

# **RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 543/2011 DE LA COMMISSION**

**du 7 juin 2011**

**portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés**

(Journal officiel de l'Union européenne N° L 157 du 15.6.2011)

## **EXTRAIT: ANNEXE I – PARTIE B – PARTIE 3 NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX KIWIS**

Ce document contient la version consolidée in officielle de la norme nommée au-dessus, élaborée par la BLE ([www.ble.de](http://www.ble.de)).  
Seul les textes de règlements publiés au Journal officiel de l'Union européenne sont authentiques ([www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)).

## ANNEXE I

### PARTIE B : NORMES DE COMMERCIALISATION SPECIFIQUES

### PARTIE 3 : NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX KIWIS

#### I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux kiwis (également dénommés «*Actinidia*») des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch. et *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C. F. Liang et A. R. Ferguson, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

#### II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les kiwis après conditionnement et emballage.

##### A. Exigences minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les kiwis doivent être:

- intacts (mais sans pédoncule),
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau,
- bien formés, les fruits doubles ou multiples étant exclus,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des kiwis doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

##### B. Exigences minimales en matière de maturité

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Pour respecter cette exigence, au stade du conditionnement, les fruits doivent avoir atteint un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devrait atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

## C. Classification

Les kiwis font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

### (i) Catégorie «Extra»

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Les fruits doivent être fermes et leur pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

### (ii) Catégorie I

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme (mais sans renflements ou malformation),
- de légers défauts de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm<sup>2</sup>,
- de petites lignes longitudinales sans protubérance semblables à des «marques de Hayward».

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

### (iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les fruits doivent être suffisamment fermes et leur pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les kiwis peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,

- des défauts de l'épiderme, tels que des petites fissures cicatrisées, des griffures ou des éraflures, à condition que leur surface totale ne dépasse pas 2 cm<sup>2</sup>,
- plusieurs «marques de Hayward» plus marquées, assorties d'une légère protubérance,
- de légères meurtrissures.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

Le poids minimal est fixé à 90 g pour la catégorie «Extra», à 70 g pour la catégorie I et à 65 g pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne doit pas dépasser:

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g,
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g,
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g,
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et plus.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances en matière de qualité

##### (i) Catégorie «Extra»

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

##### (ii) Catégorie I

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne correspondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

##### (iii) Catégorie II

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

## **B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

Toutefois, les kiwis doivent avoir un poids d'au moins 85 g dans la catégorie «Extra», 67 g dans la catégorie I et 62 g dans la catégorie II.

## **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### **B. Conditionnement**

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### **A. Identification**

Nom et adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages, à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention «emballeur et/ou expéditeur» ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme de contrôle sur la signification de ce code.

**B. Nature du produit**

- Mention «kiwis» et/ou «actinidia» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- nom de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>1</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre, exprimé par les poids minimal et maximal des fruits.
- Nombre de pièces (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

---

<sup>1</sup> Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.