

# POMMES

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

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