

POIRES

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

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