ et/ou des marchés à bons de commande.

Si l'accord-cadre est résilié, les marchés subséquents passés antérieurement à cette résiliation, et sur la base de l'accord-cadre, peuvent continuer à être régulièrement exécutés²⁷.

Lors de l'examen des candidatures pour l'attribution de l'accord-cadre, il est recommandé à l'acheteur de vérifier, au titre des capacités professionnelles des candidats, si ceux-ci disposent des outils de mesure nécessaires pour effectuer les auto-contrôles de la qualité des fruits vendus, principalement la maturité de ces fruits (Cf. supra § 3.5), et de moyens pour assurer la traçabilité (Cf. supra 3.6.).

5.2.– Besoins à satisfaire

L'article 5 du CMP prescrit à l'acheteur de définir avec précision la nature des besoins à satisfaire.

²⁴ Cf. Annexe 8 pour des exemples de critères d'attribution de l'accord-cadre et des marchés subséquents

²⁵ <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000025364925&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id>

²⁶ Marché qui permet à l'acheteur de satisfaire ses besoins en une seule fois, et non de façon fractionnée comme les marchés à bons de commande

²⁷ DAJ, Note « Question/Réponse » du 7 juin 2011
http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/questions-reponses/execution-marches/gr-4-11-resiliation-accord-cadre.pdf

Aux termes de la circulaire du 14 février 2012, relative au Guide des bonnes pratiques en matière de marchés publics, « les marchés subséquents passés sur le fondement d'un accord-cadre précisent les caractéristiques et les modalités d'exécution des prestations qui n'ont pas été fixées dans l'accord-cadre ; cependant, ces marchés ne peuvent apporter des modifications substantielles aux termes fixés par l'accord-cadre" (**Phrase transférée en 5.1**)

Les fruits et légumes frais se définissent en spécifiant la nature du produit, sa variété, sa catégorie, et sa présentation. L'annexe 2 ci-après détaille ces données pour chaque fruit et légume.

Pour les seuls fruits, l'acheteur peut exprimer le besoin en termes de portion consommateur. Il doit alors aussi spécifier le(s) poids unitaire(s) du fruit, selon la(les) population(s) de convives (Cf. Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition mise à jour au 10 octobre 2011, Annexes 2 et 3 se rapportant aux grammages²⁸).

Le guide des fruits et légumes en restauration hors domicile, établi par le CTIFL²⁹, INTERFEL³⁰ et le CCC France³¹, précise pour les principaux fruits la corrélation entre le calibre réglementaire et le poids. Il est conseillé à l'acheteur de s'y référer³².

5.3 – Durée des marchés

Aux termes de l'article 76-V du CMP, la durée des accords-cadres ne peut dépasser quatre ans. Toutefois, le même article prévoit que, dans des cas exceptionnels justifiés, un accord-cadre peut être passé pour une durée supérieure, notamment en raison de son objet ou du fait que son exécution nécessite des investissements amortissables sur une durée supérieure à quatre ans.

Les marchés fondés sur un accord-cadre ne peuvent être conclus que pendant la durée de validité de cet accord-cadre. Leur durée d'exécution « est fixée conformément aux conditions habituelles d'exécution des prestations faisant l'objet de l'accord-cadre » (CMP, art. 76-V), c'est-à-dire en tenant compte de la nature des prestations et de la nécessité d'une remise en concurrence périodique.

L'exécution des marchés subséquents peut se poursuivre au-delà de la durée de validité de l'accord-cadre mais cela ne doit pas constituer un moyen de prolonger abusivement l'accord-cadre.

A titre d'exemple, il convient de mentionner la réponse que la Direction des affaires juridiques (DAJ) des ministères financiers a faite au CCC France, qui l'interrogeait sur la possibilité, pour l'achat de fruits et légumes frais, de remettre en concurrence les fournisseurs à la semaine, fréquence à laquelle sont élaborés les commandes et les menus, ce besoin s'expliquant par la grande variabilité des prix de ces produits. Dans sa réponse, la DAJ a précisé que « dans la mesure où l'accord-cadre prévoit la passation de marchés subséquents lors de l'apparition du besoin³³, la fréquence de mise en concurrence de ces marchés peut être hebdomadaire si le marché répond effectivement au besoin du pouvoir adjudicateur. »³⁴.

5.4 – Attribution des commandes

²⁸<http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications>

²⁹Centre technique interprofessionnel pour les fruits et légumes

³⁰Interprofession de la filière des fruits et légumes frais

³¹Comité de coordination des collectivités

³²En vente au CTIFL, 22, rue Bergère – 75009 PARIS, <http://www.ctifl.fr/Pages/kiosque.aspx>).

³³ L'accord-cadre doit prévoir si les marchés subséquents sont passés lors de la survenance des besoins, ou suivant une périodicité qu'il fixe.

³⁴ Courriel DAJ au CCC France du 5 mai 2011.

Il convient de ne pas confondre l'attribution d'un marché subséquent dépendant d'un accord-cadre, qui doit être précédée d'une mise en concurrence allégée (cf. supra § 5.1), avec la dévolution des commandes d'un marché à bons de commande (article 77 du CMP), qui ne peut donner lieu à une mise en concurrence des titulaires du marché.

La répartition des commandes entre les titulaires d'un marché à bons de commande est opérée suivant les modalités fixées dans le marché. Les bons de commande peuvent, par exemple, être attribués aux différents titulaires suivant un tour de rôle, ou à hauteur d'un maximum prévu pour chacun d'eux. Pour que les titulaires du marché aient une visibilité suffisante leur permettant d'optimiser leur production ainsi que l'exécution de la commande, ces modalités de répartition des commandes doivent être claires et précises. Ainsi, prévoir dans le marché que « l'attribution des bons de commande sera faite librement par le pouvoir adjudicateur tout en respectant un équilibre financier entre les attributaires » ne suffit pas à définir les modalités d'émission des bons de commande. Il convient de préciser davantage ces modalités d'attribution dans le cahier des clauses administratives particulières³⁵.

Les commandes sont à passer en tenant compte de la saisonnalité de la production de fruits et légumes frais³⁶, dont le fournisseur pourra tenir informé l'acheteur.

5.5 – Montant du marché à bons de commande

Un marché à bons de commande peut être conclu soit avec un minimum et un maximum en valeur ou en quantité, soit avec un minimum ou un maximum, soit sans minimum ni maximum.

Prévoir un minimum et un maximum permet aux candidats au marché d'être à même d'évaluer le niveau de mobilisation de leurs outils de production, et de proposer à l'acheteur des offres économiquement plus avantageuses.

5.6 – Circuits courts

La loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche dispose, dans son article 1^{er}, que le programme national de l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre pour, notamment, le développement des circuits courts et l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique ou privée (art. L.230-1 du code rural et de la pêche maritime).

Elle ajoute, dans le même article, que « l'Etat se donne pour objectif de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution, impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles. »

Ces produits sont pris en compte au titre de l'objectif d'introduction des catégories suivantes à hauteur minimale de 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 : produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale. »

³⁵ Note « Question/Réponse du 14 décembre 2010 »

http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/questions-reponses/preparation-procedure/qr-2-3-bons-commande.pdf

³⁶ Cf. le guide des fruits et légumes en restauration hors domicile, établi par le CTIFL, INTERFEL. En vente au CTIFL, 22, rue Bergère – 75009 PARIS, <http://www.ctifl.fr/Pages/kiosque.aspx>).

Est considéré comme un circuit court de distribution un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur (ici l'acheteur public), soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

Le critère du circuit court n'est pas un critère géographique. L'acheteur prend en considération le circuit de fourniture et non l'implantation géographique du producteur. La localisation du producteur ne peut donc pas constituer un critère d'attribution du marché.

Le code des marchés publics permet aux acheteurs publics de favoriser le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles, à condition que cette prise en compte ne soit pas source de discrimination entre candidats et qu'elle soit de nature à satisfaire les besoins exprimés par l'acheteur public. Plusieurs outils permettent de développer les circuits courts à différents stades du processus d'achat public :

— lors de la détermination de la nature et de l'étendue de ses besoins (art.5 CMP), le souhait de voir garantir la fraîcheur ou encore la saisonnalité des produits peut être satisfait notamment grâce à l'approvisionnement par les circuits courts. Le pouvoir adjudicateur peut ainsi, dans les spécifications techniques, prévoir un approvisionnement très régulier ou exclusivement en produits de saison ;

— au moment de la publicité (art. 40 CMP), le pouvoir adjudicateur peut choisir d'aller au delà des exigences réglementaires en choisissant des supports atteignant plus particulièrement les producteurs agricoles et leurs groupements ;

— les acheteurs publics, lorsqu'ils achètent des produits de l'agriculture, peuvent prendre en compte, parmi les critères de sélection des offres, les performances en matière de développement des approvisionnements directs (art.53 CMP). Par exemple, ils peuvent demander que soit précisé le quantum de produits que le soumissionnaire s'engage à acquérir auprès de producteurs agricoles ou d'intermédiaires se fournissant auprès de producteurs agricoles ;

— au moment de l'exécution du marché (art.14 CMP) il est possible d'insérer, dans le cahier des charges, des conditions d'exécution du marché liées à son objet, qui prennent en compte l'impact de cette exécution sur l'environnement. Par exemple, la réduction des déplacements des véhicules de livraison peut être prévue de manière à limiter la production des émissions de gaz à effet de serre.

5.7 – Allotissement

L'allotissement des marchés prévu par l'article 10 du CMP est de nature à susciter une large concurrence et à faciliter la participation directe des producteurs agricoles et de leurs groupements.

Il permet aux entreprises de tailles moyennes ou petites, telles les entreprises régionales, de mieux accéder aux marchés publics. Il met à leur portée des marchés dont l'importance correspond mieux à leurs capacités techniques ou financières.

Il est, par exemple, possible de décomposer le marché en lots définis par type de denrées correspondant chacun à des catégories de fournisseurs différents.

L'acheteur doit veiller à ce que l'allotissement ne conduise pas à déterminer des lots peu attractifs, notamment par leur taille ou leur composition, ce qui pourrait restreindre la concurrence, voire l'amener à déclarer la consultation infructueuse³⁷.

5.8 – Prix des marchés de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais³⁸

³⁷ Article 59-III CMP.

³⁸ La Direction des affaires juridiques des ministères financiers est en train de rédiger un guide sur la formation et la révision des prix dans les marchés publics.

5.8.1 – Prix initial

L'acheteur doit demander aux candidats au marché un prix net en euros, et non un prix exprimé en termes de pourcentage de diminution ou d'augmentation d'une référence fixée.

En effet, aux termes de l'article L. 441-2-2 du code de commerce, **les clauses prévoyant des rabais, remises ou ristournes dans les marchés de fruits et de légumes frais sont interdites.**

La Direction des affaires juridiques des Ministères financiers a, dans une note du 25 mars 2011³⁹, fait le point sur les conséquences de cette interdiction.

En substance, l'interdiction vaut pour tous les marchés, publics ou privés, qu'ils soient en cours à la date du 28 janvier 2011, où cette disposition est entrée en vigueur, ou à venir. Cependant, les clauses de révision des prix ne sont pas considérées comme des clauses de rabais, remises ou ristournes.

Il convient de se référer à cette note pour connaître le détail des conséquences juridiques de cette interdiction, notamment sur les contrats en cours.

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

A cet égard, l'acheteur peut rejeter par décision motivée une offre qui lui paraît anormalement basse, sous réserve d'avoir au préalable demandé les précisions qu'il juge utile, et vérifié les justifications fournies (art.55 CMP).

5.8.2 – Révision des prix

Les marchés publics de fruits et de légumes frais ont généralement une durée d'exécution d'une à quatre années, et leurs prix sont particulièrement soumis aux aléas météorologiques et économiques. De ce fait, il convient de prévoir la révision des 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 la révision des prix par ajustement à une référence représentative du coût du produit.**

Le marché doit prévoir cette référence d'ajustement et la périodicité de la révision.

Il appartient à l'acheteur public de fixer la référence d'ajustement des prix, en veillant à ce que celle-ci soit représentative des coûts du produit objet du marché.

Le code monétaire et financier (art. L.112-2) précise qu'il est interdit à l'acheteur public d'utiliser les références suivantes :

- les clauses d'indexation fondées sur les prix des biens, produits ou services n'ayant pas de relation directe avec l'objet du marché ou avec l'activité de l'une des parties,
- les clauses d'indexation fondées sur le salaire minimum de croissance,
- les clauses d'indexation fondées sur le niveau général des prix ou des salaires.

La cotation des prix des marchés d'intérêt national (MIN) établie par le RNM⁴⁰ de France AgriMer, ainsi que le barème du fournisseur sont les principales références utilisées pour la révision des prix des marchés publics de fruits et de légumes.

³⁹ http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/questions-reponses/execution-marches/qr-4-9-RRR-fruits-legumes.pdf

⁴⁰ Réseau des Nouvelles des Marchés

5.8.2.1 – Cotation du Réseau des nouvelles des marchés (ex-SNM)

Le RNM est présent sur les marchés d'intérêt national⁴¹.

Les mercuriales diffusées par le réseau des nouvelles des marchés comprennent les cotations de l'ensemble des produits du marché où ce réseau est fixé, y compris les produits biologiques. Elles sont quotidiennes, hebdomadaires ou mensuelles, et disponibles par abonnement payant sur le site <http://www.snm.franceagrimer.fr>.

Une cotation comprend le libellé du produit, à savoir l'espèce, la variété, la catégorie, le calibre et le conditionnement, et fournit généralement le prix minimum, le prix maximum et le prix moyen.

Le réseau des nouvelles des marchés propose aussi chaque semaine une moyenne hebdomadaire des cours moyens de chaque mercuriale, avec le pourcentage de variation par rapport à la moyenne hebdomadaire précédente.

Il est recommandé d'utiliser cette moyenne hebdomadaire pour ajuster les prix en cours d'exécution du marché.

Les cours des cotations diffusés par le RNM s'entendent hors taxes, au départ des quais du MIN.

Lorsqu'en cours de marché une référence d'ajustement disparaît de la cotation, il est recommandé à l'acheteur public de se référer à un produit similaire de la cotation.

5.8.2.2 – Barème du fournisseur

L'ajustement peut se faire par référence au barème du fournisseur. Le choix de cette référence suppose, cependant, que le pouvoir adjudicateur prenne certaines précautions, car cette clause place l'acheteur public dans une situation de dépendance envers le titulaire :

- le barème doit être joint à l'offre et contractualisé. Il doit être précis, et comporter 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.
- les conditions générales de vente appliquées à l'ensemble des clients du même circuit de distribution sont jointes à l'offre.
- les barèmes hebdomadaires des 3 semaines précédant la remise de l'offre sont joints à celle-ci. Ces barèmes doivent être ceux appliqués aux clients du même circuit de distribution, auxquels le candidat au marché fait référence pour faire valoir ses capacités professionnelles.
- le barème doit être celui appliqué à l'ensemble de la clientèle du fournisseur .
- le marché prévoit une clause de butoir⁴² et une clause de sauvegarde⁴³, afin d'encadrer les évolutions de prix subies par l'acheteur public .
- les variations de prix du barème ne peuvent être supérieures à celles constatées pour les mêmes produits sur la cotation S.N.M. du marché d'intérêt national le plus proche.

Il est recommandé de prévoir aussi au marché:

⁴¹ Implantation géographique et adresses: http://www.snm.franceagrimer.fr/cgi-bin/cgiindex?/snm/menusnm.html:/snm/ReseauSNM.pdf:D%E9couvrir_le_SNM

⁴² La clause de butoir permet de limiter l'évolution du prix résultant de l'application du barème. Le butoir peut consister en un pourcentage, ou en un indice statistique relatif à des fournitures ou des prestations de nature analogue. Cette clause s'applique automatiquement, sans possibilité pour l'acheteur de transiger.

⁴³ La clause de sauvegarde permet à l'acheteur de résilier le marché, sans indemnité, si le prix qui résulte de l'application du barème dépasse un certain pourcentage à prévoir au marché. L'acheteur évite ainsi d'être entraîné au-delà de ses possibilités budgétaires. Cette clause ne s'applique pas automatiquement, mais uniquement si l'acheteur public le décide.

- que les tarifs applicables au cours de la semaine N seront ceux du tarif de la semaine N – 1 .
- que les prix sont non variables au cours d'une même semaine.
- le cas échéant, les conditions dans lesquelles sont appliqués les prix dégressifs en fonction des quantités commandées.
- les modalités suivant lesquelles les nouveaux barèmes seront adressés à l'acheteur et utilisés.

5.9 – Dysfonctionnements des marchés de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais

Les dysfonctionnements les plus couramment relevés par les services de contrôle de la DGCCRF dans l'exécution des marchés publics de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, consistent en **surfacturations** 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.

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

- de formuler très précisément l'objet du marché, et les 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 des 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.

Lors du choix des titulaires de marchés de fruits net légumes frais, il est donc recommandé à l'acheteur public de se montrer particulièrement vigilant dans l'appréciation des capacités techniques de ceux-ci et de la qualité de leurs offres.

Certains professionnels de la filière des fruits et légumes se sont engagés dans une démarche de certification de service sous la marque Qualipom'Fel. Cette marque permet de certifier que les caractéristiques du service rendu aux acheteurs sont conformes à un cahier des charges validé par un comité de certification représentant les professionnels, les clients et les pouvoirs publics ⁴⁴.

5.10 – Achat public écoresponsable

Il appartient à l'acheteur public, en application de l'article 5 du CMP, de prendre en compte les objectifs de développement durable lors de la détermination des besoins à satisfaire.

L'acheteur public a la faculté d'intégrer des considérations sociales ou environnementales dans les conditions d'exécution du marché, conformément à l'article 14 du même code et, en vertu de l'article 53, d'utiliser des critères d'attribution en termes de performances environnementales et d'insertion professionnelle pour choisir l'offre économiquement la plus avantageuse.

Comme tout achat public, l'achat public écoresponsable s'effectue dans le strict respect des principes généraux de l'achat public (CMP art. 1), à savoir la liberté d'accès à la commande publique, l'égalité de traitement des candidats, et la transparence des procédures. Ces principes visent à la non discrimination entre les fournisseurs potentiels.

Les modalités contractuelles d'exécution du marché, notamment celles de livraison et de réception,

⁴⁴Les informations relatives à la certification de service Qualipom'Fel sont disponibles à <http://www.qualipomfel.com/>, et à <http://www.interfel.com/fr/qualipomfel/>

doivent prendre en compte les objectifs de politique environnementale et de comportement écoresponsable, assignés à l'achat public (Cf. le Guide de l'achat public écoresponsable - Achats de produits, rédigé par le Groupe d'Etude des Marchés Développement Durable Environnement – GEMDDEN⁴⁵)

Il est ainsi recommandé aux acheteurs :

- d'émettre les commandes le plus tôt possible, afin d'optimiser les circuits de livraison ;
- de limiter le nombre de livraisons au strict nécessaire à la satisfaction des besoins de la collectivité;
- d'élargir le plus possible les plages horaires de livraison dans la journée, de façon à fluidifier la circulation dans les agglomérations ;
- de mettre en place le tri sélectif dans les unités de production et distribution.

Il est de même recommandé aux fournisseurs :

- de s'engager dans une démarche de production moins génératrice de gaz à effet de serre (économies d'énergie, optimisation des livraisons, économies de consommables, etc.) ;
- d'utiliser si possible des emballages durables, réutilisables ou recyclables, et adaptés à la restauration collective, et limiter les suremballages ;

Il est enfin recommandé aux fournisseurs et aux acheteurs de mettre en place une gestion stricte des palettes, rolls, conteneurs et emballages consignés accompagnant la marchandise⁴⁶.

Exemple de clause contractuelle pour un usage durable des palettes, rolls, conteneurs et emballages consignés : « Les produits sont livrés par le fournisseur sur des rolls-conteneurs, des palettes normalisées type Europe ou SNCF, ou dans des emballages consignés, qui doivent être échangés soit immédiatement au moment de la livraison, soit à l'occasion de la livraison suivante à travers un système de consigne proposé par le fournisseur.

En cas de non échange nombre pour nombre de ces rolls, conteneurs, palettes ou emballages consignés, le fournisseur est en droit de les facturer à la collectivité ».

6 – TRANSPORT ET LIVRAISON

Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures.

Certains fruits fragiles tels que fruits rouges, pêches, etc. nécessitent un transport à une température dirigée et sont transportés dans des véhicules frigorifiques.

A l'arrivée, ces fruits doivent être placés en chambre froide à la température recommandée 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.⁴⁷

7 - ENTREPOSAGE

Les règles relatives à l'hygiène de l'entreposage fixées par le règlement communautaire n° 852/2004 et 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, etc.

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

⁴⁵ <http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications>).

⁴⁶ Pour mémoire une palette neuve normalisée type Europe ou SNCF est estimée à environ 10€.

⁴⁷ Guide de bonnes pratiques hygiéniques « fruits et légumes frais non transformés » (brochure 5908 du Journal Officiel)

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, etc., 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).

8 – OPERATIONS DE VERIFICATION⁴⁸

8.1 - Vérifications qualitative et quantitative.

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, couteau économe, 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.⁴⁹

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

8.1.1 -Vérification qualitative

Elle porte sur :

- la nature, variété et la catégorie (par référence aux normes) du produit notamment au regard de l'homogénéité des produits de même 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 - Vérification quantitative

Elle 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, sur la base minimum d'un colis par palette.

⁴⁸Cf. Annexe 4 pour un exemple de fiche de réception et un exemple de fiche de non-conformités

⁴⁹Le fascicule « Agréage des fruits et légumes – Mode d'emploi » est disponible sur commande auprès du CTIFL : www.ctifl.fr

En cas de non-conformité, une vérification complémentaire est effectuée, en appliquant la méthode d'échantillonnage des fruits et légumes en l'état prévue par la norme NF V 03 200.

8.2 – Décision après vérification

8.2.1 – Résultat satisfaisant des vérifications qualitative et quantitative

- 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 bon 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 bon de livraison et la fourniture livrée, ledit bon 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 appliquer une réfaction, après que le titulaire du marché ait été mis à même de présenter ses observations.

La réfaction est la décision motivée prise par l'acheteur de réduire le montant des prestations à verser au titulaire, lorsque les prestations, sans être entièrement conformes aux prescriptions du marché, peuvent néanmoins être admises en l'état. La réfaction doit être proportionnelle à l'importance des imperfections relevées.

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 d'attribution du marché.

8.3 - Vérification de la facturation

Les produits livrés doivent être accompagnés d'une facture ou d'un bon de livraison .

Les factures comportent obligatoirement la dénomination précise des produits vendus, afin de permettre de les identifier. 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 factures doivent en outre comporter :

- le prix ;
- le nom du titulaire et son adresse ;
- la date de livraison ;
- la référence à la commande ;
- le poids net.

Les acheteurs publics peuvent exiger que d'autres mentions, comme l'identification du lot, figurent sur la facture, afin d'avoir une plus grande traçabilité des produits livrés .

Ils doivent cependant vérifier au préalable que l'ajout de ces mentions sur les factures est couramment pratiqué par la profession, afin de ne pas restreindre la concurrence.

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.

Les anomalies constatées étant nombreuses, l'attention des réceptionnaires est appelée sur la nécessité de vérifier la concordance entre le bon de commande, le bon 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.

9 – GESTION DES BIODECHETS

L'article L541-21-1 du code de l'environnement prévoit depuis le 1er janvier 2012 que les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de façon à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol.

Est un biodéchet, tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires (art. 541-8 du code de l'environnement).

Sont considérés comme étant composés majoritairement de biodéchets, les déchets dans lesquels la masse de biodéchets représente plus de 50 % de la masse de déchets considérés, une fois exclus les déchets d'emballages.

Sont considérés comme des producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de biodéchets, les personnes qui produisent ou détiennent des quantités de déchets d'huiles alimentaires ou d'autres biodéchets supérieures aux seuils fixés par arrêté du ministre chargé de l'environnement pour ces deux catégories de déchets, à l'exception des installations de traitement de déchets et des ménages (art. R. 543-225 du code de l'environnement). L'arrêté du 12 juillet 2011 fixe ces seuils du 1er janvier 2012 au 31 décembre 2012 à 120 tonnes pour les biodéchets autres que les déchets d'huiles alimentaires, et à 1500 litres pour les déchets d'huiles alimentaires. Il prévoit des seuils dégressifs pour chacune des années suivantes 2013 à 2015. A compter du 1er janvier 2016, ces seuils sont respectivement de 10 tonnes et de 60 litres.

Lorsqu'une personne produit ou détient des biodéchets sur plusieurs sites ou dans plusieurs établissements, le seuil s'apprécie en fonction des quantités produites ou détenues sur chaque site ou par chaque établissement.

Le compostage constitue un des principaux mode de valorisation biologique des déchets

organiques comme les biodéchets.⁵⁰

ANNEXE 1 - FRUITS, LEGUMES ET POMMES DE TERRE A L'ETAT FRAIS CLASSES PAR BASE NORMATIVE

I – Produits normalisés soumis à une norme spécifique– réglementation communautaire (règlement 543/2011)

- fraise
- agrumes
- kiwi
- pêche et nectarine
- poire
- poivron
- pomme
- raisin
- salade
- tomate

II - Produits normalisés soumis à la norme générale (réglementation communautaire règlement 543/2011) et à une norme CEE/ONU

Abricots	Choux pommés
Ananas	Concombres
Anones	Courgettes
Artichauts	Échalotes
Asperges	Fenouils
Aubergines	Figues
Aulx	Haricots
Avocats	Légumes feuilles (épinards, bettes...)
Baies (framboise, myrtille...)	Légumes racines (betterave rouge, céleri, radis...)
Carottes	Mangues
Céleris à côtes	Melons
Cerises	Oignons
Champignons de couche	Pastèques
Chicorées Witloof	Poireaux
Choux brocoli	Pois à écosser et mange-tout
Choux chinois	Prunes
Choux de Bruxelles	Rhubarbe
Choux-fleurs	

III – Produits seulement couverts par la norme générale Règlement n°543/2011

Cardons	Abelmoschus	esculentus	L. Kumquats
Chayottes	Moench)		Litchis
Citrouilles et potirons	Cornichons frais		Mâche

⁵⁰Des groupements de collectivités territoriales, tels que la Communauté de l'agglomération havraise([CODAHhttp://www.agglo-lehavre.fr/delia-CMS/projets/all-1/article_id-692/article_principal_id-/folder_id-/topic_id-186/composter-a-l-ecole-c-est-possible.html](http://www.agglo-lehavre.fr/delia-CMS/projets/all-1/article_id-692/article_principal_id-/folder_id-/topic_id-186/composter-a-l-ecole-c-est-possible.html)) et la Communauté d'agglomération de Rouen-Elbeuf-Austreberthe (CREA <http://www.la-crea.fr>) l'utilisent.

Coing	Dattes fraîches	Olives fraîches
Comboux (Hibiscus esculentus)	Fèves	Papaye
L. ou Plantains	Goyaves	Patates douces
	Kakis	Persil
	Topinambours	

IV - Produits seulement couverts par une norme CEE/ONU

- Cèpes
- Chanterelles
- Truffes

V – Produits non normalisés au plan communautaire – réglementation nationale

- Bananes jaunes : arrêté du 20 novembre 1975 (J.O. Du 11/01/1976)
- Échalote : article 9 et 10 de l'arrêté du 16 janvier 2007 relatif au commerce des échalote (J.O. du 17/01/2007)
- Pommes de terre de primeur et de conservation : arrêté du 03/03/97 (J.O. du 26/03/1997)

VI – 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.

ANNEXE 2 - GUIDES, ET NORMES AFNOR

- Norme NF V 25-111 – septembre 2007 – Pommes de terre – Bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation destinées au marché du frais, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée.
- Norme NF V 25-112 – juillet 2010 - Pommes de terre –Bonnes pratiques d'évaluation des caractéristiques d'un lot de pommes de terre destiné au marché du frais.
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques relatif aux fruits et légumes non transformés- Nouvelle édition dans quelques mois.
- Guide de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010 (disponible sur le site www.cnipt.fr).
- 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 sur le site www.cnipt.fr).
- Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile, établi par le CTIFL - Centre technique interprofessionnel pour les fruits et légumes, INTERFEL - Interprofession de la filière des fruits et légumes frais, et le CCC – Comité de coordination des collectivités. En vente au CTIFL, 22, rue Bergère – 75009 PARIS, <http://www.ctifl.fr/Pages/kiosque.aspx>.
- 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.).
- Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition (mise à jour au 10 octobre 2001)
<http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications>

ANNEXE 3 NORMES ET REGLES SPECIFIQUES PAR PRODUIT

Les catégories de produits, extra, I, et II correspondent à des valeurs commerciales (qualité supérieure, bonne qualité, qualité marchande) basées uniquement sur des critères physiques du produit (intégrité, taille, défauts d'aspect). Les autres critères, comme la maturité, ne sont pas pris en compte. Quelques normes, cependant, fixent un critère de maturité minimale.

On entend par « identification » le nom et l'adresse de l'emballleur ou de l'expéditeur. Ces indications peuvent être remplacées par un code d'identification.

Le GEMRCN recommande à l'acheteur public le Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile, établi par le CTIFL , INTERFEL et le CCC . Ce guide présente sous forme de fiche synthétique, pour chaque fruit ou légume, ses différentes variétés, sa saisonnalité et son calendrier de commercialisation, la réglementation qui le régit, les critères à prendre en compte pour l'acheter, sa valeur nutritive, sa place dans la restauration hors domicile, et sa durée de conservation.

ABRICOTS - NORME CEE/ONU 07/2011

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 qui atteignent la chair - dépourvus d'humidité extérieure anormale - dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères - suffisamment développés et de maturité suffisante - coloration caractéristique sur au moins 30% de la surface Pour les stades suivant l'exportation, on tolérera : <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . forme . développement . 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 léger défaut de coloration pulpe indemne léger frottement légère brûlure défauts allongés : 1 cm max autres défauts : 0,5 cm ² max. roussissement : 10% de la surface max.	Conforme aux caractéristiques minimales défauts allongés : 2 cm max autres défauts : 1 cm ² max. roussissement : 15% de la surface max.
III - CALIBRAGE (diamètre)			
. minimum	30 mm	30 mm	30 mm si calibrés
. écart maximum	5 mm	10 mm	10 mm si calibre
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % (0,5% max de cat.2)	10 % (1% ne répondant pas à la cat. 2 ou dégradé)	10 % (2% max de dégradation)
. Calibre	10 %		
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, qualité, calibre - fardage prohibé 		
	- coloration		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - fruits exempts de tout corps étranger 		
.			
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	Si non visible	Si non visible	Si non visible
. Variété	oui	oui	
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre (min/max)	Oui	Oui	Oui (si calibré)

AGRUMES - REGLEMENT - CE N° 543/2011 07/2011

Citrons, mandarines, satsumas, clémentines, tangerines et oranges

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMUM			
1) Critères généraux	-intacts; sains ; propres - exempts de blessures et/ou de meurtrissures cicatrisées étendues - pratiquement exempts de parasites et d'attaques de parasites - exempts de début de dessèchement et de déshydratation - exempts de dommages dus aux basses températures ou au gel - exempts d'humidité extérieure anormale - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère - développement et état de maturité doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination - déverdissement autorisé si fruits conformes aux critères de maturité		
2) Maturité (teneur mini en jus + coloration)			
Coloration	Typique de la variété ; coloration verte admise		
Teneur en jus minimum	- Citrons : 20 % - Satsumas : 33% - autres mandarines : 33% - clémentines : 40% - oranges sanguines : 30% - navels : 33% - autres oranges : 35% - Mosambi, Sathgudi, Pacitan : 33% vertes sur plus d'1/5° de la surface - autres variétés vertes sur plus d'1/5e 45%		
Ratio sucre-acide minimum	- Satsumas 6,5 :1 - Clémentines 7 :1 - Autre mandarines 7,5 :1 - Oranges sanguines 6,5 :1 - Navels 6,5 :1 - Autres oranges 6,5 :1		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme . coloration . défauts	caractéristique caractéristique très légers défauts superficiels	léger défaut léger défaut légers défauts d'épiderme légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique décollement léger de la peau pour les mandarines	défaut de forme défaut de coloration écorce rugueuse défauts cicatrisés dus à une cause mécanique altérations épiderm. cicatrisées écorce rugueuse décollement léger du péricarpe pour oranges et mandarines
III - CALIBRAGE (diamètre ou nombre)			
1) Minimum	Citrons, satsumas, mandarines :45 mm ; clémentines 35 mm et oranges : 53mm		
2) Echelle de calibre : Cf. ci-après tableau relatif au échelles de calibre	a) différence de calibre limitée à : - 10mm si Ø le plus petit < 60 mm - 15mm si Ø le plus petit entre 60 et 80mm - 20mm si Ø le plus petit entre 80 et 110 mm		

	<p>- aucune limitation pour des fruits de plus de 110mm de diamètre</p> <p>b) codes et échelles Cf. page suivante.</p> <p>c) Si calibrage au nombre de fruits : la différence de calibre doit correspondre au point a)</p>		
3) Homogénéité de calibre	- en vrac : 3 calibres consécutifs de l'échelle de calibre		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2	10 % de cat. 2 dont 1% max atteints de dégradation	10 % dont 2% max atteints de dégradation
. Calibre	10 % si non < à 43 mm pour citrons, satumas et mandarines, 34mm pour les clémentines et 50 mm pour les oranges		
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<p>- origine ; variété ou type commercial; qualité ; calibre ; maturité</p> <p>- mélanges possibles de différentes espèces</p> <p>- fardage prohibé</p>		
	- coloration		
. Conditionnement	<p>- protection convenable du produit</p> <p>- papiers neufs et non nocifs</p> <p>- fruits exempts de tout corps étranger sauf court rameau avec feuilles, adhérent au fruit</p>		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature du produit	<p>Nom commun de l'espèce si non visible de l'extérieur, variété pour les oranges</p> <p>Pour les mandarines : Satumas + nom de la variété (facultatif), clémentines + nom de la variété (facultatif) « sans pépins » si moins de 10 pépins, « avec pépins » si plus de 10 pépins, autres mandarines : nom de la variété</p> <p>« Mélange » la cas échéant</p> <p>« sans pépins » facultatif</p>		
. Origine	Oui		
. Catégorie	oui		
. Calibre	calibre min et max en mm ou code suivi par un calibre ou un nombre min et max (facultatif)		
. Traitement	le cas échéant		

Les échelles de calibre applicables sont les suivantes:

Oranges		Citrons		Mandarines	
Code du calibre	Diamètre (mm)	Code du calibre	Diamètre (mm)	Code du calibre	Diamètre (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 et plus
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 ou 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 ⁽¹⁾	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

⁽¹⁾ Les calibres inférieurs à 45 mm ne concernent que les clémentines.

ANANAS – Norme CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	Extra	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
Caractères de maturité	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers, frais, - sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation) - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - exempts de brunissement interne, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - exempts de défauts prononcées, de blessures non cicatrisées, - exempts de dommages causés par le froid ou la chaleur, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. - exempt de signes d'immaturation (opacité, insipidité, porosité excessive) ou de maturité excessive (chair excessivement translucide ou fermentée). - La section transversale du fruit ne doit pas avoir la chair excessivement fibreuse ou sans parfum. - Les «yeux» doivent être bien développés, - Le contenu solide soluble total de la chair du fruit doit être d'au moins 12° Brix 		
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Caractéristiques . texture . conformation .défauts .couronne	Typiques de la variété Ferme Yeux bien développés Très légers défauts superficiels Simple et droite <150% longueur du fruit	Typiques de la variété Ferme Yeux bien développés Forme, coloration, épiderme<4% Simple ou double <150% et inclinaison<30°	Forme, coloration, Epiderme <8% Simple ou double, droite ou courbe
Classification par coloration extérieure	<ul style="list-style-type: none"> - C0: fruit totalement vert extérieurement; - C1: début de coloration jaune orangé sur un quart de la surface du fruit; - C2: coloration jaune orangé sur la moitié de la surface du fruit; - C3: coloration jaune orangé sur les deux tiers de la surface du fruit; - C4: fruit jaune orangé sur toute la surface. 		
III. CALIBRAGE			
Minimum	700g à l'exception de la variété «Queen Victoria», dont le poids minimal peut être de 250 grammes		
homogénéité	différence de poids <10% entre chaque fruit et le poids moyen du colis		
IV. TOLERANCES			
Qualité	5%	10%	10%
Calibre	10%	10%	10%
V. EMBALLAGE ET PRESENTATION			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité et calibre - fardage prohibé 		
Présentation	- coloration et maturité Couchés ou verticales (couronne vers le haut)		
VI. MARQUAGE			
Obligatoire	Indication, nature produit (si non visible), origine, catégorie, nombre de fruits, absence de couronne le cas échéant		
Facultatif	Variété et/ou type commercial, échelle de poids ou code de calibre reconnu, code de coloration , poids net, Indication «conserver à 8°C»		

ANONES ("Cherimoles", "Pommes-cannelles", "Atemoyas" et "«Corossols»")
Norme CEE-ONU 07/2011

Dispositions	Catégories								
	EXTRA	I	II						
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande						
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES									
<p>Qualité</p> <p>Maturité commerciale convenable au moment de la récolte</p>	<p>- entières, - saines : sont exclues pourriture et altérations susceptibles de les rendre impropre conso - propres et pratiquement exemptes de parasites ou d'attaques de parasites - exemptes de dommage causés par le froid - exemptes de brûlures de soleil - exemptes d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou saveur étrangères - pédoncule coupé au ras du fruit - développement et état pour supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination</p> <p>. Cherimole : l'épiderme doit avoir commencé à virer au vert pâle, les parois carpellaires doivent avoir perdu leur aspect concave, et les arêtes des soudures carpellaires ne doivent pas être prononcées ; . Pomme-cannelle : les segments carpellaires sont prononcés. La partie rainurée entre les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune ; . Atemoya : la surface séparant les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune ; . Corossol : la coloration de l'épiderme doit avoir viré du vert sombre au vert pâle, les pointes doivent être légèrement charnues et distantes les unes des autres d'environ 15 mm.</p> <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 								
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES									
<p>. forme, développement, calibre, coloration</p> <p>. Défauts</p> <p>. altérations de l'épiderme</p>	<p>. caractéristiques de l'espèce et de la variété</p> <table border="0"> <tr> <td>- pas de défauts sauf très légères altérations superficielles</td> <td>- léger défaut de forme - léger défaut développement - léger défaut coloration</td> <td>- défaut de forme - défaut développement - défaut coloration</td> </tr> <tr> <td>- corrossols : pointes avec de légères craquelures</td> <td>- légère altération de l'épiderme (des pointes pour corrossols) dues au frottement ou autres causes < 5% surface</td> <td>- légère altération de l'épiderme (des pointes pour corrossols) dues au frottement ou autres causes < 15% surface</td> </tr> </table>			- pas de défauts sauf très légères altérations superficielles	- léger défaut de forme - léger défaut développement - léger défaut coloration	- défaut de forme - défaut développement - défaut coloration	- corrossols : pointes avec de légères craquelures	- légère altération de l'épiderme (des pointes pour corrossols) dues au frottement ou autres causes < 5% surface	- légère altération de l'épiderme (des pointes pour corrossols) dues au frottement ou autres causes < 15% surface
- pas de défauts sauf très légères altérations superficielles	- léger défaut de forme - léger défaut développement - léger défaut coloration	- défaut de forme - défaut développement - défaut coloration							
- corrossols : pointes avec de légères craquelures	- légère altération de l'épiderme (des pointes pour corrossols) dues au frottement ou autres causes < 5% surface	- légère altération de l'épiderme (des pointes pour corrossols) dues au frottement ou autres causes < 15% surface							
III - CALIBRAGE obligatoire (poids)									

Minimum Echelle de calibrage	100 g cherimoles, pommes-cannelles et atemoyas ; 200 g corossols			
	<i>Cherimoles, pommes-cannelles et atemoyas</i>		<i>Corossols</i>	
	<i>Groupe de calibre en grammes</i>	<i>Fourchette maximale dans l'emballage en grammes</i>	<i>Groupe de calibre en grammes</i>	<i>Code de calibre</i>
	100-225	75	981-1 200	4
	225-425	100	801-980	5
	425-825	200	651-800	6
	>825	300	541-650	7
			441-540	9
			351-440	11
			271-350	14
		200-270	20	

IV - TOLERANCES (nombre ou poids)

Qualité	5% de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2	10% dont 1% max de cat.2 ou avec dégradation	10% dont 2% max avec dégradation
Qualibre	10 % avec mini 80g cherimoles pommes-cannelles et atemoyas et 160g corossols		

V - PRESENTATION

Homogénéité	- origine ; variété ; qualité ; calibre
Conditionnement	- fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers

VI - MARQUAGE

. Identification	Oui
Nature du produit.	Si non visible de l'extérieur facultatif
Variété	Oui
. Origine	Oui
. Catégorie	Oui (poids min et max)
Calibre	Pour les corossols facultatif
. Code calibre	
. Nombre de fruits	

ARTICHAUTS - NORME CEE /ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<p>Les capitules doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 \geq 10 cm sauf "bouquets" et variété "spinoso" <p>développement et état des artichauts doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination</p> <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<p>. forme</p> <p>. bractées centrales</p> <p>. vaisseaux du fond</p> <p>. défauts</p>	<p>spécifique de la variété et/ou du type commercial</p> <p>bien serrées</p> <p>non ligneux</p> <p>exempts, sauf très légères altérations superficielles</p>	<p>bien serrées</p> <p>non ligneux</p> <p>légers défauts de forme</p> <p>légères gerçures dues au gel</p> <p>très légères meurtrissures</p>	<p>défauts de forme</p> <p>légèrement ouvertes</p> <p>début lignification</p> <p>altération du gel (brusqués)</p> <p>légères meurtrissures</p> <p>légères taches</p>
III - CALIBRAGE (diamètre maximal de la section équatoriale des capitules)			
Minimum de 6 cm	<p>La fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 cm, lorsque l'artichaut le plus petit dans l'emballage a un diamètre de 6 cm et de 9 cm exclu; • 2 cm, lorsque l'artichaut le plus petit dans l'emballage a un diamètre de 9 cm au minimum; <p>En plus, un diamètre de 3,5 cm et de 6 cm exclu est autorisé pour de types de "Poivrade" ou de "Bouquet".</p>		calibrage facultatif
IV - TOLERANCES (nombre)			
<p>. Qualité</p> <p>. Calibre (sauf poivrade et bouquet)</p>	<p>5 % répondant à la cat. 1 dont 0,5% de cat.2</p> <p>10 % et 5cm minimum</p>	<p>10 % répondant à la cat. 2 dont 1% max de dégradation</p> <p>10 % et 5 cm minimum</p>	<p>10 % dont 2% max de dégradation</p> <p>10 % et 5 cm minimum</p>
V - PRESENTATION			
<p>. Homogénéité</p> <p>. Conditionnement</p>	<p>- origine ; variété ; qualité ; calibre</p> <p>- fardage prohibé</p> <p>- Protection convenable du produit</p> <p>- Matériaux neufs et propres</p> <p>- Colis exempt de corps étranger</p>		
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 Ø min max	Oui	Oui	Oui (en cas de calibrage)

ASPERGES - NORME CEE/ONU 07/2009

Cette norme ne s'applique pas aux asperges vertes et aux asperges violettes/vertes d'un diamètre inférieur à 3 mm, ni aux asperges blanches et aux asperges violettes d'un diamètre inférieur à 8 mm, présentées en bottes uniformes ou en emballages unitaires

Dispositions	Catégories			
	EXTRA	I	II	
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande	
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES				
blanches violetttes violetttes/vertes vertes	<ul style="list-style-type: none"> - entières - saines (exclus : pourriture ou altérations impropres à la consommation) - - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - 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 épiluchées, ni brisées (petites fentes tolérées) - développement et état permettant le transport et la manutention et d'arriver dans des condition satisfaisantes à destination <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 			
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES				
forme des turions développement	très bien formés pratiquement droits bourgeon très serré	bien formés légèrement courbés bourgeon serré	moins bien formés plus courbés bourgeon légèrement ouvert	
coloration (blanches) (vertes)	légère teinte rose tolérée entièrement verte	légère teinte rose tolérée verte sur 80%	pointes légèrement vertes vertes sur 60%	
défauts	très légères traces rouille lignification non tolérée	légères traces rouille traces de lignification sauf sur blanches	traces de rouille admises légèrement ligneux :	
section de la base	perpendiculaire à l'axe biseau <1cm en périphérie des bottes	perpendiculaire à l'axe	légèrement oblique	
III - CALIBRAGE				
longueur	<p align="center">17 et + : asperges longues 12-17 cm : asperges courtes asperges cat.II rangées non bottelées dans le colis : asperges blanches et asperges violettes: 12 cm à 22 cm; asperges violettes/vertes et asperges vertes: 12 cm à 27 cm; < 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</p>			
diamètre	blanches et violettes		violetttes/vertes et vertes	
	diamètre minimal	homogénéité	diamètre minimal	homogénéité
EXTRA	12 mm	8 mm	3 mm	8 mm
I	10 mm	10 mm	3 mm	
II	8 mm	/	3 mm	/

IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % dont 0,5% max de cat.2	10 % dont 1% max de dégradation	10% dont 2% max de dégradation + 10% creux (maxi 15% creux)
. Calibre	10 %	10 %	10 %
Tolérance max de 1cm en longueur et 2 mm en diamètre			
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, qualité, coloration, calibre - mélanges de couleurs nettement différentes possibles - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de tout corps étranger 		
TOLÉRANCES SPÉCIFIQUES			
. Présentation			
. Conditionnement			
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui		
. Nature (si non visible)	Oui « Asperges » suivi de l'indication « blanches », « violettes », « violettes/vertes » ou « vertes » si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur; <ul style="list-style-type: none"> • « Courtes » ou « pointes » le cas échéant; • « Mélange d'asperges », ou dénomination équivalente 		
. Origine	Oui		
. Catégorie	Oui		
. Calibre	Oui pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité par les diamètres minimal et maximal; <ul style="list-style-type: none"> • pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité par le diamètre minimal, suivi par le diamètre maximal ou l'expression « et plus » 		
. Nbre de bottes,	Dans le cas d'une telle présentation,		

AUBERGINES - NORME CEE/ONU 07/2011

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 - pratiquement exempt de parasites ou d'attaques de parasites - munies du calice et pédoncule - suffisamment développées (sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines) - exemptes d'humidité et odeur ou saveur étrangères - développement et état doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
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)
brûlures de soleil	pratiquement exemptes	légères (4 cm ²)
III - CALIBRAGE (diamètre ou poids) (pas pour produits miniatures)		
diamètre minimal	forme allongée : 40 mm forme globulaire : 70 mm	
homogénéité	forme allongée : 20 mm forme globulaire : 25 mm Dans le cas de calibrage au poids	
poids minimal	• 75 g pour les aubergines entre 100 et 300g; • 100 g pour les aubergines entre 300 et 500 g; • 250 g pour les aubergines au-dessus de 500 g.	
homogénéité	100 g Obligatoire	100 g Facultatif
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
Qualité	10 % max 1% de cat.2 ou dégradé	10 % max 2% de dégradé
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, type commercial, qualité, calibre, développement, coloration - possibilité d'un mélange d'aubergines dont les types commerciaux et/ou de couleurs sont nettement différentes - fardage prohibé 	
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	
Nature produit	Si non visible / « mélange d'aubergines » le cas échéant + composition si le produit	

Variété	n'est pas visible de l'extérieur
Origine	Facultatif
Catégorie	Oui
Calibre (si calibrées)	Oui

A U L X - NORME CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
Aux à l'état : . frais . demi sec . sec	- sains, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - fermes - exempts de dommages dus au gel ou au soleil - exempts de germes extérieurement visibles - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères - exempts d'humidité extérieure anormale - développement et état doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera : - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. bulbes . forme . développement . variété ou type commercial . défauts	entiers régulière caïeux serrés typique exempts sauf très légères altérations de l'épiderme	entiers assez régulière caïeux suffisamment serrés typique petites déchirures de la pellicule externe	irrégulière dépourvus de 3 caïeux maxi déchirures de la pellicule externe lésions cicatrisées légères meurtrissures déchirure de la pellicule externe ou absence de certaines parties
III - CALIBRAGE (diamètre max de la section équatoriale)			
. minimum . homogénéité	45 mm 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)	30 mm	30 mm
IV - TOLERANCES (poids)			
. Qualité . Calibre	5 % dont 0,5% max de cat. 2 10 %	10 % dont 1% max avec dégradation 10 %	10 % dont 2% max avec dégradation et max 5 %, en poids avec des germes extérieurement visibles 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité . Conditionnement	- Origine, variété ou type commercial, qualité, calibre - fardage prohibé Protection convenable du produit Matériaux neufs et propres Colis exempt de corps étranger		
VI - MARQUAGE			
Identification. Nature du produit Origine Catégorie Calibre (♠ mini et maxi)	Oui Oui Oui Oui	Oui Frais, demi sec, sec, mono-bulbe si produit non visible type commercial (rose, blanc, ...) Fumé (le cas échéant) Oui Oui Oui	Oui Oui Oui Oui

AVOCATS - NORME CEE/ONU 07/2011

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 pas défaut si point d'attache sec et intact) - exempts d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères - - développement et état doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination 		
Maturité	<ul style="list-style-type: none"> - développement physiologique tel que le processus de maturation puisse aller à terme - matière sèche ≥21 % Hass; ≥20 % Fuerte, Pinkerton, Reed et Edranol ≥19 % autres variétés sauf antillaises pour lesquels M.S. <19 - les fruits mûrs ne doivent pas être amers <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Forme	- Typique de la variété	- Légers défauts de forme	- Défauts de forme
. Coloration	- Typique de la variété	- Légers défauts de coloration	- Défauts de coloration
. Défauts	- Très légères altérations superficielles	- Légers défauts épiderme et brûlures de soleil < 4 cm ²	- Défauts de l'épiderme et brûlures de soleil < 6 cm ²
- Pédoncule (si présent)	- Intact	- Légèrement endommagé	- Endommagé
III – CALIBRAGE (poids)			
Poids minimal	123 g sauf Hass 80 g et antillais 170g		
Echelle	4 : 781/1220 ; 6 : 576/780 ; 8 : 456/576 ; 10 : 364/462 ; 12 : 300/371 ; 14 : 258/313 ; 16 : 227/274 ; 18 : 203/243 ; 20 : 184/217 ; 22 : 165/196 ; 24 : 151/175 ; 26 : 144/157 ; 28 : 134/147 ; 30 : 123/137 ; S : 80/123 uniquement Hass (même lot ≠ maxi 25g)		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % dont 0,5% max de	10 % dont 1% max de	10 % dont 2% max de dégradation
. Calibre	cat.2 10 %	dégradation 10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, qualité, coloration, calibre - fardage prohibé 		
. 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		
. Nature produit	si non visible de l'extérieur « Avocats antillais/de Floride », ou dénomination équivalente, le cas échéant		

. Variété	Oui	Oui	Oui
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre	Poids minimal et maximal ou nombre Numéro de code + nombre de fruits si ☺ du numéro de code ou code + poids net colis		

BAIES - Norme CEE/ONU 02/2011

Framboises, mûres, baies de Logan, groseilles, groseilles vertes, myrtilles, bleuets, airelles, canneberges.

Dispositions	Catégories		
	Extra	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers - Sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation), - d'aspect frais, - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - exempts d'humidité extérieure anormale (l'humidité provenant du jus de framboise est tolérée), - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. - Les groseilles vertes peuvent être présentées en maturité dure. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Caractéristiques .défauts	<p>Typiques de la variété (pour les baies sauvages, caractéristiques de l'espèce)</p> <p>Myrtilles et bleuets pratiquement exempts de baies agglomérées et pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, suivant la variété</p> <p>Cat 1 : Grappes de groseilles presque complètement garnies. Grappes de cassis peuvent ne pas être complètement garnies (baies isolées admises). Très légères perte de jus possible, très légères meurtrissures.</p>	<p>Grappes de groseilles et cassis peuvent être inégalement garnies.</p> <p>Très légères perte de jus possible, très légères meurtrissures. Légères traces de mildiou pour les groseilles vertes.</p>	
III - TOLERANCES			
Qualité	5% avec les caractéristiques de la cat. 1 dont au plus 0,5% de cat. 2	10% avec les caractéristiques de la cat.2 dont au plus 2% hors caractéristiques minimales.	10% hors des caractéristiques minimales avec au plus 4% de produits atteints de dégradation.
IV- EMBALLAGE ET PRESENTATION			
Homogénéité Emballage	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, (espèce pour les baies sauvages) et qualité - fardage prohibé - maturité - protection convenable du produit - papier neuf et non nocif - colis exempts de corps étrangers (éventuelles brindilles pour les baies sauvages) 		
V - MARQUAGE			
Identification Nature Variété Origine Catégorie	<p align="center">Oui si non visible facultative oui oui «baie sauvage » le cas échéant</p>		

BANANES JAUNES

Arrêté du 20 novembre 1975 (J.O. du 11/01/76) en accord avec le RCE n° 2257/94 du 16/09/94

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 - exempt : de défaut d'épiderme affectant notablement la présentation de blessure ou meurtrissure affectant la pulpe - dépourvu d'odeur ou de saveur étrangère 		
Les mains et les bouquets	<ul style="list-style-type: none"> - une portion normale de coussinet de coloration normale, saine, sans contamination fongique - une section nette, sans traces d'arrachement, sans fragment de hampe 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
forme, aspect	caractéristiques		
développement, coloration	caractéristiques		
défauts	pas de défaut	légers défaut de forme légers défauts d'épiderme dus au frottement <2cm ²	défaut de forme défauts d'épiderme dus au frottement ou d'autres causes <4cm ²
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 doigt situé à coté de la coupe, qui a servi à sectionner la main, sur la rangée extérieur du bouquet.		
longueur minimum	14 cm (sauf pour Madère, Açores, Algarve, Crète, Laconie et Chypre : 14cm et cat.2)		
grade minimum	27 mm		
IV - TOLERANCES (nombre)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre dans la limite de 1cm	10 %	10 %	10 %
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	origine, variété, et/ou type commercial, qualité		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux à l'intérieur du colis : neufs et non nocifs <li style="padding-left: 40px;">pas d'altérations aux produits 		
. Présentation	En mains ou en grappes d'au moins 4 doigts . La présentation en doigts isolés est admise. Pour chaque colis : 2 doigts manquant par bouquet max.		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui		
. Nature (si non visible)	Oui		
. Origine	Oui		
. Catégorie	Oui		

BROCOLI - Norme CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers(quelques pousses peuvent être enlevées aux fins de présentation) - Sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation), propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - d'aspect frais, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - exempts d'humidité extérieure anormale (traces d'eau possible lors de l'utilisation de glace pilée), - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - l'axe floral doit être coupé de façon nette et droite, - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. Caractéristiques	Typiques de la variété / type commercial Ferme et compact Grains bien serrés Boutons floraux fermés Axe floral tendre et exempt de lignification Absence de taches ou de traces de gel	Moins ferme Grain légèrement desserré Boutons floraux pratiquement fermés Axe floral raisonnablement tendre, trace de lignification possible
.défauts	Légers sur la forme et la coloration	De forme, de coloration
.feuille dépassant	Verte, saine, tendre et fraîche	Légères meurtrissures / blessures Verte, saine, tendre et fraîche
III - CALIBRAGE		
Diamètre de l'axe floral	Min 8mm, max 20 mm	
Diamètre de la tête	Min 6cm, (2cm pour préemballé ou botte), différence entre la + petite et la + grosse 4cm si <10cm, 8 cm si ≥ 10cm.	
homogénéité	Pas besoin d'homogénéité pour les bottes et préemballés Le rapport $\frac{\text{diamètre de la tête}}{\text{diamètre de l'axe}}$ de la tête / axe floral doit être >2, hauteur max de 20cm.	
IV - TOLERANCES		
Qualité	10% conforme à la cat.2 dont 1% max de produits ne répondant pas aux caractéristiques min ou atteints de dégradation	10% ne répondant pas aux caractéristiques min et dont 2% max atteints de dégradation
Calibre	10%	10%
V- EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (le cas échéant) - fardage prohibé 	
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - coloration - protection convenable du produit papier neuf et non nocif - colis exempts de corps étrangers - Mélange possible de choux brocolis dont les couleurs sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité, et pour chaque couleur considérée, quant à leur origine - Le calibre des choux brocolis miniatures doit être raisonnablement homogène. Les choux brocolis miniatures peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures d'espèces et 	

	d'origines différents. -
VI - MARQUAGE	
Identification	Oui
Nature	Si non visible, « mélange de choux brocolis », « miniatures » le cas échéant
Origine	Oui
Catégorie	Oui
Calibre	Le cas échéant, facultatif « emballage avec de la glace pilée » le cas échéant.

CAROTTES - NORME CEE/ONU 07/2009

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - saines, entières, fermes - propres (lavées : pratiquement exemptes de matières étrangères ; autres : pratiquement débarrassées de toute impureté grossière) - pratiquement exemptes de parasites et d'attaques de parasites - ni montées, ligneuses ou fourchues (pas de racines secondaires) - exemptes d'humidité extérieure anormale - exemptes d'odeur ou saveur étrangères <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Coloration . Coloration verte ou violacée/pourpre sur : . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - aspect frais (fanés), - lavées - régulière - lisses - typique de la variété - exclusion - non fendues - très légères altération superficielles. - ni meurtrissures ou crevasses, ni dommage gel 	<ul style="list-style-type: none"> - aspect frais (fanés) - léger défaut de forme - brisées, sans pointes : 10% - léger défaut de coloration . 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 : 25% - défaut de coloration . 2 cm = racine < 10 cm . 3 cm = racine - crevasses ou fentes (lavage) - crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur
III - CALIBRAGE (diamètre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Carottes primeurs . Carottes conservation Calibre mini Calibre maxi Homogénéité 	<ul style="list-style-type: none"> Ø : 45 mm, poids :200 g Ø : 20 mm, poids 150 g 	<ul style="list-style-type: none"> Calibre mini : Ø 10 mm ou 8 g en poids Calibre maxi: Ø 40 mm ou 150 g en poids 20 mm Ø ou 50 g en poids pas de calibre maxi Ø : 30 mm, poids 200 g 	<ul style="list-style-type: none"> pas de calibre maxi néant
IV - TOLERANCES (en poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> 5 % de cat.1 dont 0,5% de cat. 2 (5% coloration) 10 % 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % de cat. 2 dont 1% hors cat. + 10% brisées 10 % 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % ne répondant pas à la cat. Dont 2% de dégradation + 25 % brisées 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, type variétal, qualité - calibre (si imposé) - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		

VI - MARQUAGE

. Identification	Oui
. Nature produit	« Mélange de carottes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de carottes de types variétaux et/ou de couleurs nettement différents.
. Origine	Oui
. Catégorie	Oui
. Calibre	(en cas de calibre) exprimé par les diamètres ou les poids minimal et maximal (facultatif)
. nombre de bottes	le cas échéant

CELERIS A COTES
NORME CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers, sains, propres et d'aspect frais - exempts de dégâts dus au gel - exempts de parties creuses, drageons et hampes florales - exempts de parasites et d'attaques de parasites - exempts d'humidité excessive - exempts d'odeur ou saveur étrangères - section à la base nette - suffisamment développé pour supporter le transport et la manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Défauts . côtes blanchies 	<ul style="list-style-type: none"> - régulière, léger défaut possible - nervures principales ni brisées, filandreuses, éclatées ou écrasées - feuilles et nervures exemptes de traces de maladie feuilles blanche à blanc jaunâtre ou blanc verdâtre sur la moitié au moins de leur longueur 	<ul style="list-style-type: none"> - légère déformation - légères meurtrissures - Maxi : 2 nervures principales brisées, écrasées ou éclatées - légères traces de rouilles admises feuilles blanche à blanc jaunâtre ou blanc verdâtre sur au moins 1/3 de leur longueur
III - CALIBRAGE (poids net)		
<ul style="list-style-type: none"> . poids minimal Echelle de calibrage <ul style="list-style-type: none"> - gros - moyens - petits . Respect des échelles de calibrage 	<p>150 g</p> <p>200g pour des produits >800 g</p> <p>150g pour ceux de 500 à 800 g</p> <p>100 g pour ceux de 150 à 500 g</p>	
	obligatoire	facultatif
IV - TOLERANCES (en nombre)		
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<p>10 % dont 1% max de cat.2</p> <p>10 %</p>	<p>10 % dont 2% max de dégradation</p> <p>10 %</p>
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine, qualité, variété, type commercial, coloration, calibre (le cas échéant) - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 	
VI - MARQUAGE		
<ul style="list-style-type: none"> Identification Nature du produit Origine Catégorie Calibrage Nombre de pièces ou bottes 	<p>Oui</p> <p>« Céleris à côtes » suivi de la mention « céleris blanchis » si non visible de l'extérieur</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p>	<p>Oui</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p> <p>Oui si calibré</p> <p>mention : "gros, moyens ou petits"</p> <p>Oui</p>

CEPES – NORME CEE/ONU 07/2009

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - reconnaissables - entiers (pied attaché au chapeau, peut être coupé en 2 dans l'axe) - sains - fermes - exempts de parasites et d'attaques de parasites - exempts d'humidité extérieure anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangère - propres - dessous de chapeau ni vert ni noirâtre - développement et état doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Caractéristique . Coloration . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> . typique de l'espèce . dessous de chapeau blanc . pratiquement exempt de terre 	<ul style="list-style-type: none"> . de l'espèce . légèrement jaunâtre sous le chapeau . légères attaques de parasites . légère altération du chapeau . résidus de terre 	<ul style="list-style-type: none"> . de l'espèce . brunâtre sous le chapeau . attaque de parasites . altérations du chapeau . résidus de terre . les parties altérées ou molles peuvent être retirées
III - CALIBRAGE (diamètre du chapeau)			
Ecarts toléré	5cm entre le plus grand et le plus petit		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> 5 % 0,5% max de cat. II 	<ul style="list-style-type: none"> 10% 1% max hors catégorie 10% 	<ul style="list-style-type: none"> 10% 5% max de pieds détachés
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine ; calibre ; qualité - fardage interdit - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification. . Nature du produit . Espèce . Origine . Catégorie . Calibre . Poids net 	<ul style="list-style-type: none"> Oui si non visible 	<ul style="list-style-type: none"> Oui si non visible facultative Oui Oui Le cas échéant Ø min et max en cm Facultatif 	<ul style="list-style-type: none"> Oui si non visible

CERISES - NORME CEE/ONU 07/2009

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 et d'attaques de parasites - exemptes d'humidité extérieure anormale - exemptes d'odeur ou saveur étrangère - tige attachée (sauf si peau non endommagée et pas de perte de jus) - suffisamment développés et maturité suffisante - développement et état des cerises doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Caractéristique . Coloration . Forme . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> . typique de la variété . typique de la variété bien développée . exemptes sauf très légères altérations de l'épiderme 	<ul style="list-style-type: none"> . de la variété . léger défaut de coloration . léger défaut forme . 	<ul style="list-style-type: none"> . défauts de coloration . défauts de forme . légers défauts épidermiques cicatrisés
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)			
Calibre minimal	20 mm	17 mm	17 mm
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> 5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat.2 et 2% de fruits éclatés et/ou véreux) 10% n'ayant pas toutefois un diam. <17 mm 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % de cat. 2 dont 1% max de dégradation et 4% de fruits éclatés et/ou véreux) 10% n'ayant pas toutefois un diamètre < à 15 mm 	<ul style="list-style-type: none"> 10 % ne correspondant pas à la cat. dont 4% max de fruits éclatés, véreux, blets ou atteints de dégradation
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine ; variété ; qualité - grosseur sensiblement homogène - fardage interdit - coloration - maturité - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification. . Nature du produit . Origine . Catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> Oui si non visible "Cerises acides", « cerises dans pédoncule », "picota" Oui Oui 	<ul style="list-style-type: none"> Oui si non visible Oui Oui 	<ul style="list-style-type: none"> Oui si non visible le cas échéant ; variété facultative Oui Oui

CHAMPIGNONS DE COUCHE - NORME CEE / ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
DEFINITIONS 2 groupes: <i>piéd coupé</i> <i>ou non coupé</i> 4 stades: <i>fermés,</i> <i>voilés, ouverts ou plats</i> 2 types de couleur: <i>"blancs" et "bruns ou marrons"</i>	- entiers (champignons coupés : la coupe doit être nette) - 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 Le développement et l'état des champignons de couche doivent être tels qu'ils leur permettent: - de supporter un transport et une manutention; et - d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination. Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme: - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
-forme -aspect -développement -coloration -défauts admis - champignons coupés -terre de gobetage	- caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - très légère altération superficielle. - perpendiculaire à l'axe - pratiquement exempts sauf champ. Non coupés traces sur le pied	- caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - caractéristique du type - léger défaut forme - légers défauts coloration - légères meurtrissures superficielles - approximativement perpendiculaire à l'axe - légères traces sauf champ. Non coupés traces sur le pied	- défauts de forme - défauts de coloration - légères meurtrissures - légère altération du pied - légère humidité interne pied - pellicules décolorées - pieds creux - traces sur le chapeau, traces sur le pied des champignons non coupés
III - CALIBRAGE (↗ max du chapeau et longueur du pied. Obligatoire en EXTRA - obligatoire en I et II si mention "petit", "moyen" ou "gros")			
- 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> 20/55 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)			
. Qualité . Stade développement si il est indiqué (fermé, voilé, ouvert, plat) . Calibre	5 % dont 0,5% max de cat.2 5 % du stade suivant 10 %	10 % dont 1% max de cat.2 ou dégradés 10 % du stade suivant 10 %	10% dont 2% max dégradés 25% (voilés ou ouverts pour les fermes, stade suivant pour les autres) 10 %
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine, type commercial, qualité, calibre - mélange de champignons de couche dont les couleurs et/ou les espèces autres qu'Agaricus sont		

	nettement différentes possible - fardage prohibé
.Conditionnement	- protection convenable du produit - matériaux intérieurs neufs, propres et non toxiques - colis exempts de corps étrangers y compris excès de terre de gobetage
VI - MARQ UAGE	
. Identification . Nature (si non visible): « de couche » ou « de Paris », coupés ou non coupés, couleur (sauf blanc)ou mélange . Origine . Catégorie . Calibre	Oui Oui et facultativement le <i>stade de développement</i> Nom de l'espèce en cas de mélange 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"

CHANTERELLE - NORME CEE / ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières, pied attaché au chapeau - saines (exclus : pourriture, altérations rendant impropre à la consommation) - propres (pratiquement exempts de matière étrangère) - positivement reconnaissables - fermes - d'aspect frais - pratiquement exempts de parasites et de leurs attaques - exempts d'humidité anormale, odeur et/ou saveur étrangère <p>Le développement et l'état des champignons de couche doivent être tels qu'ils leur permettent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de supporter un transport et une manutention; et - d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
-défauts admis	caractéristiques de l'espèce Très légères altérations superficielles	caractéristiques de l'espèce légère altérations superficielles légers défauts de coloration légères attaques de parasites	Altérations superficielles Défauts de coloration Attaques de parasites Altérations y compris dues aux parties altérées enlevées
III – CALIBRAGE (diamètre du chapeau et hauteur)			
Minimum	1cm de hauteur minimum		
Homogénéité	Facultative, si elles sont calibrées : fourchette < 5cm pour le chapeau		
IV - TOLERANCES			
. Qualité	5 % dont 0,5% max de cat.2	10 % dont 1% max de cat.2 ou dégradés 5% dont une partie est enlevée	10% dont 2% max dégradés
. Calibre (le cas échéant)	10 %	10 %	10%
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, espèce, qualité, calibre (le cas échéant) - mélange d'espèces nettement différentes possible - fardage prohibé 		
.Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux intérieurs neufs, propres et non toxiques - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
. Identification . Nom commun . Type commercial . Nom botanique . Origine	<p align="center">Oui</p> <p align="center">Ex. : Chanterelles jaunes, trompettes de la mort...</p> <p align="center">Nom des espèces en cas de mélange facultatif</p> <p align="center">oui et dans le cas de mélange, noms des différents espèces</p> <p align="center">Oui</p>		

. Catégorie . Calibre	Oui Oui si calibré: diamètre max et min du chapeau en cm
--	---

CHICOREES WITLOOF (ENDIVES)

NORME CEE/ONU 07/2011

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 de parasites ou d'attaques de parasites - exempts de hampe florale > aux 3/4 de la longueur - propres - coupés ou cassés de façon franche au collet - d'aspect frais - exempts de taches de rougissement, de dommages dus au froid ou de traces de meurtrissures - exempts d'humidité, d'odeur et/ou saveur anormales <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Forme	- régulière - bien coiffés (partie terminale aiguë)	- moins régulière - moins bien coiffés (partie terminale moins serrée diam. de l'ouverture < au 1/5 du diam. du chicon)	- légèrement irrégulière - partie terminale légèrement ouverte : diam. de l'ouverture < au 1/3 du diam. du chicon
. Coloration	- feuilles extérieures > 3/4 du chicon	- feuilles extérieures > 1/2 du chicon	- léger verdissement
. Texture	- ni verdissement - ni vitreux - fermes	- ni verdissement - ni vitreux - suffisamment fermes	
III - CALIBRAGE (diamètre et longueur)			
. Diamètre minimal chicon de longueur <14 cm	2,5 cm	2,5 cm	2,5 cm
. Diamètre maximal chicon de longueur >14 cm	3 cm	3 cm	2,5 cm
. Diamètre maximal	6 cm	8 cm	-
. Longueur minimale	9 cm	9 cm	9 cm (*)
. Longueur maximale	17 cm	20 cm	24 cm
	(*) longueur 6 à 12 cm en cat. II si longueur mini et maxi indiquée		
. Homogénéité (Ecart max.) de diamètre	2,5 cm	4 cm	5 cm
. Homogénéité (Ecart max.) de longueur	5 cm	8 cm	10 cm
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % conforme à la cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2	10 % conforme à la cat. 2 dont 1% max atteints de dégradation	10 % dont 2% max atteints de dégradation
. Calibre, pas de tolérance pour le diamètre minimum	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité, calibre, mélanges d'endives de couleurs différentes possibles si qualité homogène et origine homogène pour chaque couleur. - partie apparente du colis représentative de l'ensemble 		

. Présentation	-		
. Conditionnement	- 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			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature du produit		si non visible	
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui + forme irrégulière le cas échéant
. Calibre	non	non	ceux compris entre 6 et 12 cm

CHOUX DE BRUXELLES - NORME CEE/ ONU 07/2009

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	- entiers - sains - d'aspect frais - propres - exempts d'insectes ou parasites - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères - coupe du trognon franche Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera : - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
- forme - coloration - défauts	Fermes, bien fermés bien colorés (dans le cas de choux non parés une légère décoloration est admise) légères meurtrissures / défaut d'épiderme pas d'atteinte de gel léger défaut de forme ou de coloration	moins fermés sans être ouverts fermeté moins prononcée traces légères de gel défauts de forme, coloration, épiderme
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)		
- choux parés ↗ minimum - choux non parés ↗ minimum -homogénéité écart maximum	10 mm 15 mm 20 mm	10 mm 15 mm 20mm (facultatif)
IV - TOLERANCES (en poids)		
Qualité Calibre le cas échéant	10 % correspondant à la cat. 2 dont 1% max atteints de dégradation 10 %	10 % ne répondant pas à la cat. 2 dont 2% de dégradation 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Conditionnement	- origine, variété / type commercial, qualité, calibre - fardage interdit - doit assurer une protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger	
VI - MARQUAGE		
Identification Nature produit Origine Catégorie Calibre(selon le cas ↗ min et max)	Oui "choux parés ou non parés" si le contenu n'est pas visible Oui Oui Oui	Oui Oui Oui Oui

CHOUX CHINOIS

Norme CEE/ONU -07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers, - sains, - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - d'aspect frais, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - non montés - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - coupé de façon nette, - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Les faisceaux vasculaires peuvent être légèrement colorés suite au stockage. Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; D - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
II - CARACTERISTIQUES QUANTITATIVES		
. Caractéristiques	Typiques de la variété compact	Assez compact
.défauts	sans dommages dus au gel petites crevasses léger défauts de forme légers défauts de coloration	Forme, coloration, traces de nécroses internes Légers dommages dus au gel Légères meurtrissures / crevasses < 1/2 pomme
.hampe florale	< 1/3 de la pomme	
III - CALIBRAGE (poids de la tête)		
minimum homogénéité	350 g le plus lourd ● 1,5 x le plus léger	350 g le plus lourd ● 2 x le plus léger
IV - TOLERANCES		
Qualité	10% de cat. 2 dont 1% max atteints de dégradation	10% dont 2% max atteints de dégradation
Calibre	10%, aucun en dessous de 250g	
V- EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété / type commercial, qualité et calibre - fardage prohibé 	
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - coloration et longueur - protection convenable du produit - papier neuf et non nocif - colis exempts de corps étrangers 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	
Nature	Si non visible	
Origine	Oui	
Catégorie	Oui	
Nombre de têtes	oui	

CHOUX-FLEURS - NORME CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<p>Les inflorescences doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - suffisamment développé pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme	bien formées, fermes, compactes	léger défaut de forme et de développement, fermes	légèrement déformées
. coloration	grains très serrés teinte blanche ou légèrement crème	grain serré léger défaut de coloration	grains légèrement desserrés coloration jaunâtre
. défaut	exemptes sauf légères altérations de l'épiderme	très léger duvet pas de tache pas d'excroissance de feuilles pas de trace de gel pas de meurtrissure	léger duvet (ni humide, ni gras) 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
"en feuilles" ou "couronnés"	feuilles d'aspect frais	feuilles d'aspect frais	
III – CALIBRAGE (diamètre max de la section équatoriale) ne s'applique pas aux produits miniatures			
. homogénéité	4 cm		
IV – TOLERANCES (en nombre)			
. Qualité	5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat.2	10 % de cat.2 dont 1% max atteints de dégradation	10 % dont 2% max de dégradation 10 %
. Calibre	10 %	10 %	
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - teinte - origine, qualité, calibre, variété/ type commercial, - fardage prohibé 		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - mélange possible de couleurs et/ou types commerciaux nettement différents - protection convenable du produit - matériaux neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 		
. Mode de présentation	<ul style="list-style-type: none"> - en feuilles : recouvrant entièrement l'inflorescence (feuilles saines et vertes) - - sans feuille : aucune feuille et sans partie non comestible au niveau de la tige - 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
. Origine . Catégorie . Calibre (↔ min et max) ou nombre de pièces	Oui Oui Oui	Oui Oui Oui	Oui Oui Oui
le cas échéant	Nom du type commercial pour les choux-fleurs de coloration violette/pourpre ou verte « Mélange de choux-fleurs » le cas échéant "mini-choux-fleurs", "baby choux-fleurs" + si plusieurs types produits mini : nom des produits obligatoires + origines respectives		

CHOUX-POMMES
NORME CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers, d'aspect frais, - exempts de meurtrissures et d'endommagements - sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropre à la consommation), - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - propres, pratiquement exempts de tout corps étranger visible, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur ou saveur étrangères, - coupe franche du trognon légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, - suffisamment développé pour supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . caractéristiques . texture . conformation 	<p>typiques de la variété / type commercial ferme / feuilles bien attachées selon la variété</p>	<p>répondant aux caractéristiques minimales moins ferme</p>
. défauts	<p>Choux de MILAN / primeurs: proprement effeuillés avec quelques feuilles de protection petites déchirures des feuilles extérieures petites meurtrissures et léger écrêtage de légères lésions dues au gel trognon floral < 1/4 longueur de la pomme</p>	<p>déchirures des feuilles extérieures plus effeuillés meurtrissures et écrêtage plus grands légère décoloration des variétés vertes due au gel trognon floral < 2/3 longueur de la pomme</p>
III - CALIBRAGE (poids net) ne s'applique pas aux produits miniatures		
<ul style="list-style-type: none"> . minimum . homogénéité 	<p>350 g par unité pour le primeur, 500g pour les autres poids maxi de la pomme la plus lourde ≤ double du poids de la plus légère d'un colis 1 kg maxi : dans le cas où la pomme la plus lourde est égale ou inférieure à 2 kg obligatoire pour les choux présentés en emballages</p>	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
Qualité	10 % dont 1% max ne répondant pas aux caractéristiques min.	10 % dont 2% max atteints de dégradation
Calibre	10 % mais aucune pomme < 300 g pour les choux primeurs, 400g sinon	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété/type commercial, qualité, calibre le cas échéant - fardage prohibé, - choux miniatures : taille raisonnablement uniforme 	
Conditionnement	<p>Mélange de choux pommés dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un même emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considérée, quant à leur origine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme, coloration - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification Nature produit	Oui Si non visible	Oui Si non visible

Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Poids d'unités	oui	oui
Le cas échéant :	"mini-choux pommés", "baby-choux pommés" si plusieurs types produits : nom des produits obligatoires + origines respectives	

CONCOMBRES
NORME CEEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers, sains, d'aspect frais, fermes, propres - pratiquement exempts de parasites et d'attaques de parasites - sans goût amer - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères - nécessité d'avoir un développement suffisant tout en ayant des graines tendres Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera : <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. développement	- typique de la variété - bien développés	- développement suffisant	
. coloration	-	- - assez bien formés et droits	- défaut admis (1/3 de la surface, zone en contact avec le sol n'est pas un défaut)
. forme	- bien formés et droits (hauteur maxi de l'arc 10 mm pour 10 cm)	(hauteur maxi de l'arc 10 mm pour 10 cm)	- concombres légèrement recourbés (hauteur maxi de l'arc 20 mm pour 10 cm)
. défauts	- exempts	- légère déformation non due au développement des graines - légers défauts d'épiderme - léger défaut de coloration (zone en contact avec le sol n'est pas un défaut)	- concombres recourbés (hauteur maxi de l'arc > à 20 mm) - déformations non dues au développement avancé des graines - crevasses cicatrisées - - les concombres recourbés ne doivent pas présenter d'autre défaut que celui de la coloration
III – CALIBRAGE (poids ou association diamètre et longueur)			
Homogénéité	Obligatoire 5 cm entre le plus long et le plus court et diamètre homogène ou 100 g d'écart lorsque le plus petit pèse 180 à 400 g 150 g lorsque le plus petit pèse au moins 400 g homogènes si moins de 180g	Obligatoire	Facultatif
IV - TOLERANCES (en nombre)			
. Qualité	5 % < 0,5% de cat. II	10 % <1% de Cat. II	10 % <2% atteints de dégradation ou goût amer aux extrémités du produit 10 %
. Calibre (le cas échéant)	10 %	10 %	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (le cas échéant) - fardage prohibé		
. 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 , suivie le cas échéant, de la mention "recourbés		
Origine	Oui	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui	Oui "
Calibre	Oui (poids mini maxi ou longueur min et max)	Oui (poids mini maxi ou longueur min et max)	Facultatif
Nombre de pièces	Facultatif	Facultatif	Facultatif

COURGETTES
NORME CEE/ONU 07/2009

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
Courgettes et courgettes avec fleur	<ul style="list-style-type: none"> - entières avec pédoncule pouvant être légèrement endommagé - d'aspect frais, sains et propres - pratiquement exemptes de parasites et de dommages de parasites - ayant un développement suffisant - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères 		
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> - fermes - exempts de cavités et de crevasses - stade de développement suffisant, sans graines fermes <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, on tolérera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . développement . forme . coloration . défauts 	<ul style="list-style-type: none"> bien développés bien formés très légers défauts superficiels pédoncule présent inférieur à 3 cm 	<ul style="list-style-type: none"> très légers défauts très légers défauts très légers défauts d'épiderme ou dus à des maladies (non évolutifs et n'affecte pas la chair) pédoncule inférieur à 3 cm 	<ul style="list-style-type: none"> défauts défauts légères brûlures de soleil légers défauts d'épiderme ou dus à des maladies (non évolutifs et n'affecte pas la chair)
III - CALIBRAGE (longueur ou poids) ne s'applique ni produits miniatures ni courgettes avec fleur			
<ul style="list-style-type: none"> . longueur ou . poids 	<p>longueur minimale : 7 cm</p> <p>échelle obligatoire en EXTRA et I</p> <ul style="list-style-type: none"> 7 à 14 cm inclus 14 à 21 cm inclus 21 à 35 cm inclus 35 cm et plus <p>poids minimal : 50 g ; poids maximal 450 g</p> <p>échelle obligatoire en EXTRA et I</p> <ul style="list-style-type: none"> 50 à 100 g inclus 100 à 225 g inclus 225 à 450 g inclus 450 g et plus 		
IV - TOLERANCES (nombre ou en poids)			
Qualité	5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2	10 % de cat. 2 dont 1% max pouvant être atteints de dégradation	10 % dont 2 % max pouvant être atteints de dégradation
Calibre	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité, calibre, - sensiblement même état de développement et de coloration - fardage prohibé - mélanges possibles de couleurs / types commerciaux nettement différents - courgettes miniatures et courgettes avec fleur : taille raisonnablement uniforme Courgettes miniatures : mélange autorisé avec d'autres produits miniatures de types et d'origine différents 		

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
Nature produit	Si non visible, « mélange de courgettes », « courgettes avec la fleur » le cas échéant
Origine	Oui
Catégorie	Oui
Calibre (le cas échéant)	Oui : exprimé soit en longueurs min et max, soit en poids min et max
Le cas échéant	"mini-courgettes", "baby-courgettes" ou mention appropriée pour produits miniatures Si plusieurs types produits mini : nom des produits obligatoires + origines respectives

ECHALOTES

Norme CEE/ONU et arrêté du 16 janvier 2007 (JORF du 17.01.2007) mise à jour 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains - propres - pratiquement exemptes de parasites - exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair - 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 <p>Les racines doivent être soigneusement taillées. Les tiges doivent être soigneusement taillées, sauf dans le cas des échalotes présentées en nattes.</p> <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. coloration	<ul style="list-style-type: none"> - fermes et consistants - forme et coloration typiques de la variété ou type commercial - dépourvus de touffe radiculaire (sauf pour les grises) 	<ul style="list-style-type: none"> - défaut de forme, coloration, lésions mécaniques cicatrisées, légères meurtrissures, légères marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies, fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe, touffes radiculaires
. défauts	<ul style="list-style-type: none"> - dépourvus de tige creuse et résistante - léger défaut de forme - petites fissures sur pellicule externe 	
III - CALIBRAGE (diamètre)		
. minimal	10 mm (grises)	
. maximal	15 mm (autres)	
. homogénéité	55 mm pour les échalotes rondes; 60 mm pour les échalotes demi-longues et longues 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 (en poids)		
Qualité	10 % et au plus 1% ne répondant pas aux caractéristiques min	10 % et au plus 2% ne répondant pas aux caractéristiques min
Calibre	4 % maxi avec germes visible de l'ext. 10 %	10 % maxi avec germes visible de l'ext. 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine, - variété ou type commercial, - qualité, calibre Mélange autorisés de produits nettement identifiables - fardage interdit - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		

Identification	Oui	Oui
Nature produit Origine Catégorie Calibre	échalotes + type commercial (longues, demi longues, rondes, grises) + « mélange » le cas échéant + selon le cas : "issues de semis" ou "traditionnelles" Oui Oui Oui (diamètre minimal et maximal)	Oui Oui Oui

FENOUIL

Norme CEE/ONU 07/2009

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers (racines et feuilles coupées), - Sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation), - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - degré suffisant de développement, ferme, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - non monté en graine, sans pousse visible de l'extérieur, - non altéré par le gel, - racine coupée au raz du bulbe, - côtes feuillées <7cm, - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. 	
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. Caractéristiques	Typiques de la variété Côtes extérieurs compactes, charnues, tendres et blanches	
.défauts	Légères meurtrissures Légères crevasses / cicatrices	Meurtrissures <3cm Taches vertes < 1/3 de la surface
III – CALIBRAGE (diamètre max de la section équatoriale), sauf miniatures		
	Ecart entre le plus petit et le plus gros <20mm	
IV - TOLERANCES		
Qualité	10%	10%
Calibre	10% ,	
V- EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type, qualité et calibre, forme essentiellement identique - fardage prohibé 	
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - miniatures : tailles raisonnablement uniformes - protection convenable du produit - papier neuf et non nocif - colis exempts de corps étrangers 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	
Nature	Si non visible	
Origine	Oui	
Catégorie	Oui	
Calibre	↔ min et max	
Nombre de pièces	oui	

FIGUE FRAICHE
Norme CEE/ONU 07/2009

Dispositions	Catégories		
	Extra	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers, frais - Sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation) - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - d'aspect frais, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - exempts de défauts prononcées, de blessures non cicatrisées, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades postérieurs à l'exportation, on peut tolérer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Caractéristiques	Typiques de la variété	Typiques de la variété	
.défauts	Légers pour l'épiderme	Légers pour le développement et coloration Pédoncule légèrement endommagé Craquelure sur le coté opposé au pédoncule <3cm Durcissement ou frottement <1cm /0,5cm ²	Forme, développement, couleur Le pédoncule peut manquer sans abimer la peau Craquelure sur le coté opposé au pédoncule <4cm ou 3cm si il y en a plusieurs Frottement / durcissement <2cm ou 1,5cm ²
III – CALIBRAGE (diamètre maximal à la section équatorial)			
Minimum homogénéité	40 mm la différence entre le plus grand et le plus petit doit être <5mm pour les produits rangés, 10mm pour le vrac		
IV - TOLERANCES			
Qualité	5%, max de 0,5% de cat. 2	10%, max de 1% n'appartenant pas à la cat. 2 ou dégradés	10% max de 2% de produits dégradés
Calibre	10% pas de fruits de moins de 35 mm		
V- EMBALLAGE ET PRESENTATION			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, qualité et degré de maturité - fardage prohibé 		
Présentation	- coloration		
VI - MARQUAGE			
Identification	Oui		
Nature	« figue » ou « figue fraiche » si non visible		
Variété	pour la catégorie « Extra »		
Origine	oui		

Catégorie	oui
Calibre	min et max
Nombre de fruits	oui

FRAISES - REGLEMENT CE N°543/2011 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - intactes, sans blessures, munies de leur calice (sauf fraises des bois) et si présent pédoncule vert et frais - saines, propres - aspect frais mais non lavées - pratiquement exemptes de parasites et d'attaques de parasites - exemptes d'humidité anormale et d'odeur ou saveur étrangères -, suffisamment développées et maturité suffisante 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Coloration . Aspect . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - Typique de la variété - Typique de la variété - brillant - Exemptes - Exemptes de terre 	<ul style="list-style-type: none"> - Léger défaut forme - Petite plage blanchâtre <1/10 - Légères marques de pression - Pratiquement exemptes de terre 	<ul style="list-style-type: none"> - Défauts de forme - Plage blanchâtre < 1/5 - Légères meurtrissures sèches tolérées - Légères traces de terre
III – CALIBRAGE (diamètre)			
Calibre minimal (sauf fraises des bois)	25 mm	18 mm	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	5 % max de 0,5% de cat.210 %	10 % max de 2% ne repondant pas à la cat.2 ou dégradés10 %	10 % max de 2% avec dégradation 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, qualité - "EXTRA" (sauf fraises des bois) : particulièrement homogènes et régulières pour maturité, coloration et calibre - "I" : moins homogènes quant au calibre - fardage interdit - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification . Nature produit . Variété . Origine . Catégorie 	Oui si non visible de l'extérieur facultatif Oui Oui		

HARICOTS - NORME CEE/ONU 07/2009

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 altérations) - propres - d'aspect frais - exempts parchemin (endoderme dur) - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur et/ou saveur étrangères - pratiquement exempts parasites et attaques de parasites - suffisamment développé pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades postérieurs à l'exportation, on peut tolérer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Caractéristiques	- Typique de la variété	- Typique de la variété	
. Défauts		- légers (forme, coloration et épiderme)	- Plus marqués (forme, coloration, épiderme, fils et rouille légère)
. Obligations	<ul style="list-style-type: none"> - Exempts sauf très légers superficiels - Turgescents (cassants) - Très tendres, droits - Sans fils - Graines (sauf H. filets) petites et tendres 	<ul style="list-style-type: none"> - Turgescents - Jeunes, tendres - Pratiquement sans fils (sauf haricots à couper) - Graines petites et tendres 	<ul style="list-style-type: none"> - Exempts rouille :H. filets - Raisonnablement tendres
III – CALIBRAGE (Largeur maximale de la gousse)			
Obligatoire H. filets	<ul style="list-style-type: none"> - très fins : filet ☐ 6 mm - fins : filet ☐ 9 mm - moyens : filet ☐ 12 mm 		
IV - TOLERANCES (en nombre ou poids)			
. Qualité	5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2	10 % de cat.2 dont 1% max atteints de dégradation, exclure les produits atteints d'anthracnose	10 % dont 2% max de dégradation (exclure l'anthracnose) + 30 % fragments manquants
. Calibre	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (le cas échéant)		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - fardage interdit - 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 et maxi)		

KIWIS

REGLEMENT CE N°543/2011 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
1. QUALITÉ	<ul style="list-style-type: none"> - entiers(mais sans pédoncule) - sains, propres - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau - bien formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus - exempts d'humidité extérieure anormale et d'odeur ou de saveur étrangères - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination 		
MATURITÉ	<ul style="list-style-type: none"> ≥6,2° Brix ou 15 % matière sèche au conditionnement (région de production) et livraison suivante par le conditionneur ainsi qu'à l'export et import ≥9,5° Brix à tous les autres stades de commercialisation 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Fruit . Pulpe . Forme . Développement . Coloration . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> . ferme . aucune détérioration - typique de la variété - bon - typique de la variété - exempts (très légères altérations superficielles admises) 	<ul style="list-style-type: none"> . ferme . aucune détérioration - léger défaut sauf renflement ou malformation - léger défaut - défauts superficiels < 1 cm² - petite "marque de hayward" sans protubérance 	<ul style="list-style-type: none"> - suffisamment ferme - aucune détérioration . 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
. Rapport $\frac{\text{mini}}{\text{maxi}}$	0,8 minimum	0,7 minimum	
III - CALIBRAGE (poids des fruits)			
<ul style="list-style-type: none"> . minimal . homogénéité 	90 gr	70 gr	65 gr
	<ul style="list-style-type: none"> - 10 gr entre le plus petit et le plus gros pour des fruits < 85 gr - 15 gr entre le plus petit et le plus gros pour des fruits entre 85 et 120 gr - 20 gr entre le plus petit et le plus gros pour des fruits entre 120 et 150 gr - 40 gr entre le plus petit et le plus gros pour des fruits > 150 gr 		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	5 % de cat. 1 dont 0,5% de cat. 2	10 % de cat. 2 dont 1% max dégradés	10 % dont 2 % max atteints de dégradation
	85 gr	67 gr	62 gr
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, qualité, calibre - fardage prohibé - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui		

. Nature produit	Si non visible
. Variété . Origine, catégorie . Calibre . Nombre de pièces	Facultatif Oui Poids min et max des fruits facultatif

LEGUMES A FEUILLES - NORME CEE/ONU 07/2011

Cressons de fontaine, roquette, épinards, brocoli de raves, cima di rapa, bettes.

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains (pourriture et altération le rendant impropre à la consommation non admis) - propres (traces de terre ou de substrat de cultivation possible, en cas d'indication) - d'aspect frais et turgescent - pratiquement exempts de parasites et d'attaques de parasites - non montés en graines, sauf pour cima di rapa - exempts d'odeur et/ou saveur étrangères - exempts d'humidité extérieure anormale - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
Présentation en rosettes	Légumes parés, racines coupées, sans chevelure racinaire.	peuvent être non parés.
Défauts	Légers défauts (craquelures, tours ou feuilles déchirées) Légers défauts de coloration	Feuilles endommagées, défauts de coloration, léger manque de fraîcheur, durcissement de nervures, légère présence de chevelu racinaire.
III - TOLERANCES (en poids)		
Qualité	10 % de cat. 2 et au plus 1% ne correspondant pas aux caractéristiques min. + Tolérance de 10% de feuilles simples pour des rosettes	10 % ne correspondant pas aux caractéristiques min. dont 2% au plus atteints de dégradation + Tolérance de 20% de feuilles simples pour des rosettes
IV - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité - - Fardage prohibé - mélanges d'espèces nettement différentes possible 	
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
V - MARQUAGE		
Identification	Oui « non lavé » le cas échéant,	Oui « laver avant emploi » facultatif
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Origine	oui	Oui

LEGUMES RACINES - Norme CEE/ONU 07/2011

Betterave rouge, céleri, persil tubéreux, raifort, chou-rave, panais, radis, petit radis, salsifis blancs, scorsonère, chou-navet, navet, cerfeuil et chicorée sauvage.

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers (il existe des présentations spécifiques racines coupées net) - sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation), - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles ou d'impureté grossière pour les racines non lavées, - d'aspect frais et ferme, - exempts de décoloration de chair comme des mouchetures grises ou noires, - non fourchues, dépourvues de racines secondaires, - exempt de cavités, - fermes, non ligneux, non fibreux, non spongieux, non flétris, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - les feuilles doivent être saines, propres et d'aspect frais si présentés avec feuilles, sinon, coupure nette au collet suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 	
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. Caractéristiques	<p>Typiques de la variété/type commercial, bien formé</p> <p>Léger défaut de forme, de coloration de peau, légères meurtrissures et détérioration, légers défauts d'épiderme (crevasses cicatrisées)</p> <p>Les feuilles peuvent être légèrement endommagées si elles sont présentes</p>	<p>Défauts de forme</p> <p>Défauts de coloration de peau, léger roussissement, légères meurtrissures et détériorations, crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur (1cm pour les choux raves), une seule ramification</p> <p>Feuilles endommagées mais sans défauts progressifs atteignant la racine</p>
III - TOLERANCES		
En nombre ou en poids	10% de cat. 2 dont au plus 1% ne répondant pas aux caractéristiques min. ou atteints de dégradation +10% en poids de racines brisées admises	10% répondant pas aux caractéristiques min. dont au plus 2% atteints de dégradation + 25% en poids de racines brisées admises
Calibre	10%	
IV- EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type, qualité - forme et coloration homogène pour la cat. 1 - fardage prohibé 	
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - le nombre de racine par botte doit être homogène dans le colis 	
Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - mélanges d'espèces ou de couleurs autorisés si nettement différentes - protection convenable du produit <ul style="list-style-type: none"> - papier neuf et non nocif - colis exempts de corps étrangers 	
V – MARQUAGE		
Identification	Oui	

Nature	Si non visible, « à feuilles »/ « mélange » le cas échéant
Origine	Oui
Catégorie	Oui
Nombre de bottes	Le cas échéant

MANGUE - Norme CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories		
	Extra	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers, - sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation), - d'aspect frais, - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - sans taches noires ou défauts allongés s'étendant sous l'épiderme, - sans meurtrissures prononcées ni dommages causés par le froid, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, - suffisamment développés pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; - De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 		
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Caractéristiques	Formes et couleurs typiques de la variété		
. défauts	Très légères altérations superficielles	Légers concernant la forme, l'épiderme (soleil), taches ligneuses provenant de la résine, meurtrissures cicatrisées < 3, 4, 5 ou 6cm ² pour les calibre A, B c ou D lenticelles éparses rouilles, noires ou blanches jaunissement du au soleil pour les variétés vertes <40% de la surface	Défauts de forme, d'épiderme (soleil), taches ligneuses provenant de la résine, meurtrissures cicatrisées < 5, 6, 7 ou 8cm ² pour les calibres A, B, C ou D lenticelles éparses rouilles, blanches ou noires jaunissement du au soleil pour les variétés vertes <40% de la surface
		Lenticelles épaisses de couleur rouille. Pour les variétés verts : couleur jaune due au soleil <40 de la surface (pas de tâches nécrotiques)	
III – CALIBRAGE (poids ou nombre : dispositions identiques)			
Minimum		150g	
	Poids	Ecart maximum dans le même colis en grammes	
Calibre A	150-350	75	
Calibre B	351-550	100	
Calibre C	551-800	125	
Calibre D	>801	150	
IV - TOLERANCES			
Qualité	5% de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2	10% de cat. 2 dont 1% max pouvant être atteints de dégradation	10% dont 2% max atteints de dégradation
Calibre	10% en nombre ou en poids		

V- EMBALLAGE ET PRESENTATION	
Homogénéité	- origine, variété, qualité, calibre - fardage prohibé
Emballage	- protection convenable du produit, papier neuf et non nocif, colis exempts de corps étrangers
VI - MARQUAGE	
Identification	Oui
Nature Variété	Si non visible
Origine	oui
Catégorie	Oui
Calibre	Oui
Code calibre	Poids min et max
Nombre de fruits	Facultatif oui

MELONS
NORME CEE/ONU 07/2011

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 <p>Indice réfractométrique : charentais $\geq 10^\circ$ Brix; autres $\geq 8^\circ$ Brix</p> <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
Les melons doivent présenter :	caractéristiques de la variété ou du type commercial	
Défauts :	<ul style="list-style-type: none"> - un léger défaut forme, de couleur (endroit qui touche le sol n'est pas un défaut) - de légers défauts d'épiderme (frottement, manipulations) - de légères craquelures cicatrisées autour pédoncule n'atteignant pas la chair et <2cm - pédoncule <2cm 	<ul style="list-style-type: none"> - des défauts de forme, de coloration (endroit qui touche le sol n'est pas un défaut) - 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 :	250 g
	autres melons :	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 :	7.5 cm
	autres melons :	8 cm
homogénéité	Le diamètre plus gros pas excéder de plus de 20% le diamètre du plus petit (10 % Charentais)	

Accord INTERFEL Echelle de calibrage	Melon charentais : poids minimum 350 g 350/450 ; 450/550 ; 550/650 ; 650/800, 800/950 ; 950/1100 ; 1100/1300 ; 1300 et +																															
	la correspondance grammage / nombre de fruits indiquée dans le tableau ci-dessous est obligatoire. La mention du nombre de fruits sur les emballages est facultative.																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">GRAMMAGE</th> <th>NOMBRE DE FRUITS (plateau 60x40)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>350 g inclus à</td> <td>450 g exclu</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>450 g inclus à</td> <td>550 g exclu</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>550 g inclus à</td> <td>650 g exclu</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>650 g inclus à</td> <td>800 g exclu</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>800 g inclus à</td> <td>950 g exclu</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>950 g inclus à</td> <td>1.150 g exclu</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>1.150 g inclus à</td> <td>1.350 g exclu</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>1.350 g inclus à</td> <td>1.750 g exclu</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td colspan="2">1.750 g et plus</td> <td>7 ou 8</td> </tr> </tbody> </table>	GRAMMAGE		NOMBRE DE FRUITS (plateau 60x40)	350 g inclus à	450 g exclu	21	450 g inclus à	550 g exclu	18	550 g inclus à	650 g exclu	15	650 g inclus à	800 g exclu	15	800 g inclus à	950 g exclu	12	950 g inclus à	1.150 g exclu	12	1.150 g inclus à	1.350 g exclu	11	1.350 g inclus à	1.750 g exclu	9	1.750 g et plus		7 ou 8	
GRAMMAGE		NOMBRE DE FRUITS (plateau 60x40)																														
350 g inclus à	450 g exclu	21																														
450 g inclus à	550 g exclu	18																														
550 g inclus à	650 g exclu	15																														
650 g inclus à	800 g exclu	15																														
800 g inclus à	950 g exclu	12																														
950 g inclus à	1.150 g exclu	12																														
1.150 g inclus à	1.350 g exclu	11																														
1.350 g inclus à	1.750 g exclu	9																														
1.750 g et plus		7 ou 8																														

IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
. Qualité	10 % de cat. 2 dont 1% max ne répondant pas aux caractéristiques min ou atteints de dégradation	10 % dont 2% max peuvent être atteints de dégradation
. Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité, calibre - sensiblement de même état de développement, maturité et coloration - fardage prohibé 	
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - 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 type commercial nom de la variété : facultatif	
Origine, catégorie	Oui oui	Oui oui
Calibre	minimal + maximal (poids ou diamètre)	
Nombre de pièces	facultatif	

OIGNONS
NORME CEE/ONU 07/2011

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 - suffisamment secs (oignons conservation : 2 pellicules et tiges desséchées) - dépourvus de tiges creuses et résistantes - pratiquement exempts de parasites et d'attaques de parasites - exempts d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères - tige : tordue ou coupure nette, ne dépassant pas 6 cm (à l'exception des oignons tressés) <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Développement . Touffe radiculaire . Défauts (ne nuisant pas à l'aspect général) 	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de renflements (développement végétatif) - fermes, consistants et non germés (germes visibles extérieurement) - pratiquement exempte (tolérée pour les récoltes avant complète maturité) - légers défauts de forme - légers défauts de coloration - légères taches (inférieures 1/5 bulbe) - fissures superficielles et absence partielle des pellicules extérieures 	<ul style="list-style-type: none"> - suffisamment fermes - pratiquement exempte (tolérée pour les récoltes avant complète maturité) - défauts de forme - défauts de coloration - traces de frottements - légères marques parasites/maladies - petites crevasses cicatrisées - légères meurtrissures cicatrisées - taches (inférieures 1/2 bulbe) - fissures pellicules extérieures - absence partielle pellicule ext. (1/3 max)
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)		
<ul style="list-style-type: none"> . Ø minimal . homogénéité <p>(différence entre le plus petit et le plus gros)</p>	<p style="text-align: center;">10 mm</p> <p>5 mm si le diamètre du plus petit : 10 à 20 mm 10 mm si le diamètre du plus petit : 15 à 25 mm 15 mm si le diamètre du plus petit : 20 à 40 mm 20 mm si le diamètre du plus petit : 40 à 70 mm 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 % de cat. 2 dont 1% max atteint de dégradation</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>	<p>10 % dont 2 % max atteints de dégradation</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité 	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité, calibre - mélanges de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents possibles - fardage prohibé - si tresses : nombres de bulbes ou poids net uniformes dans les colis 	
<ul style="list-style-type: none"> . 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	si contenu non visible	
Origine	si ≠ couleurs ou origines : "oignons mélangés" + origine près de la couleur	
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Oui (Ø mini – maxi)	Oui (Ø mini – maxi)

PASTEQUES

NORME CEE/ ONU 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
Les pastèques doivent être :	<ul style="list-style-type: none"> - entières - saines, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - pratiquement exempts de parasites et d'attaques de parasites - non éclatées - exemptes d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères 	
Maturité	<ul style="list-style-type: none"> - - indice réfractométrique de la chair supérieur ou égal à 8° Brix <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
Les pastèques doivent présenter :	caractéristiques de la variété	
Défauts :	<ul style="list-style-type: none"> - léger défaut forme, de couleur (écorce + claire au touché du sol : pas un défaut) - légères crevasses superficielles cicatrisées - légers défauts d'épiderme <1/16 surface fruit (frottements – manipulations) - longueur pédoncule : maximum 5 cm 	<ul style="list-style-type: none"> - défauts de forme - crevasses superficielles cicatrisées - défauts de coloration de l'écorce (+ claire au touché du sol : pas un défaut) - légères meurtrissures - défauts d'épiderme <1/8 surface (frottements, manipulations, attaques parasites ou maladies)
III - CALIBRAGE (poids)		
- poids (mini) - homogénéité	<p align="center">1 kg si inférieur à 6 kg, écart maxi : 2 kg si supérieur à 6 kg, écart maxi : 3.5 kg</p> <p align="center">L'homogénéité n'est pas obligatoire pour les pastèques conditionnées en vrac dans un véhicule de transport</p>	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
. Qualité	10 % de cat.2 dont 1% max de dégradation	10% dont 2% max de dégradation
. Calibre	10 % (pas de tolérance si < 0,8 kg)	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, qualité, calibre (en cas de calibre) - fardage prohibé - cat I : forme et coloration homogènes 	
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - 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 en engin de transport calibre et nombre de pièces facultatif dans ce cas)		
Identification	Oui	
Nature produit	Pastèques : si le contenu n'est pas visible	
Variété	Facultatif, « sans pépin » le cas échéant	

Couleur de la chair	Si elle n'est pas rouge
Origine	Oui
Catégorie	Oui
Calibre	Si calibré : minimal + maximal (poids)
nombre de pièces	oui

PECHES ET NECTARINES -REGLEMENT CE N° 543/2011 07/2011

Dispositions	Catégories			
	EXTRA	I	II	
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande	
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES				
Qualité	- intactes - exemptes de parasites ou d'attaques de parasites - saines (sont exclues pourriture et altérations susceptibles de les rendre inconsommables) - propres - exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire - dépourvues d'humidité extérieure anormale - dépourvues d'odeur ou saveur étrangères - développement et état pour supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination			
Maturité	Brix $\geq 8^\circ$			
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES				
. Forme . Développement	- typique de la variété - typique de la variété	- léger défaut de forme - léger défaut	- défauts de forme - défauts y compris noyau brisé (fruit fermé et pulpe saine)	
. Coloration	- typique de la variété	- léger défaut coloration	- défauts possibles	
. Pulpe . Défauts d'épiderme	- indemne de détérioration - très légères altérations de l'épiderme	- marque de pression $< 1\text{cm}^2$ -	meurtrissures décolorées ou non $< 2\text{cm}^2$	
. Autres défauts	- Néant	- défauts allongés : 1,5 cm max - autres défauts : 1cm^2	- défauts allongés : 2,5 cm - autres défauts : 2cm^2	
III - CALIBRAGE obligatoire (diamètre, poids ou nombre)				
. minimum	17,5 cm (circonférence) 56 mm (diamètre) 85 g		16 cm (circonférence) 51 mm (diamètre) 65 g	
Différence entre les produits, facultatif en cat.2	<u>Calibre selon le diamètre : 5mm si $< 70\text{mm}$ / 10 mm si $> 70\text{mm}$</u> <u>Calibre selon le poids : 30g si $< 180\text{g}$ / 80g si $> 180\text{g}$</u>			
Échelle (Calibre D non autorisé du 1/7 au 31/10)	<u>Circonférence</u>	<u>Diamètre</u>	<u>Poids</u>	<u>Code lettre</u>
	28 cm et +	90 mm et +	$> 300\text{g}$	AAAA
	25/28 cm	80/90 mm	220 à 300g	AAA
	23/25 cm	73/80 mm	180 à 220g	AAA
	21/23 cm	67/73 mm	135 à 180g	B
	19/21 cm	61/67 mm	105 à 135g	C
	17,5/19 cm	56/61 mm	85 à 105g	D (interdit du 01/07 au 31/10)
	16/17,5 cm	51/56 mm	65 à 85g	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)				
. Qualité	5 % de cat. 1 dont 1% max atteints de dégradation	10 % de cat.2 dont 1% max atteints de dégradation	10 % dont 2% max atteints de dégradation	
. Calibre	10 %	10 %	10 %	
V - EMBALLAGE				
. Homogénéité	- origine ; variété ; qualité ; maturité ; calibre - fardage prohibé			
. Conditionnement	- coloration (EXTRA)			
	- 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	Si invisible de l'extérieur	Si invisible de l'extérieur	Si invisible de l'extérieur
. Variété	facultatif	facultatif	facultatif
. Couleur de la chair	Oui	Oui	Oui
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre le cas échéant : diamètre min et max, poids min et max ou code	Oui	Oui	Oui
. Nombre de pièces	facultatif	facultatif	facultatif

POIRES - REGLEMENT CE N° 543/2011 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	-intactes, propres et pratiquement exemptes de parasites et/ou leurs attaques - saines ni pourriture, ni altérations les rendant impropres à la consommation - dépourvues d'humidité extérieure anormale et odeurs ou saveurs étrangères - suffisamment développées pour poursuivre la maturation afin d'atteindre le degré de maturité approprié de la variété (supporter transport, manutention jusqu'à destination)		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Forme . Calibre . Coloration	- typique de la variété - typique de la variété - typique de la variété	- légère déformation - léger défaut développement - léger défaut - légers rougissements rugueux	- défaut de forme - défaut de développement - défaut de coloration - pulpe sans défaut majeur - légers rougissements rugueux
. Pédoncule	- intact	- légèrement endommagé	
. Défauts	- épiderme exempt de rougissement rugueux - pulpe indemne - poires pierreuses non admises	- défauts épidermiques forme allongée (2 cm) autres (1 cm ² sauf la tavelure 1/4 de cm ²) - légères meurtrissures <1cm ² - poires pierreuses non admises	- défauts épidermiques forme allongée (4 cm) autres (2,5 cm ² y compris légères meurtrissures <2 cm ² -exception tavelure=1 cm ²) - pulpe ne présentant pas de défaut essentiel
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale / poids)			
. minimum en diamètre*	gros fruits : 60 mm petits fruits : 55 mm	gros fruits : 55 mm petits fruits : 50 mm	gros fruits : 55 mm petits fruits : 45 mm
. minimum en poids	gros fruits : 130g petits fruits : 110	110g 100g	110g 75g
*exception : pas de calibre minimum pour les poires d'été			
. homogénéité si calibre en diamètre	5 mm	5 mm (si rangées) 10 mm (en vrac)	5 mm (si rangées) non exigé (en vrac)
. homogénéité si calibre en poids	Fourchette 75-100 g 100-200 g 200-250 g > 250 g	Différence de poids en extra et pour les cat. 1 et 2 litées 15g 35g 50g 80g	Différence de poids pour la cat.1 en vrac 25g 50g 100g 100g
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % de cat. 1 dont 0,5% de cat. 2	10 % de cat. 2 dont 1% max atteints de dégradation	10 % dont 2% max atteints de dégradation 10 %
. Calibre	10 %	10 %	
V - EMBALLAGE			
. Homogénéité	- origine, variété, qualité, maturité, calibre		

	- fardage prohibé - - mélange de variétés nettement différentes possible		
	- coloration		
. Conditionnement	- protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	variété	variété	variété
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre ou	Si fruits calibrés diamètre mini et maxi ou poids min et max. Si les fruits ne sont pas soumis aux règles d'homogénéité : diamètre ou poids du fruit le plus petit suivi de l'expression « et plus » ou, le cas échéant : diamètre ou poids du fruit le plus gros du colis		
. Nombre de pièces	Si fruits présentés en couche rangée		

POIREAUX
NORME CEE/ONU 07/2011

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 consommation) - propres (racines légèrement recouvertes de terre admises) - d'aspect frais (débarrassés des feuilles fanées ou défraîchies) - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - non montés - exempts d'humidité extérieure anormale (ressuyés du lavage éventuel) - exempts d'odeur et/ou saveur étrangères - si les feuilles sont coupées, elles doivent l'être de façon régulière - suffisamment développé pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination. <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable. 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. coloration	typique variété ou type commercial blanche à blanc verdâtre sur 1/3 de la totalité ou 1/2 de la partie enveloppée (pour les poireaux primeurs 1/4 et 1/3)	blanche à blanc verdâtre sur 1 /4 de la totalité ou 1/3 de la partie enveloppée
. défauts	légères traces terre à l'intérieur du fût légers défauts superficiels légères attaques de thrips sur feuilles	traces de terre à l'intérieur du fût hampe florale tendre (partie enveloppée) légères meurtrissures, légères 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 à l'exception des poireaux "primeurs" (8 mm)	
. homogénéité (botte ou colis)	Le diamètre du plus gros ne doit pas être > au double de celui du plus petit	Le diamètre du plus gros ne doit pas être > au double de celui du plus petit, facultatif
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
Qualité "primeur"	10 % hampe florale, tendre (partie enveloppée)	
Qualité "tous"	10 % de cat. 2 dont 1% max de dégradation	10 % ne répondant pas aux caractéristiques min dont 2% max de dégradation
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité, calibre - développement et coloration - fardage prohibé - protection convenable du produit 	
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis ou bottes exempts de tout corps étranger 	
VI - MARQUAGE -		

Identification	Oui	Oui
Nature produit	oui, « primeurs » le cas échéant	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Le cas échéant	Le cas échéant
Nombre de bottes	Le cas échéant	Le cas échéant

POIS (à écosser et mange-tout)
NORME CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
GOUSSES	<ul style="list-style-type: none"> • entières, mange-tout éboutés autorisés • saines, • propres, • exemptes de fils durs ou parchemin (mange-tout), • pratiquement exemptes de parasites ou d'attaques de parasites, • dépourvues d'humidité extérieure anormale et/ou d'odeur ou saveur étrangères 	
GRAINS	<ul style="list-style-type: none"> • frais, • sains, • exempts de parasites ou d'attaques de parasites et/ou d'odeur ou saveur étrangères • normalement développés pour les pois à écosser • Suffisamment développés et de maturité suffisante. • Suffisamment développé pour supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
des gousses	<ul style="list-style-type: none"> - fraîches et turgescents - exemptes de dégâts de grêles et d'altérations dues à l'échauffement 	
pois à écosser :		
gousses	<ul style="list-style-type: none"> - munies du pédoncule, - bien remplies (5 grains minimum), 	<ul style="list-style-type: none"> - défauts superficiels, lésions, meurtrissures - au-moins 3 grains
grains	<ul style="list-style-type: none"> - bien formés, tendres, - juteux, non farineux et non endommagés, - avoir atteint 1/2 du développement complet - 	<ul style="list-style-type: none"> - plus développés, mais trop mûrs exclus - légèrement plus fermes - légèrement endommagés
Pois mange tout	<ul style="list-style-type: none"> - grains petits à peine formés 	<ul style="list-style-type: none"> - légèrement plus développés
Défauts pois (à écosser et mange tout)	<ul style="list-style-type: none"> - très légers défauts superficiels., lésions, meurtrissures - très léger défaut de forme - très léger défaut de coloration 	<ul style="list-style-type: none"> - défauts superficiels, lésions, meurtrissures - défaut de forme - défaut de coloration - manque de fraîcheur, gousse flétrie exclue
III - CALIBRAGE		
	Non prévu	Non prévu
IV - TOLERANCES		
. Qualité	10 % de cat.2 dont 1% max atteints de dégradation	10 % dont 2% max atteints de dégradation
V - EMBALLAGE		
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité - fardage prohibé 	
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger (feuilles, tiges) 	
VI - MARQUAGE		

Identification	Oui	Oui
Nature produit	si contenu non visible (écosser, mange-tout ou sugar snap) "parés", "éboutés" ou autres mentions si mange-tout sans pédoncule et/ou extrémité pistillaire	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui

POIVRONS DOUX - REGLEMENT CE N°543/2011 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - intactes, propres, pratiquement exempts de corps étrangers, - pratiquement exemptes de parasites, exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites, - sains (ni pourriture, ni altérations les rendant impropres à la consommation) - d'aspect frais, - fermes, exempts de dégâts dus au froid ou au gel, - munis de leur pédoncule, soigneusement coupé, calice intact, - dépourvues d'humidité extérieure anormale et d'odeurs ou saveurs étrangères - suffisamment développées pour poursuivre la maturation afin d'atteindre le degré de maturité approprié de la variété (supporter transport, manutention jusqu'à destination) 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Qualité . Défauts	Caractéristique de la variété/type commercial. Très légère altération superficielle	Caractéristique de la variété/type commercial. .Défauts de forme, .Couleur légèrement argentée, dommage provoqué par des thrips <1/3 de la surface .Défaut d'épiderme : - piquetage, éraflures, brûlures de soleil <2cm si allongés ou <1cm ² - craquelures sèches et superficielles < 1/8 .Pédoncule légèrement endommagé	. Défauts de forme . Couleur légèrement argentée, dommage provoqué par des thrips <2/3 de la surface .Défaut d'épiderme : - piquetage, éraflures, brûlures de soleil <4cm si allongés ou <2,5cm ² - craquelures sèches et superficielles < 1/8 .Altération de l'extrémité pistillaire <1cm ² . dessèchement <1/3 de la surface . Pédoncule et calice endommagés si chair intacte
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale ou poids)			
Différence en diamètre	20 mm		
Différence en poids	30 g pour les poivrons < 180g, 40g pour les poivrons > 180g		
Cas des poivrons doux allongés	Uniformité de longueur suffisante		
	Le calibre homogène n'est pas obligatoire pour la cat.2		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5% de cat. 1 avec 0,5% max de cat. 2	10% de cat. 2 dont 1% atteints de dégradation	10% dont 2% max atteints de dégradation
. Calibre	10%	10%	10% (le cas échéant)
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété / type commercial, qualité, calibre, - fardage prohibé 		
	- coloration, maturité,	- coloration, maturité,	
	mélange de types commerciaux ou couleurs nettement différents possibles		

. Conditionnement	- emballages de plus de 3 kg suffisamment rigides - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers		
VI - MARQUAGE . Identification . Nature produit/ mélange . Origine(s) . Catégorie . Calibre . Nombre de pièces	Oui Si non visible Oui Oui	Oui Si non visible Oui Oui Si calibre: diamètre / poids mini et maxi Facultatif	Oui Si non visible Oui Oui « Brûlant » ou dénomination équivalente le cas échéant

POMMES
REGLEMENT (CE) N° 543/2011 07/2011

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	-intactes, propres et pratiquement exemptes de parasites, exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites, - saines (ni pourriture, ni altérations les rendant impropres à la consommation) - dépourvues d'humidité extérieure anormale et d'odeurs ou saveurs étrangères - suffisamment développées pour poursuivre la maturation afin d'atteindre le degré de maturité approprié de la variété (supporter transport, manutention jusqu'à destination)		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Forme . Calibre . Coloration . Pédoncule . Défauts	- typique de la variété - typique de la variété - typique de la variété - intact - exempt (très légères altérations épidermiques) - très léger roussissement - pulpe indemne	- légère déformation - léger défaut de développement - léger défaut -absence tolérée(section nette) - défauts épidermiques forme allongée 2 cm autres 1 cm ² sauf la tavelure 1/4 de cm ² - léger roussissement - meurtrissures légères (1cm ²) non décolorées	- défaut de forme - défaut de développement - défaut de coloration - défauts épidermiques forme allongée 4 cm autres 2,5 cm ² y compris légères meurtrissures légèrement décoloré de 1,5 cm ² - tavelure 1 cm ² - léger roussissement - pulpe ne présentant pas de défaut essentiel
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale ou poids)			
. minimum	60 mm ou 90g des fruits plus petits sont acceptés si ° Brix ≥ 10,5 et au moins 50mm ou 70g		
. homogénéité pour le Ø	5 mm si rangées, 10mm pour les variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger	5 mm si rangées, 10mm pour les fruits en vrac et 20 mm pour les variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger	5 mm si rangées, 10mm pour les variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger
cf. tableau ci après pour le calibrage selon le poids			
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % de produits correspondant à la cat. I dans la limite de 0,5% de cat. II	10 % dans la limite de 1% ne répondant pas à la cat. II	10 % (dont 2% de fruits atteints de dégradation 10 %(5 mm/10 g)
. Calibre (pour petit cal)	10 %(5 mm/10g)	10 %(5 mm/10 g)	
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine, variété, qualité, calibre, maturité,		

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 . maximum . homogénéité . nombre tub./kg (sauf chair ferme)	35 mm sauf pour chair ferme - (40 mm accord interprofessionnel) 28 mm grenaille pour transformation 75 mm sauf collectivités (accord interprofessionnel) emballages < 5 kg : écart maxi 30 mm 35 mm + 40 mm + 45 mm + 50 mm +	14 tubercules au maximum par kg 12 (si nombre de tubercules supérieur, mention du calibre mini et maxi) 10 8
- Primeurs . minimum . maximum . homogénéité	28 mm 17 à 28 mm : grenaille 75 mm sauf collectivités (accord interprofessionnel) emballages < 5 kg : écart maxi 30 mm	
IV - TOLERANCES (poids)		
. Qualité dont maxi Non lavées . Calibre . Autres variétés	6 % conservation ; 4 % primeurs 1 % pourriture ; 2 % verdis déchets autres (germes, corps étrangers) 2 % dont 1% maxi terre adhérente 3 % 2 %	8 % conservation ; 6 % primeurs 2 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
. 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 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	Longueur maxi admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : ¼	Longueur maxi admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : ½
- crevasses de croissance cicatrisées (1)		
-déformation	Peu prononcée	Légèrement prononcée
Défauts d'aspect tels que :	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule :	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule :
- gale commune superficielle	15%	25%
- gale argentée	5%	10%
- gale commune profonde et poudreuse (2)	5%	10%
- au total, défauts d'aspects limités (en %) de la surface de chaque tubercule à	15%	25%
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		
Défauts internes tels que :	10%	20%
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	10%	20%

(1) D'une profondeur inférieure à 5 mm

(2) Sur une profondeur inférieure à 2 mm

(3) Coloration vert clair, couvrant au maximum 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 cm² 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 SANS AISÉMENT 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 : ¼ Peu prononcée	Longueur maxi admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : ½ Légèrement prononcée
Défauts d'aspect tels que gale commune superficielle	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule : 15%	Surface maxi admise par rapport à la surface totale du tubercule : 25%
Défauts superficiels tels que : Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures	Profondeur maximale admise : 2 mm	Profondeur maximale admise 3.5 mm
Défauts de coloration (2) : 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 1/8 de la surface du tubercule et pouvant être éliminée par un pelage normal

PRUNES
NORME CEE/ONU 07/2011

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) - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - dépourvues d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères - suffisamment développée et maturité suffisante <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. Forme . Développement . Coloration Les prunes doivent être : . Défauts	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	léger défaut léger défaut léger défaut défauts d'épiderme de forme allongée ● au 1/3 du Ø du fruit crevasses cicatrisées tolérées pour les "Reine Claude dorées" autres défauts d'épiderme limités au 1/16 du fruit	déformations admises défaut de développement admis défaut de coloration défauts d'épiderme limités à 1/4 de la surface totale
III - CALIBRAGE (diamètre maximal de la section équatoriale)			
Calibre minium : - gros fruits : - mirabelles et damsons: - autres : Homogénéité	 10 mm	35 mm 20 mm 28 mm /	30 mm 17 mm 25 mm /
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité . Calibre dans la limite de 3mm de moins que le calibre min	5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2 10 %	10 % de cat. 2 dont 1% max atteints de dégradation et 2 % max de véreux ou éclatés 10 %	10 % dont 2% max atteints de dégradation et 4 % max de véreux ou éclatés 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité . Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété, qualité, calibre - fardage prohibé - coloration uniforme - protection convenable du produit - matériaux neufs et propres - colis exempts de corps étrangers 		

VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature du produit	oui	oui	oui
. Variété	oui	oui	oui
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre (↔ mini maxi)	Oui	En cas de calibrage	

RAISINS DE TABLE

REGLEMENT CE N°543/2011 07/2011

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 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 - la pigmentation due au soleil n'est pas un défaut - le jus doit présenter un indice réfractométrique d'au moins : <ul style="list-style-type: none"> - 12° Brix pour les variétés Alphonse Lavallée, Cardinal et Victoria - 13° Brix pour les autres variétés à pépins, - 14° Brix pour les variétés sans pépins. 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
1) Grappes . Forme . Développement . Coloration 2) Grains	<ul style="list-style-type: none"> - typique du cépage - typique du cépage - typique du cépage - fermes - bien attachés - espacés uniformément 	<ul style="list-style-type: none"> - léger défaut - typique du cépage - léger défaut - fermes - bien attachés - moins uniformément 	<ul style="list-style-type: none"> - légers défauts forme - légers défauts développement - légers défauts coloration - suffisamment fermes - suffisamment attachés - plus irrégulièrement que I
3) Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement recouverts de pruine - exempts 	<ul style="list-style-type: none"> - pruine présente autant que possible - légère malformation - légers défauts coloration - très légères brûlures de soleil 	<ul style="list-style-type: none"> - pruine présente autant que possible - malformés et légères meurtrissures ou altér. épider. - défaut coloration - légères brûlures de soleil
III - CALIBRAGE (poids unitaire des grappes)			
. minimal (ne s'applique pas aux colis destinés à des portions individuelles)	75 g	75 g	75 g
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2	10 % dont 1% max ne répondant pas à la cat. 2 ou atteints de dégradation	10 % dont 2% max atteints de dégradation
. Calibre (chaque emballage de bvente peut contenir 1 grappe de moins de 75g pour atteindre le poids indiqué)	10 %	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			

<p>. Homogénéité</p>	<p>- origine ,variété, catégorie, maturité, - mélange de variétés nettement différentes possible</p>
<p>. Conditionnement</p>	<p>- coloration - grosseur</p> <p style="text-align: center;">- 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)</p>

VI - MARQUAGE

<p>. Identification</p> <p>. Nature produit</p> <p>. Origine</p> <p>. Catégorie</p>	<p>Oui</p> <p>Variété(s)</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p>	<p>Oui</p> <p>Variété(s)</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p>	<p>Oui</p> <p>Variété(s)</p> <p>Oui</p> <p>Oui</p>
<p style="text-align: center;">« Grappes de moins de 75g destinées à des portions individuelles » le cas échéant</p>			

RHUBARBE-Norme CEE/ONU 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - Entiers, - Sains (pas de pourriture ou d'altération qui les rends impropres à la consommation), - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, - d'aspect frais, turgescents, - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites, - lisses, sans excès de fibre, - pratiquement exempts de meurtrissures - couleur caractéristique du mode de culture, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères - suffisamment développées pour supporter le transport et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination <p>rhubarbe forcée : on tolère la présence de feuilles, rhubarbe non forcée : les feuilles doivent être coupées (à 5cm au plus du sommet du pétiole).</p> <p>Aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; • De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable 	
II – CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. Caractéristiques	Typique de la variété ou du type commercial Pétioles bien développés sans rouille Tige bien développée sans cicatrice La rhubarbe forcée doit être droite, sans bourgeons, rose foncée ou rouge sur les 2/3 de la longueur Si limbes de feuilles, ils doivent être intacts Leger défaut de forme possible	Rhubarbe cultivée en serre rose ou rouge sur au moins 2/3 de la longueur
. défauts		De forme, de développement, Traces de rouille possibles si elles partent à l'épluchage, Légères meurtrissures, légères crevasses superficielles
III – CALIBRAGE (minimums)		
Rhubarbe cultivée en serre	25 m ø 1,5 cm	20 cm ø 1cm
Rhubarbe forcée en plein air	20 cm ø 2 cm	15 cm ø 1,5 cm
Rhubarbe non forcée	25 cm ø 2 cm	20 cm ø 1,5 cm
Il n'est pas exigé de longueur minimale pour la rhubarbe présentée de manière uniforme en emballages de vente.		
IV - TOLERANCES		
Qualité	10% de cat.2 dont 1% max avec dégradation	10% dont 2% max avec dégradation
Calibre	10% Pas plus de 2cm d'écart de longueur ou 0,5cm de largeur par rapport au minimum	
V- EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, mode de culture et qualité - fardage prohibé - protection convenable du produit 	

Conditionnement	- papier neuf et non nocif - colis exempts de corps étrangers -
VI - MARQUAGE	
Identification	Oui
Nature	Si non visible, « cultivée sous serre » ou « forcée » le cas échéant.
Origine	Oui
Catégorie	Oui
Quantité	nombre de bottes le cas échéant

SALADES (LAITUES, CHICOREES FRISEES et SCAROLEES)

REGLEMENT CE N°543/2011 07/2011

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - intactes, saines, propres et parées (pas de terre et autres matières étrangères) - d'aspect frais, turgescentes - pratiquement exemptes de parasites et d'altérations dues aux parasites - non montées - exemptes d'humidité, d'odeur ou saveur étrangères - racines : coupe franche au ras des dernières feuilles - défaut de coloration rouge causé par le froid (laitues) admis - développement et état pour supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
. Forme	- bien formées - fermes	- assez bien formées
. Coloration	- caractéristique de la variété/type - partie centrale jaune (frisées et scaroles)	- légers défauts
. Pomme	- laitues: bien formée - laitues sous abri: réduite admise	- laitues: réduite - laitues sous abri : absence admise
. Cœur	- romaines: peut être réduit	- romaines : absence admise
. Défauts	- exemptes dommages nuisant comestibilité - exemptes dommages dus au gel	- exemptes dommages nuisant comestibilité - légères attaques parasites
III - CALIBRAGE (poids)		
homogénéité laitues	(écart maxi entre les pieds d'un même colis) 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)	
chicorées frisées et scaroles	300 g	
IV - TOLERANCES (en nombre de pieds)		
. Qualité	10 % de cat.2 dont 1% max atteints de dégradation	10 % dont 2% max atteints de dégradation
. Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine, variété ou type commercial, qualité, calibre - mélange de types de salades autorisé (homogène en qualité, visibles, reconnaissables) - fardage prohibé 	
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exemptes de corps étrangers (feuilles ou trognons) 	
VI - MARQUAGE		
Identification Nature produit	Oui Type si non visible - mention "sous abri" le cas échéant Si ≠ salades : "mélange de salades" ou "salades mixtes" + nbre pièces si non visible	Oui
Nom de la variété		Facultatif
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre : (poids mini ou nbre pieds)	Oui	Oui

TOMATES

REGLEMENT CEE N° 543/2011 07/20

Dispositions	Catégories		
Valeur commerciale	EXTRA	I	II
	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMA (pour toutes les catégories)			
TYPES: -rondes -à côtes -allongées (oblongues) -cerises (cocktail)	- intactes - saines (exclusion pourriture et ses altérations) - propres (pratiquement exemptes de matières étrangères) - d'aspect frais, - pratiquement exemptes de parasites et ses attaques, - tomates en grappes : tiges fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et mat. étrangère - 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			
. forme . fermeté . développement . coloration . défauts . tomates "à côtes"	du type variétal chair ferme du type variétal conforme état de maturité exemptes de "dos vert" très légères altérations épiderme	léger défaut suffisamment ferme léger défaut léger défaut exemptes de dos verts apparents très légères meurtrissures légers défauts d'épiderme crevasses cicatrisées de 1 cm max protubérances non excessives petit ombilic non liégeux cicatrices liégeuses au point pistillaire (1 cm ²) fine cicatrice pistillaire allongée (2/3 du ⌀ maxi)	Défauts suffisamment ferme défauts défauts pas de crevasses non cicatrisées meurtrissures et défauts épiderme crevasses cicatrisées de 3cm max protubérances plus marquées ombilic cicatrices liégeuses au point pistillaire (2 cm ²) fine cicatrice pistillaire allongée (couture)
III - CALIBRAGE (diamètre, poids ou nombre) :			
. par le diamètre par le poids ou le nombre .	Différence max de 10mm entre les produits si la plus petite fait moins de 50mm 15 mm si la plus petite est entre 50 et 70mm 20 mm si la plus petite est entre 70 et 100mm aucune limitation pour les fruits de plus de 100mm Échelle des calibres : 0 = <20mm ; 1= 20 à 25 mm ; 2=26 à 30 ; 3= 31 à 35 ; 4= 36 à 40 ; 5=41 à 47 ; 6= 48 à 57 ; 7= 58 à 67 ; 8=68 à 82 ; 9= 83 à 102 ; 10 si > 102mm. Calibrage équivalent à celui par le diamètre obligatoire (sauf tomates en grappes et tomates cerises) facultative		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité . Calibre	5 % de cat. 1 dont 0,5% max de cat. 2 10 %	10 % de cat. 2 dont 1% max atteints de dégradation + grappes 5% détachées tige 10 %	10 % dont 2% max atteints de dégradation + grappes 10% détachées tige 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine ; variété ou type ; qualité ; calibre (si imposé) - fardage prohibé		

	- maturité (pratiquement) - coloration (pratiqem.) - longueur (oblongues)	- maturité (pratiquement) - coloration (pratiqement) - longueur (oblongues)	
Conditionnement	- protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de tout corps étranger Mélange de variétés, types commerciaux et/ou cloueurs très distinctes possible.		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	Si non visible de l'extérieur ; Obligatoire pour "cerises" (cocktail) en grappes ou non facultatif		
. Variété			
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre (↔ min et max)	Oui	Oui	Oui le cas échéant"

TRUFFES

NORME CEE/ONU 07/2009

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers (légère coupure superficielle possible) - sains - fermes - exemptes de parasites et d'attaques de parasites - exemptes d'humidité extérieure anormale - exemptes d'odeur ou saveur étrangère - propres (moins de 5% de terre) - exemptes de dommages causés par le gel - développement et état doivent permettre de supporter transport et manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes à destination 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . Caractéristique . Forme . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> . typique de l'espèce . arrondie, régulière et lobée . très légers 	<ul style="list-style-type: none"> . forme, développement, coloration, meurtrissures superficielles 	<ul style="list-style-type: none"> . forme, développement, coloration, meurtrissures superficielles, détériorations due à un parasite
III - CALIBRAGE (poids)			
Minimum	20g	10g	5g
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	2 %	5% 10%	10%
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement Présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - origine ; qualité ; maturité ; développement ; coloration ; espèce et type commercial - fardage interdit - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers <p>sac de toile, filets, contenant ne portant pas atteinte à la qualité</p>		
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification. . Nature du produit . Espèce . Origine . Catégorie . Poids net 	<ul style="list-style-type: none"> Oui Truffes type commercial, espèce (nom latin) Oui Oui Oui 		

ANNEXE 4 - RECEPTION DES FRUITS ET LEGUMES

EXEMPLE DE FICHE DE RECEPTION

Enregistrement	N°.....	Version N° ... du						
REGISTRE DE RECEPTION DES DENREES ALIMENTAIRES								
SITE :	DATE :/...../.....							
N° du Lot :	Heure de livraison :							
Fournisseur :								
Facture ou bon de commande N°.....								
Véhicule								
N° immatriculation :	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Propreté</td> <td style="width: 40%;">Satisfaisant</td> <td style="width: 40%;">Non satisfaisante</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>		Propreté	Satisfaisant	Non satisfaisante			
Propreté			Satisfaisant	Non satisfaisante				
N° agrément :								
Température :								
CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES								
Dénomination Du produit contrôlé	Température (T°C)	DLC/DLUO	N° du LOT	Etat de conditionnements				
				S	NS			
OBSERVATIONS - COMMENTAIRES								
REFUS (noms/références des produits refusés)								
Signature : Réceptionnaire			Signature : Livreur					

EXEMPLE DE FICHE DE NON-CONFORMITES

<u>Fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais - Fiche de non-conformités</u>	
N° du client:	
Nom du client:	
Date de livraison prévue:	
Date de réception:	
Nom du transporteur:	
N° de commande:	
N° de facture ou de bulletin de livraison:	
<u>Type de non-conformité</u>	
Livraison:	<input type="checkbox"/>
Produit:	<input type="checkbox"/>
Facturation:	<input type="checkbox"/>
<u>Description de la non-conformité</u>	
Dénomination du produit:	N° de lot:
<u>Mesures prises</u>	
Date de transmission du litige au fournisseur:	
Date de réponse du fournisseur:	
Contenu de la réponse du fournisseur:	
Motif de non-satisfaction du client et détail de la demande:	
<u>Coordonnées du rédacteur de la présente fiche de non-conformités</u>	
Nom:	
Téléphone:	
Courriel:	
Date:	

ANNEXE 5 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. 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 évolution.

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 quatre : **fermeté, acidité, teneur en sucres, coloration.**

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, etc.). 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 d'un duromètre pour fruits et légumes, 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 la neutralisation est atteinte lorsque le pH atteint 8,1). 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 décinormale, à pH = 8,1, 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 riche en matière sèche, elle-même proportionnelle au taux de sucre dans les jus de fruits).

Il existe différents sucres en proportions et quantités variables selon les espèces et les variétés : glucose, fructose, saccharose, etc. 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 degré BRIX = % de matière sèche soluble. La conversion en sucres totaux (ST) est possible (voir norme NF V 20-201).

L' indice de maturité résulte du calcul des valeurs des caractéristiques précitées (Cf. tableau ci-après)

Le tableau ci-dessous est extrait du Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) et l'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (INTERFEL) et élaboré avec le CC (cf. paragraphe 3.2.). En vente au CTIFL, 22, rue Bergère – 75009 PARIS, <http://www.ctifl.fr/Pages/kiosque.aspx>.)

FRUITS	INDICE REFRAC-TOMETRIQUE	PENETROMETRIE	DUROMETRIE	ACIDITE OU INDICE DE MATURITE
Abricot	≥11	F ≤ 2.5 kg / 0,5cm ²	≤ 60	< 30 meq / 100 g de pulpe
Cerise: - Précoce jusqu'à Burlat - De Burlat à Napoléon - Napoléon et suivantes	≥ 14 ≥ 15 ≥ 16			

Pêche et nectarine : - Jusqu'au 15 juillet - Du 15 au 31 juillet - Après le 31 juillet	≥ 10 ≥ 11 ≥ 11	F ≤ 2.5kg / 0,5 cm ²	≤ 70 à la consommation	
Prune ; - Mirabelle - Reine-Claude	≥ 16 ≥ 16			20 IR / A még > 5
Poire (à la commercialisation) : - Guyot - William's - Beurré Hardy - Poires d'automne - Poires d'hiver	≥ 10 ≥ 11 ≥ 11 ≥ 12 ≥ 12	F ≤ 2.5kg / 0.5 cm ²		
Pomme (à la commercialisation) : - Précoces avant Reine des Reinettes - Reine des Reinettes - Rouges américaines - Gala - Braeburn - Granny Smith - Reinettes tardives - Golden delicious	≥ 11 ≥ 13 ≥ 12 ≥ 12 ≥ 13 ≥ 12 ≥ 13 ≥ 12.5	> 6kg /cm ² > 5.5 kg /cm ² > 6kg /cm ² > 6kg /cm ² > 5.5 kg /cm ²		

Le CTIFL vend aussi un guide intitulé « Agréage des fruits et légumes, mode d'emploi », <http://www.ctifl.fr/Pages/Kiosque/DetailsOuvrage.aspx?idTheme=2&idouvrage=740>

4. La coloration

La coloration des fruits et légumes est souvent utilisée pour apprécier leur maturité. Toutefois la pertinence de ce critère peut, dans certains cas, être remise en cause. En effet pour certaines espèces, comme l'abricot, la couleur doit être appréciée au moment de la récolte et dépend très fortement des variétés. Pour d'autres espèces, le lien entre coloration et maturité est inexistant. C'est par exemple le cas des pêches et nectarines qui synthétisent les pigments avant que la phase de maturation ne se déclenche.

Il existe toutefois des espèces pour lesquelles, l'appréciation de la coloration est un critère pertinent. C'est le cas des bananes et des tomates, pour lesquelles il existe des codes couleur destinés à être utilisés en distribution, après les phases de conservation.

Les arômes sont cités pour mémoire, car il est impossible de les mesurer de manière simple et objective. Ils se développent à partir d'un niveau de maturité suffisant. Le seul test possible est la dégustation.

**ANNEXE 6 - CARACTERISTIQUES, UTILISATION ET CONSERVATION DES PRINCIPALES VARIETES DE POMMES DE TERRE
COMMERCIALISEES EN France**

(extrait du Catalogue 2008 « Variétés de pommes de terre produites en France » publié par la FNPPT et ARVALIS- Institut du végétal)

<http://www.cnipt.fr>

Tableau 1

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
Annabelle	All.	7	8	A	3	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
Caesar	Oc à O	8	8	C	5	Léger	5
Charlotte	Oa.	8	7	A	4	Très léger	5
Chérie	All.	7	8	A-B	4	Léger	4
Estima	O.	8	8	B	4	Nul	6
Europa	O.	8	8	A-B	1	Nul	6
Franceline	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	5	Nul	5
Roseval	Clav.	8	8	A-B	4,5	Léger	6
Rosine	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

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

ANNEXE 6 (suite)

1. 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	

2. Caractères d'utilisation

2.1. 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.

2.2. 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 %).

2.3. 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).

3. 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).

ANNEXE 6 (fin)

Tableau 2 – Segmentation culinaire : grille de classification applicable à la pomme de terre de conservation

(Source : CNIPT – www.cnipt.fr , et ARVALIS –Institut du végétal - Mars 2011)

Groupes d'usages (1)	Frites (2)	Purée (2)	Potage / Soupe (2)	Four (cuisson de pommes de terre entières avec la peau)	Vapeur / A l'eau
Préparations (liste non exhaustive)	Spéciales frites				Salades, raclette, sautées, rissolées, gratin
Calibre	50-75 mm	-	-	20 mm entre les calibres extrêmes	≤ 55 mm 20 mm maxi entre les calibres extrêmes pour pré-emballés < 2,5 kg
Indice de délitement ID (0-3)	-	-	-	-	ID ≤ 0,5 + aucun tub. en 2 ou 3
Indice de noircissement IN (0-5)	-	-	-	-	IN < 2 + un tub. max. en 3 et aucun en 4 ou 5
Indice de coloration IC (0-5)	IC ≤ 3,2 et aucune frite en 5	-	-	-	-
Glucose (%) dans le jus* Valeur calculée selon la méthode Gluco-LIS (à multiplier par 0,8 pour obtenir la valeur dans le poids frais)	OU ≤ 0,40%	-	-	-	≤ 1% (indicatif)
MS (%) (0,5 point de tolérance)	18,5-23%	18,5-23%	17-23%	18-22%	Chair ferme

(1) Le regroupement d'usages ne peut excéder trois usages.

(2) En cas de croisement d'usages, les critères les plus stricts de chaque catégorie devront être retenus. Néanmoins dans le cadre du regroupement d'usages Frites/Purée/Potage un calibre minimum à 45 mm est admis pour les conditionnements d'au moins 2,5kg.

(3) Les mentions « multi-usages », « polyvalentes » ou d'autres mentions du même type s'opposant au principe de segmentation culinaire sont prosrites.

ANNEXE 7

**RECOMMANDATIONS AUX OPERATEURS DE LA RESTAURATION QUI
SOUHAITENT COMMUNIQUER SUR LE CARACTERE BIO DE LEURS PRODUITS**

RECOMMANDATIONS AUX OPERATEURS DE LA RESTAURATION QUI SOUHAITENT COMMUNIQUER SUR LE CARACTERE BIO DE LEURS PRODUITS

Conformément à l'article L. 120-1 et L. 121-1 du code de la consommation, toute allégation ou toute référence à l'agriculture biologique doit être loyale, lisible et compréhensible quant à la portée des engagements annoncés. Il est recommandé aux professionnels de la restauration qui souhaitent communiquer sur le caractère biologique de leurs produits de s'assurer que leur communication et/ou présentation n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Par ailleurs, le règlement européen n°2092/91 encadre strictement l'utilisation des termes « bio » et « biologique » et les produits auxquels ils sont attribués.

RAPPEL : toute utilisation du logo AB (logo de communication) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence BIO.

ATTENTION : ce cadre est susceptible d'évoluer du fait d'éventuelles modifications réglementaires.

Niveau d'introduction d'ingrédients bio	Conditions particulières	Exemples	Communication possible en lien avec le menu et les ingrédients	Utilisation de la marque AB de communication, du logo BIO européen, ou des termes « bio » / « biologique » en lien avec le menu et les ingrédients
Cas 1 : Menu bio	Au moins 95% des ingrédients de chaque plat ou produit proposé sont issus de l'agriculture biologique ; seuls les composants autorisés par l'annexe VI du règlement CEE 2092/91 sont utilisés dans la limite de 5%.	Menu de saison BIO : l'ensemble des ingrédients qui composent le menu sont issus de l'agriculture biologique ; seuls les composants de l'annexe VI du règlement CEE 2092/91 peuvent être utilisés dans le menu dans la limite de 5%.	« Menu de saison bio »	Marque AB, logo communautaire et termes « bio » / « biologique » : A proximité immédiate du menu bio
Cas 2 : Plat bio	Au moins 95% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique ; seuls les composants autorisés par l'annexe VI du règlement CEE 2092/91 sont utilisés dans la limite de 5%.	Exemple 1 : « Choucroute bio » : tous les ingrédients de la choucroute (chou et autres végétaux, charcuterie et épices) sont issus de l'agriculture bio Exemple 2 : « Steak Frites » bio : le steak, les pommes de terre et l'huile de cuisson sont issus de l'agriculture bio Exemple 3 : « assiette bio de crudités » : tous les ingrédients de l'assiette de crudités y compris la sauce et/ou la vinaigrette sont issus de l'agriculture bio	« Plat bio »	Marque AB, logo communautaire et termes « bio » / « biologique » : Uniquement à côté du plat bio, et à la condition que le consommateur ne soit pas induit sur la nature des autres plats composant le menu.
Cas 3 : Plat avec certains ingrédients bio		Exemple 4 : salade de fruits avec des kiwi bio	1 ^{ère} communication possible : Dans le menu : « salade de fruits » En bas du menu : « Les kiwis sont bio » OU « Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique : kiwi... » 2 ^{ème} communication possible : Dans le menu : « salade de fruits (kiwi bio) »	Dans le cas de la 1 ^{ère} communication : Marque AB, logo communautaire et termes « bio » / « biologique » : dans la liste des ingrédients bio en bas du menu ou reprise en annexe du menu Dans le cas de la 2 ^{ème} communication : Seuls les termes « bio » / « biologique » peuvent être utilisés dans le menu. NB : Il est impossible d'utiliser la marque AB ou le logo communautaire à côté de la dénomination du plat si l'ensemble du plat n'est pas bio.
Cas 4 : Un ou plusieurs produits bio dans le menu		Exemple : pain bio, yaourt bio, pomme bio...	« Pain bio » « Yaourt bio »	Marque AB, logo communautaire et termes « bio » / « biologique » : Uniquement à proximité immédiate du produit bio

ANNEXE 8 - EXEMPLES DE CRITERES D'ATTRIBUTION DE L'ACCORD-CADRE ET DES MARCHES SUBSEQUENTS

Pour choisir l'offre économiquement la plus avantageuse, et attribuer l'accord-cadre et les marchés subséquents, l'acheteur public doit se fonder sur des critères non discriminatoires et liés à l'objet de marché⁵¹.

S'agissant de l'achat de fruits, de légumes et de pommes de terre à l'état frais, ces critères peuvent être, **à titre d'exemple** :

1- Pour l'attribution de l'accord-cadre :

- La **qualité** des produits et de l'offre, qui s'analyse suivant :
 - l'origine des produits ;
 - la catégorie de classement des produits⁵² ;
 - le calibre des produits⁵³ ;
 - la variété des produits ;
 - le délai de livraison.
- Le **prix**, qui s'apprécie au regard des prix unitaires renseignés dans le bordereau par le candidat .
- La **valeur technique**, qui s'apprécie au regard des moyens humains et matériels détaillés dans le mémoire technique.
- Les performances en matière de **développement durable**, qui s'analysent au regard des réponses apportées au questionnaire⁵⁴ établi à cet effet par l'acheteur, et des justificatifs produits par le candidat.

Toujours à titre d'exemple, ces quatre critères peuvent être pondérés ainsi qu'il suit :

- Qualité : 40%
- Prix : 30%
- Valeur technique : 20%
- Développement durable : 10%

Les critères d'attribution de l'accord-cadre et leur pondération sont fixés par l'acheteur public en fonction de ses besoins et de ses priorités.

2- Pour l'attribution des marchés subséquents, seul le prix est pris en compte.

⁵¹ Article 53 du code des marchés publics

⁵² Cf. Annexe 3

⁵³ Cf. Annexe 3

⁵⁴ Cf. Annexe 10 pour un exemple de questionnaire

ANNEXE 9 – EXEMPLE DE QUESTIONNAIRE RELATIF AU DEVELOPPEMENT DURABLE

Fiche de renseignements - Développement Durable

Consultation n° - UNE FICHE PAR LOT (numéro à préciser)

Société	
---------	--

PRECISION PREALABLE :

Les réponses à ce questionnaire doivent se rapporter non pas à votre politique générale, mais aux produits présentés dans cette consultation.

INFORMATIONS PRODUIT	
1 Avez-vous réalisé une évaluation environnementale de votre (vos) produit(s) au cours de son (leur) cycle de vie *?	oui / non
2 Votre produit porte-t-il un label en faveur du développement durable ? Si oui, lequel ?	oui / non
EMBALLAGE	
3 Vos emballages sont-ils recyclables ?	oui / non
4 Si non, mettez-vous en place une démarche particulière concernant vos emballages ?	oui / non
LIVRAISON	
5 Avez-vous engagé une politique pour optimiser votre système de livraison (emballage tertiaire, type de transport utilisé, véhicules à faibles émissions de CO ₂ , définition d'exigences environnementales auprès de vos prestataires...), pour acheminer les produits du lieu de production jusqu'à la livraison finale ?	oui / non
ASPECT SOCIAL	
6 Faites-vous appel à des personnes ayant des difficultés à s'insérer dans le monde du travail pour réaliser votre (vos) produit(s) ? (handicapés, chômeurs de longue durée, les seniors.....)	oui / non
Les candidats fourniront des documents formalisant cette politique	

<u>Recommandations</u>
- Lorsque vos réponses renvoient à des documentations : indiquer clairement le nom ou la référence du document et la page et/ou le paragraphe concernés
- Inutile de transmettre les textes de la réglementation en vigueur lorsque le candidat y fait référence. Les indications suivantes : nature, numéro, date, lieu de publication et intitulé du texte, sont suffisantes
- Il est demandé de répondre de manière claire et complète, en utilisant les unités lorsqu'elles sont indiquées (ex : mg, kWh), à toutes les questions posées. Toute absence de réponse ou preuve non fournie sera considérée comme une réponse négative
NOM et SIGNATURE :

***def. cycle de vie** : Le cycle de vie d'un produit est composé des activités nécessaires à sa fabrication, à son utilisation, à son transport et à son élimination.

ANNEXE 10 - MODES DE PRODUCTION AGRICOLE

	AGRICULTURE RAISONNEE	AGRICULTURE INTEGREE ou Production intégrée	AGRICULTURE BIOLOGIQUE Cf. supra § 3.8.1 à 3.8.1.3
Textes de référence	Décret 2002-631 du 25 avril 2002	Directive 91/414/CEE du 15 juillet 1991	Règlements CE n°834/2007 du 28 juin 2007, et CE n°889/2008 du 5 septembre 2008
Définition et principes	Dans le cadre de ce concept, les producteurs engagent une réflexion globale sur l'organisation de leur exploitation et des techniques qu'ils appliquent. Les spécificités naturelles locales (sol, climat) sont prises en compte pour raisonner les pratiques culturales : rotation des cultures, choix des variétés, fertilisation et protection des cultures. Cette approche, dont l'objectif est de mieux produire en minimisant l'impact de l'activité sur l'environnement, est fondée sur l'optimisation des méthodes classiques de production.	L'Office international de lutte biologique (OILB) est à l'origine du concept de production agricole intégrée . C'est l'application rationnelle d'une combinaison de mesures biologiques, biotechnologiques, chimiques, physiques et culturales, dans laquelle l'emploi de produits chimiques est limité au strict nécessaire pour maintenir la présence des organismes nuisibles en dessous du seuil à partir duquel apparaissent des dommages, et donc une perte économiquement inacceptable. Elle combine un ensemble de solutions en priorité non chimiques notamment : rotation des cultures, apport de matière organique, utilisation d'auxiliaires, gestion de haies réservoirs pour maîtriser les ravageurs de façon durable etc.	L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique, dont les pratiques sont respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Elle vise à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement, et au maintien des agriculteurs.
Engagements	Respect d'un référentiel de 103 exigences portant sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail, le bien-être des animaux	La production intégrée ne bénéficie pas aujourd'hui d'un cahier des charges officiel, commun à l'ensemble des productions fruitières et légumières. En revanche de nombreuses initiatives permettent aux producteurs de garantir leur approche intégrée. C'est par exemple le cas de la démarche « écoresponsable/ production intégrée » de l'ANPP (Association Nationale Pomme Poire).	Respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. Principalement non-utilisation de produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides, etc.) et d'OGM , recyclage des matières organiques, rotation des cultures, lutte biologique. L'élevage, de type extensif, fait appel aux médecines douces et respecte le bien être des animaux.

<p>Certification</p>	<p>Qualification obtenue pour cinq ans par un des organismes certificateurs agréés. Ces organismes certificateurs sont agréés par arrêté ministériel, après qu'ils aient été accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC)</p> <p>A ce jour (octobre 2012), 600 exploitations fruitières et légumières ont obtenu la qualification.</p> <p>Toute référence à l'agriculture raisonnée dans la publicité, l'étiquetage ou la présentation d'un produit, ainsi que dans les documents commerciaux qui s'y rapportent, est indiquée par la mention "... issu d'exploitations qualifiées au titre de l'agriculture raisonnée" ou, le cas échéant, "... issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée".</p>	<p>Pas de certification, label ou qualification.</p>	<p>Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (agriculteur, préparateur, distributeur ou importateur doit avoir été contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics et disposer des certificats correspondants et s'être notifié auprès de l'Agence BIO.</p> <p>Logo biologique communautaire et marque française « AB – Certifiée agriculture biologique »</p>
<p>Commentaires</p>	<p>L'agriculture raisonnée peut permettre une plus grande sensibilisation des agriculteurs à l'environnement.</p> <p>Cependant, elle est basée sur la seule optimisation des méthodes classiques de production de l'agriculture conventionnelle.</p> <p>Par ailleurs, une bonne partie des 103 exigences de son référentiel de qualification correspond à des exigences réglementaires qui s'imposent quel que soit le mode de production agricole.</p>	<p>A la différence de l'agriculture raisonnée, la production intégrée recherche en priorité l'utilisation de méthodes alternatives, sans abandonner pour autant, au contraire de l'agriculture biologique, l'utilisation de méthodes chimiques, lorsqu'elles paraissent nécessaires et que les risques sont maîtrisés.</p> <p>Ainsi, la production intégrée vise à réduire l'introduction des intrants chimiques.</p> <p>Cette méthode, si elle ne supprime pas totalement le recours aux pesticides de synthèse, réduit fortement l'utilisation de ces pesticides. La production intégrée emploie les pesticides en dernier recours, après avoir mis en œuvre d'autres techniques n'utilisant pas de pesticides.</p>	<p>Définie depuis les années 1920, l'agriculture biologique est organisée à l'échelle mondiale depuis 1972. À ce titre, il s'agit de l'une des formes les plus anciennement organisées d'agriculture durable.</p> <p>Au sein de ces dernières, l'agriculture biologique se caractérise notamment par le fait que l'épithète « biologique », ou son abréviation « bio » impliquent une certification attribuée correspondant à des normes et des cahiers des charges, et que le mot est, souvent, légalement protégé. Plusieurs labels internationaux de reconnaissance pour ce type d'agriculture ont été définis.</p>

HUSSON Philippe	Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)
JANSSEN Philippe	Association nationale de la restauration municipale (AGORES)
JOUANNEAU Franck	Ministère de la Défense - Air
JUSSERAND Isabelle	Interprofession des fruits et légumes frais (INTERFEL)
LEMAITRE Franck	France AgriMer - Réseau des nouvelles des marchés
LEMATTE Elodie	Direction générale des politiques agricole, alimentaire et des territoires (DGPAAT)
LEPECHEUR Eric	Association de la restauration collective en gestion directe (CCC France)
LESAEC Bruno	Association de la restauration collective en gestion directe (CCC France)
MATON Mathieu	Union Des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDIHR)
MAUPEU-PROUIN Jacqueline	Association professionnelle des personnels d'intendance de l'Education (AJI)
OBIN Patrick	Association culinaire des établissements hospitaliers de France (A.C.E.H.F) CHRU de Lille
PAILLOU Philippe	Association de la restauration collective en gestion directe (CCC France)
PITON Bernard	Union nationale du commerce de gros de fruits et légumes (UNCGFL)
REBOUX Murielle	Economat des Armées
ROLLIN Marie-Cécile	Association de la restauration collective en gestion directe (CCC France)
SAUTEL Marc	Association professionnelle des personnels d'intendance de l'Education (AJI)
VIARD Dominique	Centre d'expertise du soutien des combattants et des forces (CESCOF)