

POMMES

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

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