



# Bananes vertes et non mûries

(bananes plantains et bananes figues exclues)

Règlement d'exécution (UE) N° 1333/2011 – JOUE 20/12/2011

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I – Caractéristiques minimales pour toutes les catégories.</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entières, fermes et épistillées.</li> <li>• Saines et propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible</li> <li>• Pratiquement exemptes de parasite et d'attaques de parasites.</li> <li>• Pédoncule intact, sans pliures, ni attaque fongique, ni dessiccation.</li> <li>• Exemptes de malformations, de courbures anormales des doigts</li> <li>• Pratiquement exemptes de meurtrissures, de dommages dus à de basses températures.</li> <li>• Exemptes d'humidité extérieure anormale.</li> <li>• Dépourvues d'odeur ou saveur étrangères.</li> </ul> <p><u>Pour les mains et les bouquets :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Portion de coussinet suffisante, de coloration normale, saine, sans contamination fongique</li> <li>• coupe nette et non biseautée, sans trace d'arrachement</li> </ul> <p>Suffisamment développées pour supporter le transport et arriver dans un état satisfaisant sur le lieu de destination, pour atteindre un degré de maturité approprié après mûrissage</p>		
<b>II – Caractéristiques qualitatives</b>			
Défauts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité supérieure</li> <li>• Très légères altérations de l'épiderme ≤ 1 cm<sup>2</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légers défauts de forme</li> <li>• Légers défauts d'épiderme ≤ 2 cm<sup>2</sup></li> <li>• Pulpe non détériorée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défauts de forme</li> <li>• Défauts épidermiques ≤ 4 cm<sup>2</sup>.</li> <li>• Pulpe non détériorée.</li> </ul>
<b>III – Calibrage</b>			
Longueur (le long de la surface convexe)	14 cm, <i>dérogation (*)</i>		
Grade (épaisseur section transversale)	27 mm		
	* Les bananes produites à Madère, aux Açores, en Algarve ( ndlr : Sud Portugal), en Crête, en Laconie (ndlr : Sud Grèce) et à Chypre, d'une longueur < 14 cm peuvent être commercialisées dans la Communauté mais classées dans la catégorie II.		
<b>IV – Tolérances (en nombre ou en poids)</b>			
Qualité	5 %	10 %	10 %
Calibre	10 % (limité à 1cm pour L=14cm)	10 % (limité à 1cm pour L=14cm)	10 % (limité à 1cm pour L=14cm)
<b>V – Emballage et présentation</b>			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine</li> <li>• Variété et / ou type commercial</li> <li>• Qualité</li> </ul>		
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fardage des colis non admis</li> <li>• Protection convenable du produit</li> <li>• Papiers neufs, propres et non nocifs</li> <li>• Colis exempts de corps étrangers</li> </ul>		
Présentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mains et bouquets (= grappes) de quatre doigts au minimum</li> <li>• La présentation en doigts isolés est admise</li> <li>• Tolérance de 2 doigts manquants par bouquet (pédoncule non arraché)</li> <li>• Vente en régime possible dans les régions de production.</li> </ul>		

<b>VI – Marquage</b>	
Identification	Oui : nom emb/exp.
Nature produit	« bananes » si contenu non visible + nom variété ou type commercial
Pays d'origine	Oui
	pour les produits Communautaires: zone de production, appellation nationale, régionale ou locale (facultatif)
Catégorie	Oui
Calibre	Oui: longueur mini + éventuellement, longueur max
Poids net	Oui