

Fraises

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 modifié
Annexe I – partie B – partie 7

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"> • Intactes, non abîmées • Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation • Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles • D'aspect frais, mais non lavées. • Pratiquement exemptes de parasites • Pratiquement exemptes de dommages dus aux parasites • Munies de leur calice (exception des fraises des bois) • Le calice et le pédoncule (si présent) doivent être frais et verts. • Exemptes d'humidité extérieure anormale, • Exemptes de toute odeur ou saveur étrangères. • Le développement et l'état des fraises doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. 		
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété • Aspect brillant • Exemptes de terre 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété • Pratiquement exemptes de terre 	<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 • Petite tache blanche inférieure à 1/10^{ème} surface du fruit • Légères marques superficielles de pression 	<ul style="list-style-type: none"> • Défauts de forme. • Tache blanche inférieure à 1/5^{ème} surface totale fruit. • Légères meurtrissures sèches non susceptibles de s'étendre • Légères traces de terre
III – Calibrage			
► calibre déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale			
Minimum	25mm	18 mm	
(pas de calibre mini pour les fraises des bois)	Calibre homogène	Moins homogène (pour la cat. I)	
IV – Tolérances (en nombre ou en poids)			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 2% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % de fraises ne répondant pas aux exigences en matière de calibre mini		

V – Présentation	
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> • Origine • Variété • Qualité <div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px; margin-left: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Origine • Variété • Qualité </div> <ul style="list-style-type: none"> • Degré de maturité • Coloration • Calibre <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Colis exempts de corps étranger
VI – Marquage (voir aussi application Etiquetage – Pancartage des fruits et légumes - Accueil (ctifl.fr))	
Identification	<p style="text-align: center;">Oui (nom et adresse physique emb/exp)</p> <p><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)</p> <p><u>Ou</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp</p>
Nature produit	<p>« fraises » si contenu emballage non visible + Variété (facultatif)</p>
Pays d'origine	<p>Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale</p>
Catégorie	<p>Oui</p>