

Poivrons doux

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 8

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I – exigences pour toutes les catégories.			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> • Intacts, • Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou altérations les rendant impropres à la consommation • Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles • D'aspect frais • Fermes • Pratiquement exempts de parasites • Exempts d'altérations de la pulpe dues aux parasites • Exempts de dégât dus au froid ou au gel • Munis de leur pédoncule ; pédoncule soigneusement coupé et calice intact • Exempts d'humidité extérieure anormale • Exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères. <p>• Le développement et l'état des produits doivent leur permettre d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination</p>		
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété/type commercial 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété/type commercial 	<ul style="list-style-type: none"> • Conformes aux exigences minimales
Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> • Très légères altérations superficielles 	<ul style="list-style-type: none"> • Léger défaut de forme • Couleur légèrement argentée ou dommage provoqué par des thrips $\leq 1/3$ de la surface totale • Légers défauts épiderme : -piquetage, éraflures, brûlures de soleil ou marques d'écrasement : $\leq 2\text{cm}$ (défauts allongés) et $\leq 1\text{cm}^2$ (autres défauts). -craquelures sèches et superficielles $\leq 1/8^{\text{ème}}$ surface totale 	<ul style="list-style-type: none"> • Défauts de forme • Couleur légèrement argentée ou dommage provoqué par des thrips $\leq 2/3$ de la surface totale • Défauts épiderme : - piquetage, éraflures, brûlures de soleil, meurtrissures et blessures cicatrisées : $\leq 4\text{cm}$ (défauts allongés), $\leq 2,5\text{ cm}^2$ (autres défauts). - craquelures sèches et superficielles $\leq 1/4$ surface • Altération de l'extrémité pistillaire $\leq 1\text{ cm}^2$ • Dessèchement $\leq 1/3$ de la surface • Pédoncule et calice endommagés si pulpe autour reste intacte.

III – Calibrage

► Calibre déterminé par le diamètre maxi de la section équatoriale ou par le poids

Ecart maxi au colis	Homogénéité :	Homogénéité facultative
	20mm <u>ou</u>	
	<ul style="list-style-type: none">• 30g (si le poivron le + lourd ≤ 180g)• 80g (si le poivron le + petit > 180g mais ≤ 260g)• Aucune limite si le plus léger > 260g <p>Poivrons doux allongés : la longueur doit être suffisamment uniforme</p>	

IV – Tolérances (en nombre ou en poids)

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% de poivrons ne répondant pas aux exigences en matière de calibre		

V – Présentation

Homogénéité	<ul style="list-style-type: none">• Origine• Variété/type commercial• Qualité• Calibre• Maturité et coloration	x
	<ul style="list-style-type: none">• <u>Mélanges</u>, dans un emballage, de produits de différentes couleurs ou types commerciaux admis (si qualité homogène et si, pour chaque couleur et/ou type commercial, origine homogène). Pas d'exigence d'homogénéité de calibre• Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble	
Emballage	<ul style="list-style-type: none">• Protection convenable du produit• Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext ou int); encres et colles non toxiques• Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme• Marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme• Colis exempts de corps étranger	

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

Identification	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
Nature produit	« Poivron doux » si contenu non visible de l'extérieur « Mélange de poivrons doux » Si non visible de l'extérieur : types commerciaux et/ou couleur, nombre de pièces et origine de chaque couleur et /ou type commercial concerné
Pays d'origine	Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ... Si <u>mélange de produits</u> distincts et d'origines différentes, indication de chacun des pays d'origine à proximité du nom du type commercial et/ou de la couleur,
Catégorie	Oui
Calibre	Diamètre mini et maxi <u>ou</u> poids mini maxi <i>Facultatif en cat 2</i>
Nombre de pièces	<i>Facultatif</i>
Autres mentions	« Brûlant » ou dénomination équivalente si c'est le cas