



Pommes de terre de primeur (*) et

Pommes de terre de conservation

Arrêté du 3 mars 1997 – JORF du 26/03/1997
Modifié par l'arrêté du 18 février 2009 – JORF 14/03/09

Dispositions	PAS DE CAT. Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I – Caractéristiques minimales pour toutes les catégories.			
		<ul style="list-style-type: none"> • Entières (sans ablation) • fermes • D'aspect normal pour la variété considérée, pour la zone et l'année de production • Saines (exclus pourritures/altérations) • Non éclatées (sans crevasses de croissance) • Peau bien formée (PdT de conservation) • Pratiquement propres, sans matières étrangères visible, sans terre adhérente (PdT lavées) • Exemptes de dommages dus au gel, à la chaleur, • Exemptes de coloration verte, • Exemptes de défauts internes graves • Non germées • Exemptes d'humidité extérieure anormale • Exemptes d'odeur ou saveur étrangère. Doivent pouvoir supporter un transport et une manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination	
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité		<ul style="list-style-type: none"> • Forme régulière • Aspect convenable 	<ul style="list-style-type: none"> • Conforme caractéristiques mini.
Défauts admis <i>Les défauts sont définis en annexes de l'arrêté</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Léger défaut de forme • Légers défauts d'aspect • Légers défauts superficiels • Léger défaut de coloration • Très légers défauts internes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Défauts de forme • Défauts d'aspect • Défauts superficiels • Défaut de coloration • Légers défauts internes
III – Calibrage (maille carrée)			
<u>Pommes de terre de conservation</u>			
Calibre minimum (sauf PdT à chair ferme) Pas de calibre minimum pour les Pdt à chair ferme pour lesquelles le calibre est parfois réalisé en grammes (30-120g)		35 mm	
Dénomination « Grenaille à éplucher »		28 à 35 mm (réservée à la RHD et à l'industrie)	
Calibre maximum (* <i>accords interprofessionnels, voir ci-dessous</i>)		75 mm (*)	
Écart maximum (au sein des emballages ≤ 5 kg)		30 mm	
Nombre maximum de tubercules/ kg qui dispense de marquer les calibres maximum. (hors PdT chair ferme) avec le respect ≤ 75mm. Mention « grenaille » autorisée pour les Pdt à chair ferme de petit calibre (≤ 35mm : préconisation CNIPT)		Calibre	Nombre maximum de tubercules par kg
		35 mm et plus	14
		40 mm et plus	12
		45 mm et plus	10
		50 mm et plus	8

Pommes de terre de primeur Calibre minimum Dénomination « Grenaille » Écart maximum (au sein des emballages ≤ 5 kg)	28 mm 17 à 28 mm 30 mm
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

Dispositions	PAS DE CAT. Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
IV – Tolérances (en poids)			
Qualité		Conservation: 6 % conforme cat II Primeur: 4 % conforme cat II (Avec 1% maxi de pourriture, 2 % maxi de verdies) En plus, si non lavées : 2 % de déchets: terre (dont 1 % de terre adhérente), germes non adhérents...	Conservation : 8 % non conforme cat II Primeur : 6% non conforme cat II (avec : 1 % maxi de pourriture, 2 % maxi de verdies) En plus si non lavées : 2 % de déchets : terre (dont 1 % de terre adhérente), germes non adhérents,
Calibre		3% hors exigences de calibre Avec PdT de conservation (hors chair ferme) > 28 mm PdT primeur > 15 mm.	
V – Présentation			
Homogénéité Conditionnement		<ul style="list-style-type: none"> • Origine/ Variété / Qualité / Calibre • Protection convenable du produit • Matériaux neufs, propres • Encre et colle non toxique • Aération suffisante des tubercules. 	
Présentation			
VI – Marquage (indications sur un même coté de l'emballage, en caractères groupés, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur)			
Identification	<ul style="list-style-type: none"> • nom (ou raison sociale), et adresse emb/exp. ou d'un vendeur établi dans l'UE 		
Nature produit	<ul style="list-style-type: none"> • « Pommes de terre nouvelles (ou primeur) » <u>ou</u> « Pomme de terre de consommation » ou « PdT de consommation à chair ferme » • Mention supplémentaire, possible jusqu'au 30/09 : « nouvelle récolte » pour les pommes de terre de consommation (recommandation de la filière) • Nom de la variété telle qu'elle est inscrite au catalogue français des variétés, ou au catalogue européen ; si la variété est désignée par un code , il doit être suivi du nom usuel 		
Pays d'origine	<ul style="list-style-type: none"> • Oui + éventuellement nom de la zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale 		
Catégorie	<ul style="list-style-type: none"> • Oui : I ou II 		
Calibre préciser l'unité:mm ou g (g uniquement pour la chair ferme)	<ul style="list-style-type: none"> • calibre mini - max, <u>ou</u> cal mini « et plus » <u>ou</u> « grenaille» (PdT primeur) <u>ou</u> « grenaille à éplucher » (Pdt de conservation) (cf. accord interprof.) <u>Attention</u> : la mention « grenaille » pour les variétés à chair ferme ne se substitue pas au calibre 		
Autres mentions	<ul style="list-style-type: none"> • numéro du lot • poids net. • « traité contre la germination », si c'est le cas, y compris pour les pdt bio (peut être précisé par le nom de la substance : huile de menthe,) • Indications relatives aux conditions à respecter pour l'entreposage, la vente au détail, l'utilisation culinaire, (facultatif) • N° identification délivré par le CNIPT (cf. accord interprof) 		

(*) Pommes de terre primeur (ou nouvelles):

- récoltées avant leur complète maturité, dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage et qui sont inaptes à une longue conservation.

- **commercialisées** rapidement après l'arrachage, **avant le 15 août de chaque année**,

Accord interprofessionnel du 8/01/2019. Pommes de terre de conservation.

JORF du 13/03/19 – accord étendu valable jusqu’au 31 juillet 2021

Calibre maximum

75 mm (production française uniquement) et destinées à la vente aux consommateurs.

Ne concerne pas les PdT vendues aux collectivités, aux restaurants et aux entreprises se chargeant de leur préparation avant la vente aux consommateurs