



# Pommes

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

## Annexe I – partie B – partie 1

Dispositions	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I – Exigences pour toutes les catégories.</b>			
<b>Exigences minimales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intactes</li> <li>• Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation</li> <li>• Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles</li> <li>• Pratiquement exemptes de parasites</li> <li>• <b>Pratiquement</b> exemptes d'altérations de la pulpe dues aux parasites</li> <li>• Exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse prononcée (exception : variété Fuji et mutants, <b>Reine des Reinettes</b>)</li> <li>• Exemptes d'humidité extérieure anormale</li> <li>• Exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères</li> </ul>		
<b>Exigences en matière de maturité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le développement et l'état des produits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination</li> <li>• Pommes suffisamment développées et présentant une maturité suffisante</li> <li>• Le développement et le stade de maturité des produits doivent permettre aux pommes de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié selon les caractéristiques variétales</li> <li>• Pour s'assurer du respect de ces exigences en matière de maturité, plusieurs paramètres peuvent être considérés : aspect morphologique, goût, fermeté, IR, ...</li> </ul>		
<b>II – Caractéristiques qualitatives</b>			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques de la variété</li> <li>• pédoncule présent et intact</li> <li>• pulpe indemne de toute détérioration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques de la variété</li> <li>• pédoncule peut être absent si section nette et épiderme adjacent non détérioré</li> <li>• pulpe indemne de toute détérioration.</li> </ul>	Conformes aux exigences minimales <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpe sans défaut majeur</li> </ul>
Défauts admis  (1) Les variétés marquées d'un « R » dans l'appendice ne sont pas concernées par les dispositions sur le roussissement (cf. fin de cette fiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Très légères altérations superficielles de l'épiderme</li> <li>• Très légers roussissements (1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légers défauts de forme</li> <li>• Léger défaut de développement</li> <li>• Léger défaut de coloration</li> <li>• Meurtrissures légères et non décolorées <math>\leq 1 \text{ cm}^2</math></li> <li>• Légers défauts épiderme : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de forme allongée <math>\leq 2 \text{ cm}</math>,</li> <li>- autres <math>\leq 1 \text{ cm}^2</math>, sauf tavelure: <math>\leq 1/4 \text{ de cm}^2</math></li> </ul> </li> <li>• Léger roussissement(1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défauts de forme</li> <li>• Défauts de développement</li> <li>• Défauts de coloration</li> <li>• Meurtrissures légères et légèrement décolorées <math>\leq 1,5 \text{ cm}^2</math></li> <li>• Défauts épiderme : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de forme allongée <math>\leq 4 \text{ cm}</math></li> <li>- autres <math>\leq 2,5 \text{ cm}^2</math>, sauf tavelure <math>\leq 1 \text{ cm}^2</math></li> </ul> </li> <li>• Léger roussissement (1)</li> </ul>

Dispositions	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
<b>III – Calibrage</b>			
<b>► Calibre déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale OU par le poids</b>			
Minimum	60 mm / 90g (50 mm ou 70g, si IR ≥ 10,5° Brix)		
<i>Variétés miniatures (M) sont exemptées des dispositions de calibrage. IR ≥ 12°B</i>			
Homogénéité	5 mm	5 mm (si couches rangées)	
Fruits calibrés au diamètre		10 mm (si en vrac)	Pas d'homogénéité requise.
Fruits calibrés au poids	<u>Vrac et couches rangées :</u>		<u>Si en couches rangées</u>
<i>Voir accord interprofessionnel « pommes- calibrage au poids » pour les pommes produites en France</i>	<b>Différence de poids :</b>		<b>Différence de poids :</b>
	70-90g 15g 91-135g 20g 136 -200g 30g 201-300g 40g >300g 50g	70-90g 15g 91-135g 20g 136 -200g 30g 201-300g 40g >300g 50g	
		<u>Si en vrac</u> Fourchette -> différence de poids 70-135g -> 35g 136-300g -> 70g >300g ->100g	<u>Si en vrac</u> Pas d'homogénéité requise
<b>IV – Tolérances (en nombre ou en poids)</b>			
Qualité	5% conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10% conforme cat II (avec 1% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10% hors cat II et hors exigences mini (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % ne répondant pas aux exigences de calibre Avec une variation maxi. de 5 mm (ou 10g) au-dessous du diamètre (ou poids) minimal		
<b>V – Présentation</b>			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine</li> <li>• Variété</li> <li>• Calibre</li> <li>• Qualité</li> <li>• Maturité</li> <li>• Coloration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine</li> <li>• Variété</li> <li>• Calibre (si imposé en Cat II)</li> <li>• Qualité</li> <li>• Maturité.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélange de pommes de variétés nettement différentes admis si qualité homogène et, pour chaque variété, origine homogène. <b>Pas d'exigence d'homogénéité de calibre.</b></li> <li>• Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble</li> <li>• <b>Marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme</b></li> </ul>		
Emballage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection convenable du produit ; emballages de vente de poids net &gt; 3kg doivent être suffisamment rigides</li> <li>• Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext. ou int.); encres et colles non toxiques</li> <li>• Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme</li> <li>• Colis exempts de corps étranger</li> </ul>		

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

Identification	Oui (nom et adresse <b>physique</b> emb/exp) <u>Ou</u> : « emballer et/ou exp. » + code d'identification de emb/exp ( <b>code précédé du code ISO 3166 pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine</b> ) <u>Ou</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp
Nature produit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• « pommes », si non visible de l'extérieur</li> <li>• + variété(s) ou synonyme; cf. ci-après</li> <li>• « <b>variété miniature</b> » si c'est le cas</li> </ul>
Pays d'origine	Oui (si mélange : indication de chaque origine à proximité immédiate du nom de la variété) + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ...
Catégorie	Oui
Calibre	Nombre de pièces (si fruits en couches rangées) OU <u>Si homogénéité requise</u> : diamètre (ou poids) mini et maxi, <u>Si pas d'homogénéité</u> : Ø (ou poids) du plus petit fruit du colis + « et plus » <u>ou</u> Ø (ou poids) du fruit le plus gros du colis + voir accord interprofessionnel « <b>calibrage</b> »

### Accords interprofessionnels du 04/04/18 pour 3 ans



Sachet vert	<u>Pour les pommes produites en France, à destination de l'expédition et exportation</u>
Transformation industrielle	Interdiction d'utiliser des sachets de couleur verte pour Golden et mutantes Conditionnement exclusif en bennes ou pallox.

### Accord interprofessionnel « **Granny Smith : Maturité – Qualité** »

du 04/06/2019 jusqu'au 31 décembre 2021



Maturité – qualité Granny Smith  	Récolte des pommes Granny Smith (origine France) possible uniquement si exigences de maturité satisfaites (test régression de l'amidon $\geq 3$ ).	
	Les pépins doivent être entièrement colorés au moment de la récolte	
	<b>calibre</b>	<b>exigences de qualité</b>
	Calibre > 115g	$\geq 10^{\circ}B$
	95 g $\leq$ calibre $\leq$ 115g	$\geq 9,5^{\circ}B$
70 g $\leq$ calibre $\leq$ 90g	$\geq 10,5^{\circ}B$ conformément à la norme spécifique européenne	

**Pommes produites en France**

Calibrage au poids	Le calibre des pommes est déterminé uniquement par le poids des fruits
Calibre minimum :	Le calibre minimum est de 90g; les fruits de plus petit calibre (mais $\geq 70g$ ) peuvent être acceptés si la teneur en sucre $>10^{\circ}B$ . Variétés miniatures exemptées
Fourchettes de poids :	Les fourchettes de poids selon les grilles de calibrage doivent être respectées : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une <b>grille (1) pour les pommes de cat. Extra</b> (quel que soit l'emballage) <b>et celles de catégorie I et II présentées en couches rangées</b> (plateaux, barquettes 4 ou 6 fruits, ...)</li> <li>- <b>Une grille (2) pour les pommes de catégorie I en vrac</b> : en sachets, caisses, ...</li> </ul>

Pommes **catégorie II en vrac** : aucune obligation de respecter les grilles de calibrage.



**(1) Fourchette de calibrage**

70 - 85g	190 - 220g
80 - 95g	201 - 240g
95 -115g	230 - 270g
115 - 135g	265 - 305g
136 - 165g	301 - 350g
150- 180g	350 - 400g
170 -200g	

► A partir de 400g: 50g max. entre la pomme la + légère et la + lourde dans un même colis

**(2) Fourchette de calibrage**

80 - 115g
95 -130g
115 - 150g
136 - 200g
190 - 240g
230 - 300g
301 - 400g

► A partir de 400g: 100g max. entre la pomme la plus légère et la plus lourde dans un même colis

Marquage du calibre sur les colis, les préemballages :

Pommes de toutes catégories (hors cat II présentées en vrac) l'identification du calibre est indiquée obligatoirement par le poids mini et maxi en grammes (g).

Une indication complémentaire du nombre de fruits contenus dans l'emballage est acceptée.

Pour les pommes de catégorie II présentées en vrac, l'indication du poids (en grammes) du plus petit des fruits du colis, suivie de « et + » ou « et plus » est obligatoire

## Pommes « Annexe »

**Informations d'après le règlement délégué 2019/428  
Annexe I, appendice**

### *Liste non exhaustive des variétés de pommes*

<b>Variétés</b>	<b>Mutant(s)</b>	<b>Synonymes</b>	<b>Marque commerciale</b>	<b>Groupe de coloration</b>	<b>Variétés de type Russet (R) Maladie vitreuse (V)</b>
African Red			African Carmine™	B	
Akane		Tohoku 3 - Primerouge		B	
Ariane			Les Naturianes®	B	
Arlet		Sweet Gourmet		B	R
Belle de Boskoop	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop Rode Boskoop		B	R
Braeburn	Hidala Joburn Royal Braeburn ...		Hillwell® Red Braeburn™	B A A A	
Caudle			Cameo®	B	
Civni			Rubens®	B	
Coop 38			Goldrush®, Delisdor®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp®	A	
Coop 43			Juliet®	B	
Cox'Orange Pippin		Cox orange		C C	R R
Cripps Pink	Lady in Red Rosy Glow Ruby Pink		Pink Lady® Pink Lady® Pink Lady®	C B B B	
Cripps Red			Joya®	B	
Dalinbel			Antares®	B	R
Delblush			Tentation®	D	
Delcorf	Dalili ...		Delbarestivale® Ambassy®	C A	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Elise		Red Delight		A	
Elstar	Bel-El Daliest Daliter Red Elstar ...		Red Elswout® Elista® Elton™	C C C C	
Fuji	Fuji Fubrax			B B	V
Gala	Galaxy Mitchgala Regal Prince ...		Selekta® Mondial Gala® Gala Must®	C B B B	

Variétés	Mutant(s)	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Variétés de type Russet (R) Maladie vitreuse (V)
Golden Delicious	Leratess ...	Golden	Pink Gold	D D	
Granny Smith				D	
Honeycrisp			Honeycrunch®	C	
Idared				B	
Jonagold	Jonagored Early Jonagold ...		Milenga®	C C C	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Melrose				C	
Mutsu		Crispin		D	
Pinova	...		Corail®	C	
Prem A96			Rockit™	B	M (variété miniature)
Rafzubin	Rafzubex		RubINETTE® RubINETTE® Rosso	C A	
Red Delicious	Campsur Erovan Starking ...		Red Chief® Early Red One®	A A A C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette		D	R
Scifresh			Jazz™	B	
Sunset				D	R
UEB32642			Opal®	D	

### Exemples d'étiquetage : colis de fruits en couches rangées (visibles de l'extérieur)

*Nom et adresse physique emb/exp implicites*

Origine :	<b>FRANCE</b>	<b>Cat : I</b>
Produit :	<b>Dalinbel – Antares*</b>	
Variété :		
Calibre :	<b>150 – 180 g</b>	Nombre ou Masse nette :

Origine :	<b>ITALIE</b>	<b>Cat : Extra</b>
Produit :	<b>Golden delicious</b>	
Variété :		
Calibre :	<b>80 - 85 mm</b>	Nombre ou Masse nette :

\*Le nom d'un mutant de la variété ou une marque commerciale (ex : Antares) ne peuvent être donnés qu'en plus de la variété (ex : Dalinbel) ou d'un synonyme

## Caractéristiques minimales de coloration en surface

Groupe de coloration	A	B	C	D
		<b>Surface totale de coloration rouge</b>	<b>Surface totale de coloration mixte rouge</b>	<b>Surface totale de coloration légèrement rouge, rougie ou striée</b>
<b>Catégories :</b> EXTRA Catégorie I	<b>3/4</b> <b>1/2</b>	<b>1/2</b> <b>1/3</b>	<b>1/3</b> <b>1/10</b>	

## Critères de roussissement (russeting)

**Les variétés marquées d'un « R » sont exemptées des dispositions relatives au roussissement**

*Pour les autres variétés, le roussissement est admis dans les limites suivantes :*

	<b>Catégorie EXTRA</b>	<b>Catégorie I</b>	<b>Catégorie II</b>
<b>Défauts admis :</b> 1), et/ou 2), et /ou 3)	<b>Très légers roussissements :</b>	<b>Léger roussissement :</b>	<b>Léger roussissement :</b>
<b>1) Taches brunes</b>	- ne dépassant pas la cavité pédonculaire  - sans aspérité	- pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire - sans aspérité	- pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire - sans aspérité
<b>2) Roussissements</b>	légères traces isolées	Léger roussissement réticulé: ≤ 1/5 surface totale fruit Et ne contrastant pas fortement avec la colo. générale du fruit.	Léger roussissement réticulé: ≤ 1/2 surface totale fruit Et ne contrastant pas fortement avec la colo. générale du fruit
<b>3) Roussissement prononcé</b>	-	≤ 1/20 surface du fruit	≤ 1/3 surf. totale du fruit
<b>Et roussissements réticulé + prononcé :</b>	-	≤ 1/5 surface totale	≤ 1/2 surface totale du fruit