

Règles de qualité spécifiques aux fruits, légumes et pommes de terre

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

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

Pour des renseignements synthétiques sur les dispositions réglementaires essentielles communautaires et françaises, par produit (caractéristiques de qualité et principaux défauts selon la catégorie) : www.interfel.com

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

Ces règles **obligatoires** concernent 37 produits dits normalisés.

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

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

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

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

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

⌘ Règles nationales de qualité

→ Certains produits font l'objet de spécifications de qualité qui résultent essentiellement d'arrêtés. Les références de ces textes, précisées dans les fiches par produit (www.interfel.com), concernent un faible nombre de produits.

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

- définition des produits
 - caractéristiques de qualité,
 - tolérances,
 - calibrage.
- Par ailleurs, certains fruits et légumes font l'objet d'accords interprofessionnels dont la durée maximale est de 3 ans. Ces accords peuvent inclure des critères de qualité supérieurs aux critères réglementaires et s'appliquent aux productions nationales. Certains accords contiennent des dispositions obligatoires. Pour les productions autres que nationales ces accords ne sont pas applicables. La liste des accords interprofessionnels peut être consultée sur le site internet : www.interfel.com.

⌘ Les emballages

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

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

→ La présentation.

La réglementation précise pour chaque fruit et légume les conditions de présentation : en général, la catégorie « EXTRA » est présentée sur un seul rang, alors que la catégorie « I » peut être sur plusieurs rangs.

⌘ Le marquage

- Les **mentions obligatoires** d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :
- nature du produit ;
 - nom de la variété (cf. infra fiches par produits) ;
 - origine du produit ;
 - catégorie de classement ;
 - calibre ;
 - identification de l'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).
- Les produits faisant l'objet d'une **réglementation communautaire** portent sur l'emballage, en plus des mentions ci-dessus, une **étiquette normalisée** (norme AFNOR VO2 2000) de couleur différente en fonction de la catégorie de classement :
- rouge pour la catégorie EXTRA
 - verte pour la catégorie I
 - jaune pour la catégorie II.