



Salades

Laitues, chicorées frisées et scaroles

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 **modifié (R.2019/428)** JOUE du 19/03/2019

Annexe I – partie B – partie 4

Dispositions	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I – Exigences pour toutes les catégories.		
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> • intactes, • saines, sont exclues les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation • Propres et parées: pratiquement débarrassées de terre ou autre substrat et pratiquement exemptes de corps étrangers visibles • d'aspect frais • turgescentes • Pratiquement exemptes de parasites et de dommages dus aux parasites • Non montées • Exemptes d'humidité extérieure anormale • exemptes d'odeurs et/ou saveurs étrangères • Développement normal ; développement et état du produit doivent lui permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination. • Sur <u>laitue</u>, un défaut de coloration rouge (due à température basse pendant la végétation) est admis • Coupe franche des racines, au ras des dernières feuilles. 	
II – Caractéristiques qualitatives		
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété et/ou du type commercial • Bien formées, • fermes (selon mode de culture et type produit) • exemptes de dégâts et altérations nuisant à la comestibilité • exemptes de dégâts dus au gel 	<ul style="list-style-type: none"> • Conformes aux exigences minimales • Suffisamment bien formées • Exemptes de défauts et d'altérations nuisant sérieusement à la comestibilité
<u>Laitues pommées :</u>	<ul style="list-style-type: none"> • une seule pomme bien formée Si sous abri : pomme réduite admise 	<ul style="list-style-type: none"> • pomme réduite admise Si sous abri : absence de pomme admise
<u>Laitues romaines :</u> <u>Chicorées frisées et scaroles</u>	<ul style="list-style-type: none"> • cœur présent, peut être réduit • partie centrale de couleur jaune 	<ul style="list-style-type: none"> • cœur absent admis
Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> • Légers défauts de coloration • Traces discrètes attaques de parasites 	

VI – Marquage (voir aussi application [Etiquetage – Pancartage des fruits et légumes - Accueil \(ctifl.fr\)](#))

Identification	<p>Oui (nom et adresse physique emb/exp) <u>Ou</u> : « emballeur et/ou exp. » + code d'identification de emb/exp (code précédé du code ISO 3166 pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine) <u>Ou</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp</p>
Nature produit	<ul style="list-style-type: none"> • « laitues », « laitue batavia », « laitue Iceberg », « scaroles », ...si contenu non visible de l'extérieur • « cultivées sous abri », le cas échéant • + variété (facultatif)
Mélange de produits dans un colis	<p>Si mélange de produits (couleurs, types différents) : « mélanges de laitues/chicorées frisées/scaroles », ou expression éq. Si produit non visible de l'ext: mentions des couleurs, types commercial et ou couleurs et quantité de chaque</p>
Pays d'origine	<p>Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ... Si mélange de produits distincts et d'origines différentes, indication de chacun des pays d'origine à proximité du nom du type commercial et/ou de la couleur,</p>
Catégorie	<p>Oui</p>
Calibre	<p>Poids mini par pièce <u>ou</u> nombre de pièces</p>