

**RÈGLEMENT (CEE) N° 410/90 DE LA COMMISSION**

du 16 février 1990

fixant des normes de qualité pour les kiwis

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,  
vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes<sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1119/89<sup>(2)</sup>, et notamment son article 2 paragraphe 2,

considérant que l'annexe I du règlement (CEE) n° 1035/72, qui énumère les produits destinés à être livrés à l'état frais au consommateur et qui doivent faire l'objet de normes de qualité, a été complétée par le règlement (CEE) n° 1010/89 du Conseil<sup>(3)</sup> qui y a ajouté les kiwis ; qu'il est dès lors nécessaire de fixer les normes de qualité pour ce produit ;

considérant que l'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production ;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation ; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable ; qu'il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition ;

que, les produits de la catégorie « Extra » devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération la diminution de leur état de fraîcheur et de turgescence ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

Les normes de qualité relatives aux kiwis relevant du code NC 0810 90 10 sont fixées à l'annexe.

Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) n° 1035/72.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions des normes :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 1990.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 16 février 1990.

*Par la Commission*

Ray MAC SHARRY

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO n° L 118 du 29. 4. 1989, p. 12.

<sup>(3)</sup> JO n° L 109 du 20. 4. 1989, p. 3.

## ANNEXE

## NORME DE QUALITÉ POUR KIWIS

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les kiwis (dénommés également « Actinidia ») des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* (Planch.) ou d'*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 qualités que doivent présenter les kiwis après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

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

- entiers (mais sans pédoncule),
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- suffisamment fermes ; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau.
- bien formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts de dommages dus aux parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les produits doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante<sup>(1)</sup>. Le développement et l'état des kiwis doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention  
et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## B. 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 être bien développés et présenter toutes les caractéristiques et la coloration typique de la variété.

Ils doivent être exempts de défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, sous réserve qu'elles ne portent pas atteinte à la qualité et à l'aspect général du produit, ni à sa présentation dans l'emballage.

## (ii) Catégorie I

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Ils doivent être fermes et la pulpe doit être parfaitement saine.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent comporter les défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme (mais exempts de renflements ou de malformation),
- un léger défaut de coloration,
- des défauts superficiels de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 centimètre carré,
- une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

<sup>(1)</sup> Pour respecter cette disposition, les fruits doivent, lors de la récolte, avoir atteint un degré de maturité, constaté au moyen du test de Brix, d'au moins 6,2 %.

(iii) *Catégorie II*

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

Les fruits doivent être raisonnablement fermes et la pulpe ne doit pas présenter de sérieux défauts.

Les défauts suivants sont toutefois admis à condition que les kiwis conservent leurs caractéristiques essentielles en matière de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme,
- défauts de coloration,
- défauts d'épiderme tels que petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel éraflé à condition que la surface totale n'excède pas 2 centimètres carrés,
- plusieurs « marques de Hayward » davantage prononcées avec une légère protubérance,
- légères meurtrissures.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids des fruits.

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

La différence de poids entre le plus grand et le plus petit fruit dans chaque colis ne doit pas excéder :

- 15 grammes pour les fruits d'un poids inférieur à 85 grammes,
- 20 grammes pour les fruits d'un poids compris entre 85 et 120 grammes,
- 30 grammes pour les fruits d'un poids de 120 grammes et au-dessus.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée :

#### A. Tolérances de qualité

(i) *Catégorie « Extra »*

5 % en nombre ou en poids de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

(ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

(iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### B. Tolérances de calibre

*Pour toutes les catégories :*

10 % en nombre ou en poids de kiwis ne répondant pas aux prescriptions concernant le poids minimal et/ou le calibre.

Toutefois, les fruits doivent être d'un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui du calibre indiqué ou, dans le cas du plus petit calibre, ils ne doivent pas avoir un poids inférieur à 85 grammes en catégorie « Extra », à 67 grammes en catégorie I et à 62 grammes en 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 et qualité.

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

**B. Conditionnement**

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres 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 toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

En catégorie « Extra » les fruits doivent être présentés séparés les uns des autres, rangés régulièrement en une seule couche.

**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**

Emballer et/ou expéditeur	} Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel
---------------------------------	--

**B. Nature du produit**

- « 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 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 dans le cas de présentation non rangée,
- nombre de fruits dans le cas de présentation rangée.

**E. Marque officielle de contrôle**

(facultative)

---