



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، مراسيم
قرارات وآراء، مقررات، منشورات، إعلانات وبلاغات

JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX - LOIS ET DECRETS

ARRETES, DECISIONS, AVIS, COMMUNICATIONS ET ANNONCES

(TRADUCTION FRANÇAISE)

ABONNEMENT ANNUEL	Algérie Tunisie Maroc Libye Mauritanie	ETRANGER (Pays autres que le Maghreb)	DIRECTION ET REDACTION SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT Abonnement et publicité : IMPRIMERIE OFFICIELLE Les Vergers, Bir Mourad Raïs, BP 376 ALGER-GARE Tél : 023.41.18.89 à 92 Fax : 023.41.18.76 C.C.P. 3200-50 Clé 68 Alger BADR : Rib 00 300 060000201930048 ETRANGER : (Compte devises) BADR : 003 00 060000014720242
	1 An	1 An	
	1090,00 D.A	2675,00 D.A	
Edition originale.....	1090,00 D.A	2675,00 D.A	
Edition originale et sa traduction....	2180,00 D.A	5350,00 D.A (Frais d'expédition en sus)	

Edition originale, le numéro : 14,00 dinars. Edition originale et sa traduction, le numéro : 28,00 dinars.

Numéros des années antérieures : suivant barème. Les tables sont fournies gratuitement aux abonnés.

Prière de joindre la dernière bande pour renouvellement, réclamation, et changement d'adresse.

Tarif des insertions : 60,00 dinars la ligne

SOMMAIRE

CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX

- Décret présidentiel n° 25-106 du 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025 portant ratification de l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République de Slovénie sur l'exemption mutuelle des exigences d'obtention de visa de court séjour au profit des détenteurs de passeports diplomatiques et de service, signé à Alger, le 27 mai 2024..... 3
- Décret présidentiel n° 25-107 du 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025 portant adhésion de la République algérienne démocratique et populaire à l'accord relatif à la nouvelle banque de développement, signé à Fortaleza, le 15 juillet 2014..... 5
- Décret présidentiel n° 25-108 du 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025 portant ratification de l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République du Mozambique sur l'exemption de visa pour les détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, signé à Alger, le 29 février 2024..... 5

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE L'ENERGIE, DES MINES ET DES ENERGIES RENOUVELABLES

- Arrêté du 12 Ramadhan 1446 correspondant au 12 mars 2025 fixant la composition nominative du conseil scientifique et pédagogique du centre de formation et d'appui à la sécurité nucléaire..... 7
- Arrêté du 12 Ramadhan 1446 correspondant au 12 mars 2025 portant désignation des membres de la commission de consultation chargée de l'examen de conformité des études d'impact sur l'environnement et des études de dangers des installations et ouvrages relevant des activités d'hydrocarbures..... 7

MINISTERE DE LA JUSTICE

- Arrêté du 23 Chaâbane 1446 correspondant au 22 février 2025 portant création d'une section dans le ressort du tribunal de Mahdia..... 8

MINISTERE DE L'INDUSTRIE

- Arrêté du 25 Chaâbane 1446 correspondant au 24 février 2025 fixant la liste nominative des membres du conseil d'administration de l'institut national de la productivité et du développement industriel (INPED)..... 8
- Arrêté du 25 Chaâbane 1446 correspondant au 24 février 2025 fixant la liste nominative des membres du conseil d'administration de l'institut national algérien de la propriété industrielle (INAPI)..... 8

MINISTERE DU COMMERCE INTERIEUR ET DE LA REGULATION DU MARCHÉ NATIONAL

- Arrêté interministériel du 28 Rabie El Aouel 1446 correspondant au 2 octobre 2024 portant adoption du règlement technique fixant les spécifications et les conditions de présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation humaine..... 9
- Arrêté du 17 Ramadhan 1446 correspondant au 17 mars 2025 précisant les conditions et les modalités de déroulement et de gestion des permanences, des congés, de l'arrêt technique de maintenance ainsi que les reprises de l'activité à l'issue des fêtes légales..... 87

MINISTERE DE LA COMMUNICATION

- Arrêté du 28 Chaâbane 1446 correspondant au 27 février 2025 portant constitution d'une commission de recours auprès de l'administration centrale du ministère de la communication..... 88

CONSEIL NATIONAL ECONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL

- Décision du 17 Ramadhan 1446 correspondant au 17 mars 2025 portant délégation de signature au secrétaire général..... 88

CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX

Décret présidentiel n° 25-106 du 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025 portant ratification de l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République de Slovénie sur l'exemption mutuelle des exigences d'obtention de visa de court séjour au profit des détenteurs de passeports diplomatiques et de service, signé à Alger, le 27 mai 2024.

Le Président de la République,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères, de la communauté nationale à l'étranger et des affaires africaines,

Vu la Constitution, notamment son article 91 (7° et 12°) ;

Considérant l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République de Slovénie sur l'exemption mutuelle des exigences d'obtention de visa de court séjour au profit des détenteurs de passeports diplomatiques et de service, signé à Alger, le 27 mai 2024 ;

Décète :

Article 1er. — Est ratifié et sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire, l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République de Slovénie sur l'exemption mutuelle des exigences d'obtention de visa de court séjour au profit des détenteurs de passeports diplomatiques et de service, signé à Alger, le 27 mai 2024.

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025.

Abdelmadjid TEBBOUNE.

Accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République de Slovénie sur l'exemption mutuelle des exigences d'obtention de visa de court séjour au profit des détenteurs de passeports diplomatiques et de service.

Le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République de Slovénie, ci-après dénommés conjointement les « parties » et séparément la « partie » ;

Considérant les relations d'amitié existant entre les deux pays ;

Désireux de renforcer les relations entre les deux pays, sur la base de réciprocité ;

Désireux de faciliter le déplacement de leurs nationaux, détenteurs de passeports diplomatiques et de service entre leur territoire ;

Conformément aux lois et réglementations en vigueur dans les deux pays ;

Sont convenus de ce qui suit :

Article 1er

OBJECTIF

Les nationaux de l'une des parties, détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, valides, peuvent entrer, transiter, séjourner et quitter le territoire de l'autre partie, sans visa, pour une durée n'excédant pas quatre-vingt-dix (90) jours, au cours d'une période de cent quatre-vingts (180) jours, ce qui requiert la prise en compte de la période de cent quatre-vingts (180) jours précédant chaque jour de séjour, conformément aux dispositions du présent accord.

Article 2

CHAMP D'APPLICATION

Le présent accord s'applique aux catégories de passeports suivantes :

1- pour la République algérienne démocratique et populaire : les passeports diplomatiques et de service valides ;

2- pour la République de Slovénie : les passeports diplomatiques et de service valides.

Article 3

DUREE DE SEJOUR

1- Les nationaux de la République algérienne démocratique et populaire, détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, valides, peuvent séjourner dans le territoire de la République de Slovénie pour une période n'excédant pas quatre-vingt-dix (90) jours au cours d'une période de cent quatre-vingt (180) jours, ce qui requiert la prise en compte de la période de cent quatre-vingt (180) jours précédant chaque jour de séjour.

2- Les nationaux de la République de Slovénie, détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, valides, peuvent séjourner dans le territoire de la République algérienne démocratique et populaire pour une période n'excédant pas quatre-vingt-dix (90) jours, au cours d'une période de cent quatre-vingts (180) jours, ce qui requiert la prise en compte de la période de cent quatre-vingts (180) jours précédant chaque jour de séjour.

3- Le présent accord n'affecte pas la possibilité d'extension de la durée de séjour par les parties au-delà de quatre-vingt-dix (90) jours, conformément à leurs lois et réglementations nationales en vigueur.

Article 4

VISA D'ACCREDITATION

Le présent accord n'exempte pas les membres des missions diplomatiques et des postes consulaires, ainsi que les représentants des organisations internationales situées sur le territoire de l'autre partie, en outre les membres de leur famille à charge, détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, de l'obligation d'obtenir un visa d'accréditation avant d'entrer au territoire du pays d'accueil.

Article 5

**CONDITIONS D'ENTREE, DE TRANSIT
ET DE SORTIE**

Les nationaux, détenteurs de passeports visés à l'article 2 du présent accord, peuvent entrer, transiter et quitter le territoire de l'autre partie à travers tous les points désignés au trafic international de passagers, sous réserve de l'accomplissement des procédures requises, conformément aux lois et réglementations en vigueur dans les deux pays.

Article 6

OBLIGATIONS NATIONALES

Le présent accord n'exempte pas les nationaux de l'une des parties de l'obligation de respecter les lois et réglementations en vigueur dans le pays de la partie qui entrent sur son territoire et y séjournent.

Article 7

DROIT DES AUTORITES

Le présent accord n'affecte pas le droit des parties de refuser l'entrée et le séjour d'un national du pays de l'autre partie, détenteur de passeport diplomatique ou de service, valide, jugé *persona non grata* dans l'un des deux territoires ou d'en réduire la durée de son séjour ou d'y mettre fin, ou qui ne remplit pas les conditions en vigueur pour l'entrée et le séjour dans le territoire de l'une des parties, sur la base de l'ordre public ou la sécurité nationale.

Article 8

ECHANGE DE DOCUMENTS DE VOYAGE

1- Les parties s'échangent les spécimens des passeports visés à l'article 2 du présent accord, par voie diplomatique, dans un délai ne dépassant pas trente (30) jours après la date de signature du présent accord.

2- En cas d'introduction de nouveaux passeports diplomatiques ou de service ou de modification de ceux existants, les parties se transmettent, à travers la voie diplomatique, les spécimens des passeports nouveaux ou modifiés, y compris les détails sur leurs caractéristiques sécuritaires et applicabilités, trente (30) jours avant leur mise en service.

Article 9

SUSPENSION

1- Les parties peuvent suspendre le présent accord, en totalité ou en partie, pour des raisons de sécurité nationale, d'ordre public ou de santé publique. Chacune des parties doit notifier à l'autre partie l'application de cette mesure, par voie diplomatique, dans un délai de soixante-douze (72) heures maximum. Ces mesures entreront en vigueur ou seront annulées, à compter de la date de réception de ladite notification.

2- La suspension n'affectera pas les droits des nationaux, détenteurs de passeports diplomatiques et de service, valides, qui sont déjà entrés dans le territoire de l'autre partie.

Article 10

OBLIGATIONS INTERNATIONALES

Le présent accord et les activités qui en résultent ne sont pas interprétés comme interférant aux obligations de l'une des parties en vertu des accords internationaux, ou qui découlent de leurs adhésions aux organisations internationales.

Article 11

REGLEMENT DES DIFFERENDS

Tout différend résultant de l'interprétation ou de la mise en œuvre du présent accord sera réglé, à l'amiable, à travers des consultations ou des négociations entre les parties, par voie diplomatique.

Article 12

ENTREE EN VIGUEUR ET DUREE

Le présent accord entrera en vigueur, à compter du premier jour du mois suivant la date de réception de la dernière notification, à travers laquelle l'une des parties notifie à l'autre partie, par écrit et par voie diplomatique, l'accomplissement de toutes les procédures juridiques internes requises à cet effet.

Le présent accord demeurera en vigueur pour une durée indéterminée.

Article 13

AMENDEMENT

Le présent accord peut être amendé par consentement mutuel des parties, par écrit et par voie diplomatique. Ces amendements entreront en vigueur conformément aux mêmes procédures relatives à l'entrée en vigueur du présent accord.

Article 14

DENONCIATION

Chacune des parties peut notifier à l'autre partie, par écrit et par voie diplomatique, son intention de dénoncer le présent accord, au moins, six (6) mois avant la date de sa dénonciation.

Fait à Alger, le 27 mai 2024, en deux exemplaires originaux, en langues arabe, slovène et anglaise, tous les textes faisant également foi. En cas de divergence d'interprétation des dispositions du présent accord, le texte en langue anglaise prévaudra.

Pour le Gouvernement
de la République algérienne
démocratique et populaire,

*le secrétaire général
du ministère des affaires
étrangères
et de la communauté
nationale à l'étranger*

Lounes MAGRAMANE

Pour le Gouvernement de
la République de Slovénie,

*la secrétaire générale
du ministère des affaires
étrangères et européennes*

Renata CVELBAR BEK

Décret présidentiel n° 25-107 du 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025 portant adhésion de la République algérienne démocratique et populaire à l'accord relatif à la nouvelle banque de développement, signé à Fortaleza, le 15 juillet 2014.

— — — — —

Le Président de la République,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères, de la communauté nationale à l'étranger et des affaires africaines,

Vu la Constitution, notamment son article 91 (7° et 12°) ;

Considérant l'accord relatif à la nouvelle banque de développement, signé à Fortaleza, le 15 juillet 2014 ;

Décrète :

Article 1er. — La République algérienne démocratique et populaire adhère à l'accord relatif à la nouvelle banque de développement, signé à Fortaleza, le 15 juillet 2014, annexé à l'original du présent décret.

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025.

Abdelmadjid TEBBOUNE.

— — — — — ★ — — — — —

Décret présidentiel n° 25-108 du 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025 portant ratification de l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République du Mozambique sur l'exemption de visa pour les détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, signé à Alger, le 29 février 2024.

— — — — —

Le Président de la République,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères, de la communauté nationale à l'étranger et des affaires africaines,

Vu la Constitution, notamment son article 91 (7° et 12°) ;

Considérant l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République du Mozambique sur l'exemption de visa pour les détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, signé à Alger, le 29 février 2024 ;

Décrète :

Article 1er. — Est ratifié et sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire, l'accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République du Mozambique sur l'exemption de visa pour les détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, signé à Alger, le 29 février 2024.

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Ramadhan 1446 correspondant au 25 mars 2025.

Abdelmadjid TEBBOUNE.

— — — — —

Accord entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République du Mozambique sur l'exemption de visa pour les détenteurs de passeports diplomatiques ou de service.

— — — — —

Le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République du Mozambique, ci-après dénommés conjointement les « parties » et séparément la « partie » ;

Considérant l'intérêt des deux pays de renforcer les relations d'amitié et de coopération ;

Désireux de faciliter et de simplifier les procédures de déplacement des nationaux de leur pays, détenteurs de passeports diplomatiques et de service ;

Sont convenus de ce qui suit :

Article 1er

CONDITIONS GENERALES

1- Les nationaux d'un Etat de l'une des parties, détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, valides, ne sont pas tenus d'obtenir un visa pour entrer, quitter, transiter et séjourner dans le territoire de l'autre partie, pour une durée n'excédant pas quatre-vingt-dix (90) jours, au cours d'une période de cent quatre-vingts (180) jours, à compter de la date de la première entrée.

2- Si la période de séjour dépasse les quatre-vingt-dix (90) jours, les nationaux des deux parties, détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, valides, sont tenus d'accomplir les procédures nécessaires pour l'obtention de visa.

3- L'entrée ou la sortie du territoire de l'une des parties ne peut être effectuée qu'à travers les postes frontaliers désignés, les aéroports ou les ports dûment autorisés pour l'entrée des voyageurs dans le trafic international.

4- L'exemption de visa en vertu du présent accord ne s'applique pas aux nationaux des deux Etats visés à l'alinéa 1-, aux fins de résidence de travail ou d'autorisation de suivre des études.

Article 2

FONCTIONNAIRES DIPLOMATIQUES ET CONSULAIRES ACCREDITES

1- Les fonctionnaires diplomatiques et consulaires accrédités auprès de l'autre partie ainsi que les membres de leurs familles, détenteurs de passeports diplomatiques ou de service, valides, peuvent entrer, quitter et séjourner dans le territoire de l'autre partie durant toute la période de leur mission, sans obligation d'obtenir un visa, à l'exception de leur première entrée.

2- Lorsque les nationaux visés à l'alinéa 1- du présent article arrivent, ils sont tenus de demander l'obtention d'une carte d'identité appropriée, délivrée par le ministère chargé des affaires étrangères.

Article 3

RESERVES

Chacune des parties se réserve le droit de refuser l'entrée à son territoire, d'une personne bénéficiant de l'exemption de visa prévue dans le présent accord, ou de réduire la durée de son séjour ou d'y mettre fin, jugée *persona non grata*, pour des raisons d'ordre public et de sécurité nationale. Cette partie notifiera l'autre partie de sa décision, par voie diplomatique.

Article 4

RESPECT DES LEGISLATIONS NATIONALES

Les personnes bénéficiant de l'exemption de visa prévue dans le présent accord, sont tenues de respecter la législation en vigueur dans l'Etat d'accueil durant leur entrée, séjour, transit, ou sortie de son territoire.

Article 5

ECHANGE DE SPECIMENS

1- Chacune des parties transmet à l'autre partie, par voie diplomatique, les spécimens des passeports visés à l'article 1er, dans un délai ne dépassant les trente (30) jours, suivant l'entrée en vigueur du présent accord.

2- Chacune des parties informe l'autre partie de tout amendement apporté aux passeports visés à l'article 1er du présent accord et lui transmet des spécimens des nouveaux documents, par voie diplomatique, trente (30) jours, avant leur mise en service.

Article 6

SUSPENSION

1- Chacune des parties se réserve le droit de suspendre, temporairement, l'application du présent accord, en totalité ou en partie, pour des raisons de sécurité, d'ordre public ou de santé publique.

2- L'autre partie est dûment notifiée de ces mesures et de leur annulation, par voie diplomatique, sept (7) jours avant leur entrée en vigueur.

Article 7

AMENDEMENT

Chacune des parties peut amender le présent accord, en totalité ou en partie, par écrit et par voie diplomatique. Tout amendement du présent accord entrera en vigueur, avec l'accord des parties, conformément aux mêmes procédures d'entrée en vigueur du présent accord et en fera partie intégrante.

Article 8

REGLEMENT DES DIFFERENDS

Tout différend ou litige résultant de la mise en œuvre ou de l'interprétation des dispositions du présent accord sera réglé, à l'amiable, à travers des consultations ou des négociations entre les parties, par voie diplomatique.

Article 9

ENTREE EN VIGUEUR, DUREE ET DENONCIATION

1- Le présent accord est conclu pour une durée indéterminée et entrera en vigueur trente (30) jours, après la réception de la dernière notification écrite, par voie diplomatique, à travers laquelle l'une des parties notifie à l'autre partie l'accomplissement de leurs procédures internes requises à son entrée en vigueur.

2- Chacune des parties peut dénoncer le présent accord, par notification écrite transmise à l'autre partie par voie diplomatique. Cette dénonciation entrera en vigueur durant les quatre-vingt-dix 90 jours suivant la date de réception de ladite notification par l'autre partie.

Fait à Alger, le 29 février 2024, en deux (2) exemplaires originaux, en langues arabe, portugaise et anglaise, tous les textes faisant également foi. En cas de divergence d'interprétation, le texte en langue anglaise prévaudra.

Pour le Gouvernement
de la République algérienne
démocratique et populaire,

Pour le Gouvernement
de la République
du Mozambique,

Le ministre des affaires
étrangères et de la communauté
nationale à l'étranger

Le ministre de l'intérieur

Ahmed ATTAF

Pascoal RONDA

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE L'ENERGIE, DES MINES ET DES ENERGIES RENOUVELABLES

Arrêté du 12 Ramadhan 1446 correspondant au 12 mars 2025 fixant la composition nominative du conseil scientifique et pédagogique du centre de formation et d'appui à la sécurité nucléaire.

— — — —

Par arrêté du 12 Ramadhan 1446 correspondant au 12 mars 2025, la composition nominative du conseil scientifique et pédagogique du centre de formation et d'appui à la sécurité nucléaire est fixée, en application des dispositions de l'article 18 du décret présidentiel n° 12-87 du 4 Rabie Ethani 1433 correspondant au 26 février 2012 portant création, organisation et fonctionnement du centre de formation et d'appui à la sécurité nucléaire, comme suit,

M. :

— Abdeslam Seghour, président.

Représentants du corps enseignant relevant des établissements du ministère de l'enseignement supérieur :

Mme. et MM. :

— Mehdi Si Khaled ;

— Mohamed Belkaid ;

— Boualem Bouzid ;

— Djamel Moussa ;

— Azzeddine Chafa ;

— Samir Belkhiri, représentant du corps enseignant de l'école militaire polytechnique ;

— Mounira Abderrahmane, représentante du corps enseignant de l'école supérieure de police ;

— Mohamed Berbara, représentant du corps enseignant de l'école nationale des douanes ;

— Mohamed Bedrici, représentant du corps enseignant de l'école nationale de la protection civile ;

— Ahmed Harrouache, représentant de l'institut national de criminalistique et de criminologie de la gendarmerie nationale ;

— Faras Oudjit, représentant de l'institut national de recherche criminalistique de la direction générale de la sûreté nationale.

Représentants des centres de recherche nucléaire :

MM. :

— Djamel Tayeb Errahmani, représentant du centre de recherche nucléaire d'Alger ;

— Kamel Bouzegzi, représentant du centre de recherche nucléaire de Draria ;

— Seddik Ould Amer, représentant du centre de recherche nucléaire de Birine ;

— Achour Slimani, représentant du centre de recherche nucléaire de Tamenghasset ;

— Mohand Amokrane Djema, représentant de l'institut diplomatique et des relations internationales.

Représentants du corps enseignant du centre :

MM. :

— Mustapha Kaci ;

— Smain Korichi ;

— Samir Chelbani ;

— Djamel Merdaoui.

— — — — ★ — — — —

Arrêté du 12 Ramadhan 1446 correspondant au 12 mars 2025 portant désignation des membres de la commission de consultation chargée de l'examen de conformité des études d'impact sur l'environnement et des études de dangers des installations et ouvrages relevant des activités d'hydrocarbures.

— — — —

Par arrêté du 12 Ramadhan 1446 correspondant au 12 mars 2025, les membres dont les noms suivent, sont désignés, en application des dispositions de l'article 29 du décret exécutif n° 21-319 du 5 Moharram 1443 correspondant au 14 août 2021 relatif au régime d'autorisation d'exploitation spécifique aux installations et ouvrages des activités d'hydrocarbures ainsi que les modalités d'approbation des études de risques relatives aux activités de recherche et leur contenu, à la commission de consultation chargée de l'examen de conformité des études d'impact sur l'environnement et des études de dangers des installations et ouvrages relevant des activités d'hydrocarbures :

Représentants de l'autorité de régulation des hydrocarbures :

Mme. et M. :

— Yahia Benchabane, président,

— Meriem Bouguera, suppléante.

Représentantes du ministère chargé de l'environnement :

Mmes. :

— Sabiha Guelia, membre ;

— Houda Khalfallah, suppléante.

Représentants de la direction générale de la protection civile :

Mme. et M. :

— Tayeb Berrached, membre ;

— Nawel Djebbar, suppléante.

MINISTERE DE LA JUSTICE

Arrêté du 23 Chaâbane 1446 correspondant au 22 février 2025 portant création d'une section dans le ressort du tribunal de Mahdia.

— — — — —

Le ministre de la justice, garde des sceaux,

Vu la loi n° 22-07 du 4 Chaoual 1443 correspondant au 5 mai 2022 portant découpage judiciaire, notamment son article 5 ;

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 04-332 du 10 Ramadhan 1425 correspondant au 24 octobre 2004 fixant les attributions du ministre de la justice, garde des sceaux ;

Vu le décret exécutif n° 24-77 du 27 Rajab 1425 correspondant au 8 février 2024 fixant la compétence territoriale des Cours et des tribunaux en relevant ;

Arrête :

Article 1er. — Il est créé dans le ressort du tribunal de Mahdia une section, dont le siège est fixé à la commune de Hammadia et dont la compétence territoriale s'étend aux communes de Hamadia et de Bougarlia.

Art. 2. — Dans la limite de sa compétence territoriale, cette section est chargée des affaires civiles, commerciales, sociales, foncières, des affaires familiales, des contraventions, de la nationalité, de l'état civil et des actes divers.

Art. 3. — Le présent arrêté entre en vigueur, à compter de la date d'installation de cette section.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 23 Chaâbane 1446 correspondant au 22 février 2025.

Lotfi BOUDJEMAA.

MINISTERE DE L'INDUSTRIE

Arrêté du 25 Chaâbane 1446 correspondant au 24 février 2025 fixant la liste nominative des membres du conseil d'administration de l'institut national de la productivité et du développement industriel (INPED).

— — — — —

Par arrêté du 25 Chaâbane 1446 correspondant au 24 février 2025, la liste nominative des membres du conseil d'administration de l'institut national de la productivité et du développement industriel (INPED) est fixée, en application des dispositions de l'article 12 du décret exécutif n° 98-163 du 22 Moharram 1419 correspondant au 19 mai 1998, modifié et complété, érigeant l'institut national de la productivité et du développement industriel (INPED), en établissement public à caractère industriel et commercial, comme suit :

Mmes. et MM. :

— Kheir Eddine Benaissa, représentant du ministre de l'industrie, président ;

— Hamza Melakhssou, représentant du ministère de la défense nationale, membre ;

— Wassila Houmel, représentante du ministre d'Etat, ministre de l'énergie, des mines et des énergies renouvelables, membre ;

— Ilyes Daoudi, représentant du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire, membre ;

— Abdelhak Bouabid, représentant du ministre des finances, membre ;

— Merzak Gharnaout, représentant du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique, membre ;

— Mouloud Boulaouinet, représentant du ministre de la formation et de l'enseignement professionnels, membre ;

— Ratiba Messous, représentante du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national, membre ;

— Habiba Mokadem, représentante du ministre du travail, de l'emploi et de la sécurité sociale, membre ;

— Yacine Madjour, représentant des groupes industriels publics, membre ;

— Sofiane Zizi, représentant des travailleurs de l'INPED, membre ;

— Youcef Tounsi, représentant du conseil pédagogique et scientifique de l'INPED, membre.

— — — — —★— — — — —

Arrêté du 25 Chaâbane 1446 correspondant au 24 février 2025 fixant la liste nominative des membres du conseil d'administration de l'institut national algérien de la propriété industrielle (INAPI).

— — — — —

Par arrêté du 25 Chaâbane 1446 correspondant au 24 février 2025, la liste nominative des membres du conseil d'administration de l'institut national algérien de la propriété industrielle (INAPI) est fixée, en application des dispositions de l'article 14 du décret exécutif n° 98-68 du 24 Chaoual 1418 correspondant au 21 février 1998 portant création et statut de l'institut national algérien de la propriété industrielle (INAPI), comme suit :

Mmes. et MM. :

— Mohamed Mekkti, représentant du ministre de l'industrie, président ;

— Abdellah Chita, représentant du ministère de la défense nationale, membre ;

— Redouane Mouhoub, représentant du ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères, de la communauté nationale à l'étranger et des affaires africaines, membre ;

— Loubna Hamdi, représentante du ministre des finances, membre ;

— Maya Cherfaoui, représentante du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique, membre ;

— Ali Ferrah, représentant du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, membre ;

— Sofiane Friche, représentant du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national, membre ;

— Fatma Zohra Ali Smail, représentante du ministre de la santé, membre.

**MINISTERE DU COMMERCE INTERIEUR
ET DE LA REGULATION
DU MARCHE NATIONAL**

**Arrêté interministériel du 28 Rabie El Aouel 1446
correspondant au 2 octobre 2024 portant adoption
du règlement technique fixant les spécifications et
les conditions de présentation des fruits et légumes
frais destinés à la consommation humaine.**

— — — —

Le ministre du commerce et de la promotion des exportations,

Le ministre de l'industrie et de la production pharmaceutique,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural, et

Le ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire,

Vu le décret présidentiel n° 05-118 du 2 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 11 avril 2005 relatif à l'ionisation des denrées alimentaires ;

Vu le décret présidentiel n° 23-119 du 23 Chaâbane 1444 correspondant au 16 mars 2023, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;

Vu le décret exécutif n° 95-405 du 9 Rajab 1416 correspondant au 2 décembre 1995, modifié et complété, relatif au contrôle des produits phytosanitaires à usage agricole ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 04-319 du 22 Chaâbane 1425 correspondant au 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration, d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires ;

Vu le décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation, notamment son article 28 ;

Vu le décret exécutif n° 05-467 du 8 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés ;

Vu le décret exécutif n° 11-125 du 17 Rabie Ethani 1432 correspondant au 22 mars 2011, modifié et complété, relatif à la qualité de l'eau de consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 12-111 du 13 Rabie Ethani 1433 correspondant au 6 mars 2012 fixant les conditions et les modalités d'implantation et d'organisation des espaces commerciaux et d'exercice de certaines activités commerciales ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

Vu le décret exécutif n° 13-111 du 6 Joumada El Oula 1434 correspondant au 18 mars 2013 fixant les conditions d'exercice de l'activité de mandataire-grossiste en fruits et légumes ;

Vu le décret exécutif n° 13-260 du 28 Chaâbane 1434 correspondant au 7 juillet 2013 fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 16-299 du 23 Safar 1438 correspondant au 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et les matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Vu le décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de la mise à la consommation humaine des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 18-331 du 14 Rabie Ethani 1440 correspondant au 22 décembre 2018 fixant les attributions du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire ;

Vu le décret exécutif n° 20-128 du 28 Ramadhan 1441 correspondant au 21 mai 2020 fixant les attributions du ministre de l'agriculture et du développement rural ;

Vu le décret exécutif n° 23-411 du 6 Joumada El Oula 1445 correspondant au 20 novembre 2023 fixant les attributions du ministre de l'industrie et de la production pharmaceutique ;

Vu l'arrêté interministériel du 25 Rajab 1414 correspondant au 8 janvier 1994 relatif à la qualité et à la présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation ;

Vu l'arrêté du 7 Dhou El Hidja 1420 correspondant au 13 mars 2000 définissant le contenu des mentions et indications d'emballage des produits phytosanitaires à usage agricole ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet d'adopter le règlement technique fixant les spécifications et les conditions de présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation humaine.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux fruits et légumes frais destinés à la consommation humaine.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté :

— les fruits et légumes frais destinés à la transformation industrielle ;

— les fruits et légumes frais destinés aux centres de triage, d'entreposage ou aux centres de conditionnement en vue de les mettre en conformité aux dispositions fixées par le présent arrêté.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, il est entendu par :

— **colis** : partie individualisée d'un lot par l'emballage et son contenu. Le colis peut constituer un emballage de vente. Ne sont pas considérés comme un colis, les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien.

— **espèce** : unité fondamentale de la classification biologique. Elle désigne un groupe d'organismes étroitement liés et très semblables, qui peuvent se reproduire entre eux et engendrer une descendance fertile.

— **variété (variété cultivée, variété cultivar)** : taxon correspondant à un attribut ou une combinaison d'attributs particuliers, dont les caractéristiques sont clairement distinctes, uniformes et stables ; la variété conserve ses caractéristiques lorsqu'elle est reproduite par des moyens appropriés.

— **produit sain** : produit exempt de maladies cryptogamiques, bactériennes ou virales ou d'autres altérations (dégradation, décomposition ou dommage, quelle qu'en soit la cause, ou l'anomalie physiologique, constatée sur pied ou pendant le stockage) qui compromettent notablement l'aspect, la comestibilité et la conservation du produit ou sa valeur marchande.

— **produit entier** : fruit ou légume tel qu'il a été récolté, non endommagé et ne présente aucune blessure. Il peut être aussi considéré comme entier même s'il est paré.

— **organisme nuisible** : toute espèce, souche ou biotype de végétal ou d'animal ou d'agent pathogène nuisible aux fruits et aux légumes frais.

— **type commercial** : dénomination désignant des produits présentant des caractéristiques techniques et/ou une apparence similaires mais pouvant appartenir à des variétés différentes.

— **matière étrangère visible** : tout corps étranger visible, tel que poussières, terre, substrat, résidus de produits chimiques ou autres matières étrangères, qui n'est pas, habituellement, associé à des fruits et légumes.

— **chair** : partie comestible du fruit ou de légume recouverte par l'épiderme.

— **calibrage des fruits et légumes** : classement des fruits et légumes en fonction de leurs dimensions physiques ou de leur masse.

— **produit en vrac** : produit non emballé qui peut être en contact direct avec l'unité de transport et/ou avec l'atmosphère.

— **dégradation du produit** : défaut (évolutif ou non) altérant sérieusement la comestibilité et/ou la conservation du produit.

Art. 4. — Les caractéristiques de fruits et légumes frais objet du présent arrêté et les tolérances admises sont fixées respectivement dans ses annexes 1 et 2.

Art. 5. — Les fruits et légumes frais mis à la consommation doivent satisfaire aux exigences qualitatives minimales ci-après :

- entiers ;
- propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- sains, exempts de maladies et de toute pourriture ou altérations interne ou externe telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- pratiquement exempts d'organismes nuisibles ou d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair ;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères ;
- dépourvus de traces anormales de produits de traitement ;
- exempts d'humidité extérieure anormale ;
- d'un degré de développement et de maturité appropriés, selon la nature du produit ;
- indemnes de défauts nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect ;
- débarrassés de toutes les parties non comestibles, sauf dans le cas où celles-ci sont nécessaires à la conservation ou à la protection du produit.

Art. 6. — Les fruits et légumes frais doivent être suffisamment développés et doivent présenter une maturité suffisante et ne doivent pas être trop mûrs.

Art. 7. — Le développement et l'état des fruits et légumes frais doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver au lieu de destination dans des conditions satisfaisantes.

Art. 8. — Les fruits et légumes frais doivent être exempts de tous corps étrangers, notamment la terre, les pierres, les débris de végétaux ainsi que les tiges et les feuilles non consommables, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Lors des ventes au détail, les fruits et légumes frais doivent être non flétris et propres.

Art. 9. — Le trempage et le mouillage des fruits et des légumes frais ne sont pas tolérés sauf s'ils sont pratiqués strictement dans le but d'assurer aux produits concernés un bon état de propreté et de fraîcheur.

Lorsque ces opérations sont nécessaires, elles doivent être effectuées à l'eau potable et suivies d'un égouttage approprié.

L'eau de rinçage des fruits et légumes frais doit être potable afin d'enlever toute substance superficielle.

Art. 10. — Lorsque les circonstances l'exigent, et sur la base d'un calendrier fixé annuellement par les services relevant du ministère chargé de l'agriculture, les dates de début de récolte et éventuellement, les caractéristiques minima de maturité de fruits et légumes de certaines espèces peuvent être modifiées en fonction des spécificités de la région, de la variété et de dates de semis par arrêté du wali, sur proposition de la direction des services agricoles et de la direction du commerce de la wilaya concernée.

Art. 11. — A toutes les étapes du processus de mise à la consommation des fruits et légumes frais, le fardage n'est pas toléré.

Sous réserve des limites de tolérance fixées aux annexes 1 et 2 du présent arrêté, il n'est pas toléré de mélanger des fruits et légumes frais altérés avec des fruits et légumes sains.

Art. 12. — Sous réserve des limites de tolérance fixées aux annexes du présent arrêté, tout colis de fruits et légumes frais ou tout lot de ces produits présentés à la vente en vrac, ne doit pas comporter un pourcentage supérieur à 10 % en nombre ou en poids, de produits ne répondant pas aux exigences qualitatives minimales prévues à l'article 5 ci-dessus. Dans la limite de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total dans chaque lot.

Art. 13. — Le contenu de chaque colis de fruits et légumes ou de chaque lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit doit être homogène et ne comporte que des produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage des fruits et légumes).

La partie apparente du contenu du colis ou du lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit doit être représentative de l'ensemble du contenu.

Art. 14. — N'est pas tolérée, la mise à la consommation des fruits et légumes frais qui ont fait l'objet :

- de traitements phytosanitaires au moyen de substances non autorisées, ou intervenus en violation des règles fixées pour l'emploi de ces substances, que ces traitements aient été appliqués directement sur les produits eux-mêmes ou sur les végétaux qui les portent ;
- de traitements au moyen de substances non autorisées, notamment pour la désinsectisation, la désinfection ou la protection contre les altérations ainsi que pour la coloration artificielle.

Art. 15. — Les fruits et légumes frais mis à la consommation ne doivent contenir aucune substance ou produit d'origine chimique, minérale ou organique. Ils doivent être constamment à l'abri de toute cause de pollution ou de contamination ou de toute cause susceptible d'altérer la qualité du produit.

Leur conditionnement, manutention et transport doivent se faire dans les conditions d'hygiène, de façon à prévenir toute dépréciation des produits.

Art. 16. — Les fruits et légumes frais objet du présent arrêté, ne doivent présenter aucun risque pour la santé du consommateur et doivent répondre aux exigences légales en vigueur, notamment celles relatives aux produits phytosanitaires, à la sécurité des produits, aux contaminants, aux spécifications microbiologiques, aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, l'hygiène et la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Art. 17. — Les fruits et légumes frais, doivent être présentés ou conditionnés dans un colis approprié afin d'assurer une protection convenable du produit et de supporter leur transport et leur manutention.

Les fruits et légumes frais transportés en vrac dans un moyen de transport doivent être isolés du plancher et des parois du véhicule de transport au moyen d'un matériau de protection approprié qui doit être propre et ne risque pas de donner aux fruits et légumes une saveur ou une odeur anormale.

Art. 18. — Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis des fruits et légumes frais doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes.

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des fruits et légumes frais. Les colis ou les lots, si le produit est en vrac, doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

Art. 19. — Lors des ventes au détail, les fruits et légumes frais en vrac, doivent être pesés et emballés à la vue du consommateur.

Art. 20. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage des fruits et légumes frais objet du présent arrêté, doit comporter :

1- Pour les fruits et légumes frais préemballés :

— nom du produit ;

— « mélange de (nom du produit) », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de fruits ou de légumes de types commerciaux et/ou de colorations très différentes, tel que fixée dans les annexes du présent arrêté. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les colorations et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués ;

— le nom de la variété ;

— la catégorie, selon le cas.

Toutefois, dans le cas des produits vendus à la pièce, l'obligation d'indiquer le poids net ne s'applique pas si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou si ce nombre est indiqué sur l'étiquetage.

2- Pour les fruits et légumes frais vendus au détail en vrac :

— nom du produit ;

— le nom de la variété lorsque cette indication figure sur les colis ou documents d'accompagnement ;

— le pays d'origine.

Ces indications doivent être portées à la connaissance du consommateur et affichées directement, sur un même côté, de façon lisible, indélébile et visible de l'extérieur au moyen de pancartes, tableaux, écriteaux ou par tout autre moyen approprié.

Art. 21. — Tous les intervenants dans la présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation humaine doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté dans un délai d'une (1) année, à compter de la date de sa publication au *Journal officiel*.

Art. 22. — Sont abrogées, les dispositions de l'arrêté interministériel du 25 Rajab 1414 correspondant au 8 janvier 1994, relatif à la qualité et à la présentation des fruits et légumes frais destinés à la consommation.

Art. 23. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 Rabie El Aouel 1446 correspondant au 2 octobre 2024.

Le ministre du commerce
et de la promotion
des exportations

Le ministre de l'industrie
et de la production
pharmaceutique

Tayeb ZITOUNI

Ali AOUN

Le ministre de l'agriculture
et du développement
rural

Le ministre de l'intérieur,
des collectivités locales
et de l'aménagement
du territoire

Youcef CHERFA

Brahim MERAD

ANNEXE I

Caractéristiques de certains fruits frais destinés à la consommation humaine

ABRICOTS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les abricots doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère.
	Maturité	<p>Le développement et le stade de maturité des abricots doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant. Les fruits doivent être ni trop mûrs, ni trop mous. La couleur caractéristique de la variété, se distinguant de la couleur de fond, doit être présente sur, au moins, 30 % de la surface la moins mûre du fruit.</p> <p>Le développement et l'état des abricots doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les abricots doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, exempts de maladies ou de défauts prononcés pouvant nuire à leur qualité, à leur aspect, à leur comestibilité ou à leur conservation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et exempts d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair. <p>Les abricots ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pourriture, même si les traces sont très légères ; — moisissure à l'intérieur ou à l'extérieur du fruit ; — noyau brisé et moisi ; — défauts dus aux températures basses ou au gel ; — meurtrissures sérieuses ; — défauts dus à la grêle altérant la chair ; — brûlures du soleil prononcées.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. La chair doit être indemne de toute détérioration.</p> <p>Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. La chair doit être indemne de toute détérioration.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — un léger défaut de développement ; — de légères marques d'écrasement sur 1 cm² au maximum de la surface totale ; — de légers défauts de l'épiderme, y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas : <ul style="list-style-type: none"> • 1 cm de long pour les défauts de forme allongée ; • 0,5 cm² de la surface totale pour les autres défauts ; • 10 % de la surface totale en cas de roussissement.

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie II	Cette catégorie comprend les abricots qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale ci-dessus, définies. La chair doit être indemne de toute détérioration. Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation : <ul style="list-style-type: none">• des défauts de forme ;• des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine et sans brunissement ;• des meurtrissures sur 1 cm² au maximum de la surface totale ;• des défauts de l'épiderme, y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas :<ul style="list-style-type: none">• 2 cm de long pour les défauts de forme allongée ;• 1 cm² de la surface totale pour les autres défauts ;• 15 % de la surface totale en cas de roussissement.		
	Calibrage	Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit. Le calibre minimal est de 30 mm. Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 5 mm pour la catégorie « Extra » et 10 mm pour les catégories I et II (en cas de calibrage de l'abricot). L'homogénéité de calibre est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.		
Homogénéité	Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des abricots de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage de l'abricot) et, pour les catégories « Extra », de coloration uniforme. La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.			
Conditionnement	Les abricots doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

Dans le cadre de cette tolérance, les fruits fendus dans la cavité pédonculaire et les fruits dont les noyaux sont cassés, sont admis.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'abricots ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE I (suite)

AGRUMES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les agrumes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers ; — exempts de blessures et/ou de meurtrissures cicatrisées étendues ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — exempts de signes de dessèchement et de déshydratation ; — exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts de toute odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les agrumes doivent avoir atteint un développement et un état de maturité convenables, compte tenu des caractéristiques de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.</p> <p>Le développement et l'état des agrumes doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention, et — d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination. <p>La maturité des agrumes est définie pour chaque espèce par les paramètres suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — coloration ; — teneur minimale en jus ; — teneur totale minimale en éléments solides solubles, c'est-à-dire teneur minimale en sucre ; — ratio sucre-acide minimum. <p>1)- coloration :</p> <p>Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination, comme suit :</p> <p>a) les oranges : la coloration doit être typique de la variété, en tenant compte de la période de cueillette, de la zone de culture et de la durée du transport.</p> <p>Les fruits dont la coloration vert clair n'excède pas un cinquième (1/5) de la surface totale du fruit sont admis.</p> <p>Les oranges produites dans des zones caractérisées par des températures atmosphériques élevées et une forte humidité relative pendant la période de développement présentant une couleur verte sur plus d'un cinquième (1/5) de leur surface totale sont admises, à condition qu'elles soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus.</p> <p>b) les mandarines et clémentines : la coloration doit être typique de la variété sur, au moins, un tiers (1/3) de la surface du fruit.</p> <p>c) les citrons : la coloration doit être typique de la variété. Les fruits de coloration verte (à condition qu'elle ne soit pas foncée) sont admis, à condition qu'ils soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus.</p> <p>d) les limes : la coloration doit être typique de la variété sur les deux tiers (2/3), au moins, de la surface du fruit. Le fruit doit être vert mais peut présenter une légère décoloration (taches jaunes) ne dépassant pas 30% de sa surface.</p> <p>e) les pamplemousses : la coloration doit être typique de la variété et/ou du type commercial sur les deux tiers (2/3), au moins, de la surface du fruit, compte tenu de la variété et/ou du type commercial et de la période de cueillette.</p> <p>f) les pomelos et leurs hybrides : la coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur verdâtre (verte pour la variété Oroblanco) sont admis à condition qu'ils satisfassent aux exigences minimales relatives à la teneur en jus.</p>

ANNEXE I (suite)

Caractéristiques de qualité minimale

Maturité

2)- Teneur minimale en jus, ratio sucres-acides minimum et teneur minimale en sucre (en degrés Brix) :

a) Oranges :

Oranges	Teneur minimale en jus	Ratio sucres-acides minimum
Oranges sanguines	30%	6,5:1
Groupe des navels	33%	6,5:1
Autres variétés	35%	6,5:1
Variétés Mosambi, Sathgudi, Pacitan dont la coloration verte excède un cinquième (1/5) de la surface totale	33%	/
Autres variétés dont la coloration verte excède un cinquième (1/5) de la surface totale	45%	/

b) Mandarines et clémentines :

Mandarines et clémentines :	Teneur minimale en jus	Ratio sucres-acides minimum
Satsumas	33%	6,5:1
Clémentines	40%	7,0:1
Autres variétés de mandarines et leurs hybrides	33%	7,5:1

c) Citrons :

Citrons	Teneur minimale en jus	Ratio sucres-acides minimum
	20%	/

d) Limes :

Limes	Teneur minimale en jus	Ratio sucres-acides minimum
	42%	/

e) Pamplemousses :

Pamplemousses	Teneur minimale en jus	Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)
	/	8

f) Pomelos et leurs hybrides :

Pomelos et leurs hybrides :	Teneur minimale en jus	Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)
Pomelos et leurs hybrides	35%	/
Oroblanco	35%	9

ANNEXE I (suite)

Caractéristiques de qualité minimale	Etat sanitaire	<p>Les agrumes doivent être :</p> <p>— sains ; exempts de pourriture ou d’altération qui les rendraient impropres à la consommation, indemnes de maladies, de tares de toute nature et de produits de traitement pouvant nuire à la qualité et à la comestibilité des fruits, exempts des blessures non cicatrisées ;</p> <p>— pratiquement exempts d’organismes nuisibles et exempts d'altérations de la chair dues à des organismes nuisibles.</p> <p>Les fruits ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <table><tr><th>Oranges</th><th>Petits agrumes</th><th>Citrons et limes</th><th>Pamplemousses et pomelos</th></tr><tr><td><p>— Pitting (non superficiel) ;</p><p>— Pourriture brune ;</p><p>— Moisissure verte.</p></td><td><p>— Pitting (non superficiel) ;</p><p>— Pourriture brune ;</p><p>— Moisissure verte.</p></td><td><p>— Pourriture brune ;</p><p>— Moisissure verte ;</p><p>— Sénescence ;</p><p>— Chancre (Xhantomonas).</p></td><td><p>— Pourriture brune ;</p><p>— Moisissure verte.</p></td></tr></table>	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos	<p>— Pitting (non superficiel) ;</p> <p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte.</p>	<p>— Pitting (non superficiel) ;</p> <p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte.</p>	<p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte ;</p> <p>— Sénescence ;</p> <p>— Chancre (Xhantomonas).</p>	<p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte.</p>
	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos						
<p>— Pitting (non superficiel) ;</p> <p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte.</p>	<p>— Pitting (non superficiel) ;</p> <p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte.</p>	<p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte ;</p> <p>— Sénescence ;</p> <p>— Chancre (Xhantomonas).</p>	<p>— Pourriture brune ;</p> <p>— Moisissure verte.</p>							
Classification	Catégorie « extra »	<p>Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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.</p>								
	Catégorie I	<p>Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>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 :</p> <p>— un léger défaut de forme ;</p> <p>— de légers défauts de coloration, y compris de légères brûlures dues au soleil ;</p> <p>— de légers défauts de l’épiderme de nature progressive, à condition qu’ils n’altèrent pas la chair ;</p> <p>— de légers défauts de l’épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des organismes nuisibles ;</p> <p>— de légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements ou des chocs dus à la manutention ;</p> <p>— un décollement léger et partiel de la peau (ou écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines.</p>								

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais conformes aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Les fruits peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none">— des défauts de forme ;— des défauts de coloration, y compris des brûlures dues au soleil ;— des défauts de l'épiderme de nature progressive, à condition qu'ils n'altèrent pas la chair ;— des défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, des dommages causés par des organismes nuisibles ;— des défauts cicatrisés imputables à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements ou des chocs dus à la manutention ;— des altérations épidermiques superficielles cicatrisées ;— une écorce rugueuse ;— un décollement léger et partiel de la peau (ou écorce) pour les oranges et un décollement partiel de la peau (ou écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines.															
	Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit ou par le nombre.</p> <p>Les agrumes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.</p> <p>Pour les catégories « extra », I et II, les calibres minimums suivants s'appliquent :</p> <table><tr><th>Fruit</th><th>Diamètre en (mm)</th></tr><tr><td>Oranges</td><td>53</td></tr><tr><td>Clémentines</td><td>35</td></tr><tr><td>Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides</td><td>45</td></tr><tr><td>Citrons</td><td>45</td></tr><tr><td>Limes</td><td>42</td></tr><tr><td>Pomelos et leurs hybrides</td><td>70</td></tr><tr><td>Pamplemousses</td><td>100</td></tr></table>	Fruit	Diamètre en (mm)	Oranges	53	Clémentines	35	Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides	45	Citrons	45	Limes	42	Pomelos et leurs hybrides	70	Pamplemousses
Fruit	Diamètre en (mm)																
Oranges	53																
Clémentines	35																
Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides	45																
Citrons	45																
Limes	42																
Pomelos et leurs hybrides	70																
Pamplemousses	100																

ANNEXE I (suite)

Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des agrumes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre, et sensiblement de même degré de développement et de maturité.</p> <p>En outre, pour la catégorie « Extra », la coloration doit être homogène.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	<p>Les agrumes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Une présentation comportant un court rameau, non ligneux, muni de quelques feuilles vertes et adhérent au fruit est admise, dans les colis.</p>			
Tolérances	<p>Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.</p>			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5% ⁽¹⁾	10% ⁽²⁾	10% ⁽³⁾
	Calibre	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'agrumes ne répondant pas aux caractéristiques 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.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'agrumes ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'agrumes ne répondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'agrumes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise. Dans tous les cas, cette tolérance ne porte que sur les fruits dont le calibre n'est pas inférieur aux valeurs minimales précitées.

ANNEXE I (suite)

PECHES ET NECTARINES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les pêches et nectarines doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes de toute odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les fruits doivent être suffisamment développés et doivent présenter une maturité suffisante. L'indice réfractométrique minimum de la chair doit être égal ou supérieur à 8° Brix. Les pêches doivent être mûres, c'est-à-dire colorées sur la moitié, au moins, de leur épiderme.</p> <p>Le développement et l'état des pêches et nectarines doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention, et — d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les pêches et nectarines doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines, exemptes de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et exemptes d'altérations de la chair dues à des organismes nuisibles. <p>Les pêches et nectarines ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pourriture, même si les signes de celles-ci sont très légers ; — noyau brisé avec trace de moisissure dans un fruit fermé ; — dommages graves causés par une température basse ou le givre ; — meurtrissure grave ; — dommage à la chair causé par la grêle ; — brûlure grave causée par le soleil ; — crevasse cicatrisée / sèche altérant la chair ; — gommose.
Classification	Catégorie « extra »	<p>Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. La chair doit être indemne de toute détérioration. Elles 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.</p>
	Catégorie I	<p>Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. La chair doit être indemne de toute détérioration.</p> <p>Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts d'épiderme énumérés ci-après, dès lors 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — un léger défaut de développement ; — de légers défauts de coloration ; — de légères marques de pression sur 1 cm² au maximum de la surface totale ; — de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser : <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 cm de long pour les défauts de forme allongée ; • 1 cm² de surface totale pour les autres défauts.

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie II	Cette catégorie comprend les pêches et nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais répondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.			
		La chair ne doit pas présenter de défaut majeur. Les pêches et les nectarines peuvent présenter les défauts de l'épiderme énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :			
		— des défauts de forme ;			
		— des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine ;			
		— des défauts de coloration ;			
		— des meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 2 cm ² au maximum de la surface totale ;			
		— des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser :			
		• 2,5 cm de long pour les défauts de forme allongée ;			
		• 2 cm ² de surface totale pour les autres défauts.			
Calibrage		Les pêches et nectarines faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.			
		Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre. Le calibre minimal est de :			
		• 56 mm ou 85 g pour la catégorie « Extra » ;			
		• 51 mm ou 65 g pour les catégories I et II.			
Homogénéité		Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, degré de maturité et calibre (en cas de calibrage) et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.			
		La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.			
Conditionnement		Les pêches et les nectarines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances		Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
		Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
		Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
		Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE I (suite)

BIBACES (NEFLES DU JAPON :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les fruits ne doivent présenter aucune trace de coup de soleil, de cicatrice, de blessure, de trace fumagène ou d'attaque de maladies.</p> <p>Ils doivent être parfaitement propres et d'une couleur uniforme.</p>		
	Maturité	Les fruits ne doivent pas être flétris ou fanés. Ils doivent avoir atteint un degré de maturité suffisant.		
	Etat sanitaire	Les Bibaces doivent être saines et exemptes de tares de toute nature.		
Classification		Les Bibaces sont classées en deux (2) catégories : Catégorie I et Catégorie II.		
Calibrage		Les Bibaces faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Conditionnement		Les Bibaces doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances		Critères	Catégorie I	Catégorie II
		Qualité :		
		— Caractéristiques physiques	inférieure à 10 %	10 à 15 %
		— Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5 %	5 à 10 %
		— Etat sanitaire	inférieure à 2 %	2 à 5 %
		Calibre	inférieure à 10 %	10 à 15 %
		Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	10 %	20 %

POMMES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les pommes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières, le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée ; — fermes (la fermeté décrit un niveau approprié de maturité du fruit plutôt qu'un stade de maturation, ce critère varie suivant les variétés de pommes) ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; — exemptes de toute odeur et/ou de saveur étrangères ; — exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ; — pratiquement exemptes de signes de déshydratation.
	Maturité	<p>Les pommes doivent avoir atteint un stade de développement leur permettant de poursuivre le processus de maturation afin d'être en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié, selon les caractéristiques de la variété.</p> <p>Les fruits doivent être présentés à la vente au stade correspondant à un début de virement de leur couleur, c'est à dire avant que la coloration naturelle complète de la variété ne soit atteinte. Les pommes doivent avoir la couleur caractéristique de la variété et de la région de production.</p> <p>Les fruits doivent être en état de supporter les transports et les manutentions jusqu'aux points de vente.</p>

ANNEXE I (suite)

Caractéristiques de qualité minimale	Etat sanitaire	<p>Les pommes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, indemnes de maladies et de tares de toute nature ; — exemptes de produits de traitement pouvant nuire à leur qualité ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et de dommages causés par les organismes nuisibles affectant l'aspect général du produit. <p>Les pommes ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pourriture, même si les traces sont très légères ; — maladie liégeuse ; — taches Jonathan ou pontuations lenticellaires ; — cœur rosé ; — pourritures de cœur ; — moisissures de cœur ; — brunissement dû au froid ; — échaudure de prématurité ; — échaudure solaire ; — meurtrissures prononcées, altérant la chair ; — dommages prononcés causés par la grêle ; — roussissement rugueux/craquelé ; — tavelure prononcée.
	Catégorie « Extra »	<p>Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La chair doit être saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage, sous réserve des tolérances en matière de défaut maximum défini ci-après.</p>
Classification	Catégorie I	<p>Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. La chair doit être saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers 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 (sous réserve des tolérances en matière de défaut maximum défini ci-après) :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut dans la forme et le développement ; — un léger défaut dans la coloration ; — de légers défauts de l'épiderme et autres défauts superficiels.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation (sous réserve des tolérances en matière de défaut maximum défini ci-après) :</p> <ul style="list-style-type: none"> — défauts dans la forme et le développement ; — défauts dans la coloration ; — défauts de la peau ou autres.
Calibrage		<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids de chaque pomme. Les pommes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.</p> <p>Pour toutes les variétés et pour toutes les catégories (« Extra », I et II), le calibre minimal est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5° et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.</p>

ANNEXE I (suite)

Conditionnement	Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. En particulier, les emballages de vente dont le poids net est supérieur à 3 kg doivent être suffisamment rigides pour protéger convenablement le produit.			
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même degré de maturité. En outre, pour la catégorie « Extra », l'homogénéité de coloration est exigée.</p> <p>Cependant les fruits préemballés (d'un poids net ne dépassant pas 5 kg) peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les pommes soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine.</p> <p>La partie apparente du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble, sauf dans le cas des emballages contenant des fruits de différents calibres et variétés.</p>			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)
Tolérances en matière de défaut maximum :				
Défauts tolérés		Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Roussissement de la surface en dehors du calice / de la cuvette pédonculaire	— Uniforme Réticulaire	3% de la surface	20% de la surface	50% de la surface
	— Uniforme homogène	1% de la surface	5% de la surface	33% de la surface
Le cumul pour les deux types de roussissement (5) ne doit pas dépasser		3% de la surface	20% de la surface	50% de la surface
Cumul pour éraflures et meurtrissures :				
— Meurtrissures avec légère décoloration ;		0,5 cm ²	1 cm ²	1,5 cm ² (6)
— Cicatrices causées par tavelures (<i>Venturia inaequalis</i>) ;		—	0,25 cm ²	1 cm ²
— Autres défauts/taches, y compris marques grêlées cicatrisées.		—	1 cm ²	2,5 cm ²
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)		—	0,5 cm	1 cm
Longueur maximale pour les défauts de forme allongée		—	2 cm	4 cm

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pommes 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. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1% au total de produit atteint de dégradation ou d'altérations internes.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pommes 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. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1% au total de produit atteint de dégradation ou d'altérations internes.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, à l'exclusion des produits atteints de dégradation ou d'altérations internes pour lesquels la tolérance ne devra pas dépasser 2%. Dans les limites de cette tolérance, un taux maximum de 2% en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants : taches amères ; légères lésions ou crevasses non cicatrisées ; présence d'organismes nuisibles vivants dans le fruit ou altérations de la chair dues aux organismes nuisibles.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pommes non conformes au calibre indiqué sur l'emballage.

Cette tolérance ne peut être étendue de façon à comprendre les produits dont le calibre est inférieur à 50 mm ou à 70 g si l'index réfractométrique est moins de 10,5° Brix.

(5) Le roussissement peut être décrit comme une « zone rugueuse brunâtre ou comme des bigarrures sur la peau de la pomme ». Le roussissement constitue une caractéristique chez certaines variétés et un défaut de qualité pour d'autres. La tolérance pour le roussissement s'applique aux variétés de pommes pour lesquelles le roussissement n'est pas une caractéristique.

(6) Les meurtrissures avec décoloration et les taches foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau sont acceptées dans la catégorie II.

ANNEXE I (suite)

POIRES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les poires doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes de toute odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Le développement et le stade de maturité des poires doivent être de nature à leur permettre de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.</p> <p>Les fruits doivent être présentés à la vente au stade correspondant à un début de virement de leur couleur, c'est à dire avant que la coloration naturelle complète de la variété ne soit atteinte.</p> <p>Le développement et l'état des poires doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention, et — d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les poires doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, indemnes de maladies et de tares de toute nature ; — exemptes de produits de traitement pouvant nuire à leur qualité ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et d'altérations de la chair dues à des organismes nuisibles. <p>Les poires ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pourriture, même si les traces sont très légères ; — brûlure de soleil ; — cœur brun et cavernes ; — bletissement ; — échaudure (un défaut physiologique et progressif affectant la peau) ; — fruits pierreuses ; — meurtrissures prononcées altérant la chair ; — dommages dus aux grêles ; — roussissement rugueux/craquelé ; — tavelure prononcée.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>La chair doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux. Elles 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 fruit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. Les poires doivent être pourvues d'un pédoncule intact. Les poires ne doivent pas être pierreuses.</p>

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie I	<p>Les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. La chair doit être indemne de toute détérioration. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, dès lors 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — un léger défaut de développement ; — de légers défauts de coloration ; — de très légers roussissements rugueux ; — de légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 1 cm² ; — de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser : <ul style="list-style-type: none"> • 2 cm de long pour les défauts de forme allongée ; • une surface totale de 1 cm² pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (<i>Venturia pirina</i> et <i>V. inaequalis</i>), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 0,25 cm². <p>Le pédoncule peut être légèrement endommagé.</p> <p>Les poires ne doivent pas être pierreuses.</p>
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. La chair ne doit pas présenter de défaut majeur. Elles peuvent toutefois présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — des défauts de développement ; — des défauts de coloration ; — de légers roussissements rugueux ; — de légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 2 cm² ; — des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser : <ul style="list-style-type: none"> • 4 cm de long pour les défauts de forme allongée ; • une surface totale de 2,5 cm² pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (<i>Venturia pirina</i> et <i>V. inaequalis</i>), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 1 cm².

ANNEXE I (suite)

Calibrage	Les poires faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
	Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Le calibre minimal est de :		
	1- pour les fruits calibrés selon le diamètre :		
		Catégorie « Extra »	Catégorie I
	Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm
	Autres variétés	55 mm	50 mm
	2- pour les fruits calibrés selon le poids :		
		Catégorie « Extra »	Catégorie I
	Variétés à gros fruits	130 g	110 g
	Autres variétés	110 g	100 g
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité, calibre (en cas de calibrage), et de même degré de maturité.</p> <p>En outre, pour la catégorie « Extra », l'homogénéité de coloration est exigée.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
Conditionnement	Les poires doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I
	Qualité	5%(1)	10%(2)
	Calibre	10%(4)	10%(4)
	avec une variation maximale de 5 mm en deçà du diamètre minimal ou 10 g en deçà du poids minimal (selon le cas).		

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poires ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

ANNEXE I (suite)

PRUNES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les prunes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Le développement et le stade de maturité des prunes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.</p> <p>L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'aux lieux de destination.</p>
	Etat sanitaire	<p>Les prunes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et exemptes d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair. <p>Les prunes ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des meurtrissures prononcées comportant des taches brunâtres, causes d'altérations ultérieures ; — des dommages prononcés dus à la grêle (même cicatrisés) ; — des traces d'échauffement et de couleur foncée ; — des maladies ; — des défauts physiologiques tels que d'échaudure (taches brunes diffuses sur l'épiderme et progressives et qui peuvent atteindre la chair) ; — d'atteintes de pourriture ; — des dommages de développement sévères tels que des taches prononcées de gomme ou de sécheresse ; — des dégâts dus à une température trop basse pendant le transport ou le stockage.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les prunes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pratiquement recouvertes de leur pruine selon la variété ; et — de chair ferme. <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les prunes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — un léger défaut de développement ; — de légers défauts de coloration ; — de légers défauts de l'épiderme de forme allongée ne devant pas s'étendre sur une longueur de plus d'un tiers du diamètre maximal du fruit ; — d'autres légers défauts de l'épiderme dont la surface totale ne doit pas excéder un seizième (1/16) de la surface du fruit.

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie II	Cette catégorie comprend les prunes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Elles 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 développement ; — des défauts de coloration ; — des défauts de l'épiderme dont la surface totale ne doit pas excéder un quart (1/4) de la surface totale du fruit.																		
	Calibrage	Les prunes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène. Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibre minimal est de : <table><tr><td></td><td>Catégorie « Extra »</td><td>Catégorie I</td><td>Catégorie II</td></tr><tr><td>Variétés à gros fruits</td><td>35 mm</td><td>35 mm</td><td>30 mm</td></tr><tr><td>Autres variétés</td><td>28 mm</td><td>28 mm</td><td>25 mm</td></tr><tr><td>Mirabelles et Damsons</td><td>20 mm</td><td>20 mm</td><td>17 mm</td></tr></table> Afin de garantir un calibre homogène en catégorie « Extra », la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 10 mm.					Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Variétés à gros fruits	35 mm	35 mm	30 mm	Autres variétés	28 mm	28 mm	25 mm	Mirabelles et Damsons	20 mm	20 mm
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II																	
Variétés à gros fruits	35 mm	35 mm	30 mm																	
Autres variétés	28 mm	28 mm	25 mm																	
Mirabelles et Damsons	20 mm	20 mm	17 mm																	
Conditionnement	Les prunes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les emballages doivent être suffisamment rigides pour protéger convenablement le produit.																			
Homogénéité	Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des prunes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme. Cependant, un mélange de prunes dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise. La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.																			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.																			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II																
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)																
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)																

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de prunes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conforme à celle de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de prunes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

Dans le cadre de cette tolérance de 10%, les fruits éclatés et/ou véreux sont limités à 2 % du total.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de prunes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise.

Dans le cadre de cette tolérance de 10%, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits éclatés et/ou véreux sont limités à 4 % du total.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de prunes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE I (suite)

RAISINS DE TABLE :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les grappes et les grains doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; — exempts de toute odeur et/ou de saveur étrangères ; — pratiquement exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures. <p>En outre, les grains doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • entiers ; • bien formés ; • normalement développés. <p>La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut, à condition qu'elle n'affecte que la peau en surface.</p>
	Maturité	<p>Les raisins de table doivent être suffisamment développés et doivent présenter une maturité suffisante.</p> <p>La maturité est appréciée au goût sucré, dépourvu d'acidité.</p> <p>Le fruit doit atteindre un indice réfractométrique d'au moins 16° Brix.</p> <p>Les fruits présentant un indice réfractométrique inférieur sont acceptés à condition que le rapport sucre/acide soit, au moins, égal à :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 20:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 12,5° et inférieure à 14° Brix, b. 18:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 14° et inférieure à 16° Brix. <p>Le développement et l'état des raisins de table doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les grappes et les grains doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, sans résidus de produits de traitement ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et de dommages causés par les organismes nuisibles affectant l'aspect général du produit. <p>Les raisins de table ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — grains flétris et rafles et pédicelles fanés ; — dommages ou brûlures sur les grains causés par des traitements chimiques ; — grains éclatés ; — détérioration ou altération de la peau ou de la chair provoquée par des maladies fongiques ; — pourriture noire (<i>Guignardia bidwellii</i>) ; — oïdium de la vigne (<i>Uncinula necator</i>) ; — anthracnose de la vigne (<i>Elsinoe ampelina</i>) ; — pourriture grise de la vigne (<i>Botrytis cinerea</i>).
Classification	Catégorie « extra »	<p>Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Les grains doivent être fermes, bien attachés, uniformément espacés sur la rafle et presque entièrement recouverts de leur pruine.</p> <p>Ils doivent être exempts 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.</p>

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie I	Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Les grains doivent être fermes, bien attachés et, dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent être moins uniformément espacés sur la rafle que dans le cas de la catégorie « Extra ».		
	Catégorie II	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 : — léger défaut de forme ; — légers défauts de coloration ; — très légères brûlures dues au soleil exclusivement limitées à l'épiderme.		
Calibrage	Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration, à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées. Les grains doivent être suffisamment fermes et attachés et, si possible, encore recouverts de leur pruine. Ils peuvent être plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans le cas de la catégorie I. Ils peuvent présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation : — défauts de forme ; — défauts de coloration ; — légères brûlures dues au soleil exclusivement limitées à l'épiderme ; — légères meurtrissures ; — légers défauts de l'épiderme.			
Homogénéité	Les raisins faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène. Le calibre est déterminé par le poids de la grappe. Le poids minimum d'une grappe est fixé à 75 g pour la catégorie « Extra », la catégorie I et la catégorie II. Cette disposition ne s'applique pas aux colis destinés aux portions individuelles.			
Conditionnement	Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des grappes de même origine, variété, qualité et degré de maturité. En ce qui concerne la catégorie « Extra », les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques. Dans le cas de la catégorie I, les grappes peuvent présenter une légère variation de calibre. Cependant, les emballages destinés au consommateur et dont le poids net n'excède pas 1 kg, peuvent contenir un mélange de différentes variétés de raisins de table, à condition que celles-ci aient une qualité, un degré de maturité et, pour chaque variété, une origine équivalente. La partie apparente du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.			
Tolérances	Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.			
	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)
Chaque emballage destiné à la vente peut contenir une grappe d'un poids inférieur à 75 g pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que ladite grappe soit conforme à toutes les autres exigences de la catégorie indiquée.				

(1) une tolérance totale, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

(2) une tolérance totale, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

(3) une tolérance totale, en poids, de grappes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

(4) une tolérance totale, en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE I (suite)

TOMATES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les tomates doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; — exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères ; — d'aspect frais. <p>En ce qui concerne les tomates en grappes, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et de toute matière étrangère visible.</p>
	Maturité	<p>Les tomates doivent être suffisamment développées et doivent présenter une maturité suffisante.</p> <p>Le développement et le stade de maturité des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié.</p> <p>Le développement et l'état des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les tomates doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation. — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et de dommages causés par les organismes nuisibles affectant l'aspect général du produit. <p>Les tomates ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des meurtrissures prononcées (méplats mous) altérant la chair à la suite de manipulations brutales et/ou d'un emballage trop serré ; — des crevasses fraîches provoquées par un éclatement au cours d'une manipulation brutale ; — des crevasses non cicatrisées (concentriques ou radiales) provoquées par un phénomène de croissance ; — des dommages non cicatrisés provoqués par la grêle, montrant des attaques en profondeur ou une rugosité liéeuse ; — des dommages causés par des maladies ; — des dommages graves causés par des températures basses.

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie « extra »	<p>Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Elles doivent être de chair ferme et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement. Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences de maturité définies ci-dessus.</p> <p>Elles ne doivent pas présenter de « dos verts » et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme et à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.</p> <p>Leur taille doit être uniforme. Elles doivent être exemptes de crevasses et de « dos verts ». Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme et de développement ; — un léger défaut de coloration ; — de légers défauts d'épiderme ; — de très légères meurtrissures. <p>En outre, les tomates « côtelées » peuvent présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des crevasses superficielles cicatrisées de 1 cm de longueur maximale ; — des protubérances non excessives ; — un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse ; — des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm² ; — une cicatrice linéaire dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les tomates conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme, de développement et de coloration ; — des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit ; — des crevasses superficielles cicatrisées de 3 cm de long pour maximale pour les tomates « rondes », « à côtes » ou « oblongues ». <p>En outre, les tomates « à côtes » peuvent présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité ; — un ombilic ; — des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm² ; — une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

ANNEXE I (suite)

Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.</p> <p>Le classement par calibre ne s'applique pas aux tomates en grappe et sont facultatives pour la catégorie II.</p> <p>Les tomates faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.</p>			
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).</p> <p>Les tomates classées dans la catégorie « Extra » et la catégorie I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates « oblongues », la longueur doit être suffisamment uniforme.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de tomates 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.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de tomates 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.

Dans le cas des tomates en grappes, une tolérance de 5% en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige est admise.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de tomates non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimales précitées, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cas des tomates en grappes, une tolérance de 10 % en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige est admise.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

Remarque : les tomates sont classées en quatre (4) types commerciaux :

- tomates « ronde » ;
- tomates « à côte » ;
- tomates « oblongue » ou tomates « allongée » ;
- tomates « cerise » (y compris les tomates « cocktail »).

ANNEXE I (suite)

FRAISES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les fraises doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières, sans blessure ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais, mais non lavées ; — munies de leur calice (à l'exception des fraises des bois), le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule, doivent être frais et verts ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les fraises doivent être suffisamment développées et doivent présenter une maturité suffisante.</p> <p>Le développement et l'état des fruits doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention, et — d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les fraises doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines, exemptes de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles. <p>Les fraises ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des meurtrissures prononcées altérant la chair ; — des brûlures de soleil ; — des traces d'attaques de maladies.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>Elles doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'aspect brillant compte tenu des caractéristiques de la variété, et — exemptes de terre. <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — une petite tache blanche n'excédant pas un dixième (1/10) de la surface totale du fruit ; — de légères marques superficielles de pression ; — elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

ANNEXE I (suite)

Classification	<p>Catégorie II</p> <p>Cette catégorie comprend les fraises qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — une tache blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième (1/5) de la surface totale du fruit ; — de légères meurtrissures sèches non susceptibles de s'étendre ; — de légères traces de terre. 			
Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.</p> <p>Le calibre minimal est de :</p> <ul style="list-style-type: none"> — 25 mm pour la catégorie « Extra » ; — 18 mm pour les catégories I et II. <p>Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n'est exigé.</p>			
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité.</p> <p>Les fraises de la catégorie « Extra » – à l'exception des fraises des bois – doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. Les fraises de la catégorie I peuvent présenter un calibre moins homogène.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les fraises doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques 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.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimales précitées, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 2 % au total.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimales précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre minimal est admise.

ANNEXE I (suite)

PASTEQUES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les pastèques doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les pastèques doivent être suffisamment développées et doivent présenter une maturité suffisante.</p> <p>La couleur et la saveur de la chair doivent correspondre à un état de maturité suffisant.</p> <p>L'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la chair au niveau de la zone équatoriale, doit être égal ou supérieur à 8° Brix.</p>
	Etat sanitaire	<p>Les pastèques doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et exemptes d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les pastèques classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>La longueur du pédoncule de la pastèque ne doit pas dépasser 5 cm.</p> <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p> <p>Une faible coloration de la pastèque qui a été en contact avec le sol au cours de la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut.</p>
	Catégorie I	<p>Les pastèques classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>La longueur du pédoncule de la pastèque ne doit pas dépasser 5 cm.</p> <p>Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — un léger défaut de coloration de l'écorce ; une coloration claire de la partie de la pastèque qui a été en contact avec le sol pendant la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut ; — de légères crevasses superficielles cicatrisées ; — de légers défauts de l'épiderme dus au frottement ou aux manipulations ; la superficie totale de la partie affectée ne doit pas dépasser un seizième (1/16) de la surface du fruit.

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie II	Cette catégorie comprend les pastèques qui ne peuvent pas être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Elles 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 de l'écorce ; une coloration claire de la partie de la pastèque qui a été en contact avec le sol pendant la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut ; — des crevasses superficielles cicatrisées ; — des défauts de l'épiderme dus au frottement ou aux manipulations, ou à des attaques d'organismes nuisibles ou à des maladies, la superficie totale de la partie affectée ne doit pas dépasser un huitième (1/8) de la surface du fruit ; — de légères meurtrissures.		
	Calibrage	Le calibre est déterminé par le poids de la pièce. Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 2 kg ou 3,5 kg lorsque la pièce la plus légère dépasse 6 kg. Le respect de cette homogénéité de poids n'est pas obligatoire dans le cas des pastèques présentées en vrac.		
	Homogénéité	Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des pastèques de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage). En outre, dans les catégories « Extra » et I, la forme et la couleur de l'écorce des pastèques doivent être uniformes. La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.		
	Conditionnement	Les pastèques doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les pastèques transportées en vrac dans le véhicule de transport doivent être isolées du plancher et des parois du véhicule de transport au moyen d'un matériau de protection approprié qui doit être propre et ne risque pas de donner aux fruits une saveur ou une odeur anormales.		
	Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimales précitées, ou peuvent être dégradés.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimales précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de pastèques ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE I (suite)

GRENADES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les grenades doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; — exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères ; — exemptes de dommages dus au gel ; — exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ; — exemptes des brûlures solaires affectant les arilles du fruit au point de le rendre impropre à la consommation.
	Maturité	<p>Les grenades doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.</p> <p>Le développement et l'état des grenades doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les grenades doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — exemptes d'organismes nuisibles et de dommages causés par les organismes nuisibles affectant l'aspect général du produit.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les grenades de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les grenades de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>Elles peuvent toutefois présenter les légers 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — légers défauts de forme ; — légers défauts de coloration ; — légers défauts de la peau, y compris les fissures. <p>Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter les arilles du fruit.</p>
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les grenades qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Elles peuvent, toutefois, présenter les défauts suivants, à condition que les grenades conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — défauts de forme ; — défauts de coloration ; — défauts de la peau, y compris les fissures. <p>Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter les arilles du fruit.</p>

ANNEXE I (suite)

Calibrage	Les grenades peuvent être calibrées en fonction de leur nombre (nombre de fruits par emballage), de leur diamètre (le diamètre maximum de la section équatoriale de chaque fruit) ou de leur poids (poids individuel de chaque fruit).			
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des grenades de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage). Les fruits préemballés peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les grenades soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine.</p> <p>La partie apparente du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les grenades doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de grenades 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.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de grenades 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.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimales précitées, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de grenades ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

MELONS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les melons doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers, toutefois, une petite cicatrice sèche causée par la mesure automatique de l'indice réfractométrique n'est pas considérée comme un défaut ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — fermes ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les melons doivent être suffisamment développés et doivent présenter une maturité suffisante. L'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la chair du fruit et dans la section équatoriale, doit être égal ou supérieur à 10° Brix pour les Charentais et à 8° Brix pour les autres variétés.</p> <p>Le développement et l'état des melons doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ANNEXE I (suite)

	Etat sanitaire	<p>Les melons doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains, exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et exempts d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair. <p>Les melons ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — mildiou et moisissures ; — bactériose.
Classification	Catégorie I	<p>Les melons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de coloration (une coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme un défaut) ; — de légers défauts de l'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations ; — de légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, d'une longueur inférieure à 2 cm et n'atteignant pas la chair. <p>Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.</p>
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les melons qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — des défauts de coloration (une coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme un défaut) ; — des défauts de l'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations ; — de légères craquelures ou fentes sèches qui ne portent pas atteinte à la chair du fruit ; — de légères meurtrissures.
	Calibrage	<p>Le calibre est déterminé soit par le poids par pièce soit par le diamètre de la section équatoriale.</p> <p>Les calibres minimums pour les catégories I et II sont les suivants :</p> <p>Calibrage par le poids :</p> <ul style="list-style-type: none"> — Charentais et melons du type <i>Ogen</i> et du type <i>Galia</i> : 250 g ; — autres melons : 300 g. <p>Calibrage par le diamètre :</p> <ul style="list-style-type: none"> — Charentais et melons du type <i>Ogen</i> et du type <i>Galia</i> : 7,5 cm ; — autres melons : 8 cm. <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 % (30 % pour les melons du type Charentais) du poids du plus petit ; • 20 % (10 % pour les melons du type Charentais) du diamètre du plus petit.

ANNEXE I (suite)

Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des melons de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre, et sensiblement de même état de développement et de maturité et sensiblement de même coloration.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
Conditionnement	Les melons doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
	Critères	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	10%(1)	10%(2)
	Calibre	10%(3)	10%(3)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de melons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admises. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de melons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de melons ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

FIGURES FRAICHES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les figues fraîches doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Le développement et le stade de maturité des figues fraîches doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.</p> <p>Le développement et l'état des figues fraîches doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les figues fraîches doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et exemptes d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair. <p>Les figues fraîches ne doivent pas présenter les défauts suivants : moisissure, acidité, excréments d'insectes (provoquent une contamination visuelle du fruit et un changement de couleur).</p>

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les figues fraîches classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et être pourvues d'un pédoncule intact.</p> <p>La chair doit être exempte de défauts.</p> <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les figues fraîches classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. La chair doit être exempte de défauts.</p> <p>Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme et de développement ; — de légers défauts de coloration ; — un pédoncule légèrement endommagé, sous réserve de n'entraîner aucune déchirure de l'épiderme ; — de légers défauts de l'épiderme dans les limites suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • de légères crevasses longitudinales de l'épiderme ; • des crevasses à la partie opposée au pédoncule, sous réserve que leur longueur totale ne dépasse pas 3 cm ; • une légère formation liégeuse épidermique ou une légère trace de frottement sur une longueur ne dépassant pas 1 cm pour les défauts de forme allongée ou 0,5 cm² pour les autres défauts ; • de légers défauts de l'épiderme dus aux organismes nuisibles ne dépassant pas 1 cm pour les défauts de forme allongée ou 0,5 cm² pour les autres défauts.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les figues fraîches qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.</p> <p>Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme et de développement ; — des défauts de coloration ; — le pédoncule peut faire défaut à condition que son absence n'entraîne pas une déchirure profonde de l'épiderme ; — des défauts de l'épiderme dans les limites suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • des crevasses longitudinales de l'épiderme ; • des crevasses à la partie opposée au pédoncule, sous réserve que leur longueur totale ne dépasse pas 3 cm ; • une légère formation liégeuse épidermique ou une légère trace de frottement sur une longueur ne dépassant pas 2 cm pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm² pour les autres défauts ; • de légers défauts de l'épiderme dus aux organismes nuisibles ne dépassant pas 2 cm pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm² pour les autres défauts.
	Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.</p> <p>Le calibre minimum est de 40 mm, pour les catégories Extra, I et II.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 mm pour les fruits présentés en couches rangées ; • 10 mm pour les fruits présentés en vrac dans l'emballage.

ANNEXE I (suite)

Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des figues fraîches de même origine, variété ou type commercial, qualité, sensiblement de même état de maturité et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.</p> <p>Cependant, un mélange de figues fraîches dont les variétés et/ou les types commerciaux sont nettement différents peut être conditionné dans un même emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété ou type commercial considéré, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est pas exigée.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les figues fraîches doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5% ⁽¹⁾	10% ⁽²⁾	10% ⁽³⁾
	Calibre	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

FIGURES DE BARBARIE :

Caractéristiques de qualité minimale	<p>Caractéristiques physiques</p> <p>Les figues de Barbarie doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; — exemptes de toute odeur et/ou de saveur étrangères ; — fermes ; — d'aspect frais ; — exemptes de dommages causés par de basses températures ; — exemptes de piquants ; — exemptes de meurtrissures prononcées. <p>Selon la variété de figue de Barbarie, le réceptacle du fruit sera plat ou légèrement concave. Les figues de Barbarie doivent être caractéristiques de l'espèce par leur forme, leur couleur, leur saveur et leur odeur.</p>
---	---

ANNEXE I (suite)

Caractéristiques de qualité minimale	Maturité	<p>Les figues de Barbarie doivent être suffisamment développées et parvenues à un degré de maturité satisfaisant, en fonction de la nature du produit.</p> <p>Le développement et l'état des figues de Barbarie doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les figues de Barbarie doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes de dommages causés par des organismes nuisibles.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les figues de Barbarie de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les figues de Barbarie de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Elles peuvent toutefois présenter les légers 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — légers défauts de forme et de coloration ; — légers défauts épidermiques tels que meurtrissures, taches de soleil, croûtes, altérations et autres défauts superficiels. <p>La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 4%.</p> <p>Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit.</p>
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les figues de Barbarie qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les figues de Barbarie conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — défauts de forme et de coloration, du moment que le produit possède les caractéristiques communes aux figues de Barbarie ; — légers défauts épidermiques tels que meurtrissures, cicatrices, croûtes, tache de soleil et autres défauts. <p>La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 8%. Ces défauts ne doivent, en aucun cas, affecter la chair du fruit.</p>
	Calibrage	Le calibre est déterminé par le poids des figues de Barbarie.
	Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des figues de Barbarie de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie « Extra », la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes.</p> <p>La partie apparente du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>

ANNEXE I (suite)

Conditionnement	Les figues de Barbarie doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5% ⁽¹⁾	10% ⁽²⁾	10% ⁽³⁾
	Calibre	5% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues de Barbarie ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues de Barbarie ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues de Barbarie ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, des irrégularités prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de figues de Barbarie ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

CERISES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les cerises doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; l'absence de pédoncule n'est pas considérée comme un défaut, à condition que la peau ne soit pas endommagée et qu'il n'y ait pas de perte importante de jus ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — fermes (en fonction de la variété) ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les cerises doivent être suffisamment développées et doivent présenter une maturité suffisante.</p> <p>Le développement et l'état des cerises doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les cerises doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles. Les cerises ne doivent pas présenter les défauts suivants : moniliose, meurtrissures importantes.

ANNEXE I (suite)

Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les cerises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>		
	Catégorie I	<p>Les cerises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de coloration. 		
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les cerises qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — des défauts de coloration ; — de légers défauts cicatrisés de l'épiderme. 		
Calibrage		<p>Le calibre est déterminé par le diamètre de la section équatoriale. Le calibre minimal est de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 mm pour les cerises de type <i>Picota</i> dans la catégorie « Extra » ; • 22 mm pour les autres variétés dans la catégorie « Extra » ; • 17 mm dans les catégories I et II. 		
Homogénéité		<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des cerises de même origine, variété et qualité. Le calibre des fruits doit être sensiblement homogène.</p> <p>En outre, les cerises classées dans la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration et une maturité uniformes.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
Conditionnement		Les cerises doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances		Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
		Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I
		Qualité	5%(1)	10%(2)
		Calibre	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de cerises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II, et au plus 2 % des fruits peuvent être éclatés ou véreux.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de cerises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être dégradés, et au plus 4 % des fruits peuvent être éclatés ou véreux.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de cerises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 4 % au total des fruits peuvent être blets, éclatés ou véreux, ou peuvent être dégradés.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de cerises ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

Annexe II

Caractéristiques de certains légumes frais destinés à la consommation humaine

ARTICHAUT :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les artichauts doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais, ne présentant, notamment aucun signe de flétrissement ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères. <p>Les pédoncules doivent présenter une coupe franche et ne pas avoir une longueur supérieure à 10 cm. Cette dernière disposition n'est pas applicable aux artichauts présentés en bouquets, c'est-à-dire constitués d'un certain nombre de capitules attachés au niveau du pédoncule, ainsi qu'aux artichauts de la variété « Spinoso ».</p>
	Maturité	<p>Le développement et l'état des artichauts doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les artichauts doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ; — les capitules et leurs pédoncules doivent être exempts de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les artichauts classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction des caractéristiques de la variété.</p> <p>Le fond ne doit pas présenter un début de lignification.</p> <p>Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les artichauts classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction des caractéristiques de la variété. Le fond ne doit pas présenter un début de lignification.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de l'épiderme ; — une légère altération due au gel (gerçure) ; — de très légères meurtrissures.

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie II	Cette catégorie comprend les artichauts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Ils peuvent être légèrement ouverts. Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation : <ul style="list-style-type: none">— des défauts de forme ;— des défauts de l'épiderme ;— une altération consécutive au gel (détachement léger et partiel de l'épiderme) ;— de légères meurtrissures ;— de légères taches sur les bractées extérieures ;— un début de lignification du fond.		
	Calibrage	Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale des capitules. Le calibre minimal est de 6 cm, pour les catégories « Extra », I et II. Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser : <ul style="list-style-type: none">• 1,5 cm, lorsque l'artichaut le plus petit dans l'emballage a un diamètre de 6 cm et de 9 cm exclu ;• 2 cm, lorsque l'artichaut le plus petit dans l'emballage a un diamètre de 9 cm au minimum. En plus, un diamètre de 3,5 cm et de 6 cm exclu est autorisé pour les types de « Poivrade » ou de « Bouquet ». Une homogénéité de calibre est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.		
Homogénéité	Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des artichauts de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.			
Conditionnement	Les artichauts doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'artichauts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'artichauts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'artichauts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'artichauts ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise, sous réserve que les artichauts soient conformes à 5 cm au minimum. Aucune tolérance de calibre n'est accordée aux artichauts dits « Poivrade » ou aux artichauts dits « Bouquet ».

ANNEXE II (suite)

CARDES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les cartes doivent présenter la forme caractéristique de la variété.</p> <p>Les cartes doivent être fraîches, propres et ressuyées.</p> <p>Les feuilles doivent être coupées à partir de la partie non consommable de la tige.</p>	
	Etat sanitaire	Les cartes doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques d'organismes nuisibles et de tares de toute nature pouvant nuire à leur consommation.	
Classification		Les cartes sont classées selon les tolérances, ci-après, en deux (2) catégories : catégorie I et catégorie II.	
Conditionnement		Les cartes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.	
Tolérances		Critères	
		Caractéristiques physiques	inférieure à 5%
		Etat sanitaire	2% maximum
		Calibrage	inférieure à 5%
		Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%
		Catégorie I	Catégorie II
		5 à 10%	2% maximum
		5 à 10%	10%

AUBERGINES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>L'aubergine doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entière ; — munie d'un calice et d'un pédoncule qui peuvent être légèrement endommagés ; — ferme ; — d'aspect frais ; — propre, pratiquement exempte de toute matière étrangère visible ; — exempte d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; — exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères ; — exempte de meurtrissures ou larges blessures cicatrisées ; — exempte de dommages causés par de basses ou de hautes températures.
	Maturité	<p>Les aubergines doivent être suffisamment développées sans que la chair ne soit fibreuse ou ligneuse et sans graines dures.</p> <p>Le développement et l'état des aubergines doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>L'aubergine doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saine, exempte de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, indemne de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation ; — pratiquement exempte d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles.

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Le pédoncule doit être intact et la chair saine.</p> <p>Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les aubergines de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut dans la forme et le développement ; — de légers défauts de coloration selon la variété ; — de légers défauts de l'épiderme, y compris des meurtrissures et/ou blessures cicatrisées à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les aubergines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Elles peuvent, toutefois, présenter les défauts suivants, à condition que l'aubergine conserve ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — défauts dans la forme et le développement ; — défaut de coloration selon la variété ; — légères meurtrissures, et/ou légères blessures cicatrisées et/ou légères brûlures par le soleil ; — légers défauts de l'épiderme sec à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.
Calibrage		<p>Le calibre est déterminé :</p> <ul style="list-style-type: none"> — soit par le diamètre (le diamètre maximal de la section équatoriale à l'axe longitudinal) ; — soit par le poids ; — soit par le nombre. <p>Pour assurer l'homogénéité de calibre, la fourchette de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <p>a) Pour le calibrage, selon le diamètre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 mm pour les aubergines de forme allongée ; • 25 mm pour les aubergines de forme globulaire/ronde et ovale. <p>b) Pour le calibrage, selon le poids :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 g pour les aubergines entre 20-50 g ; • 20 g pour les aubergines entre 50-100 g ; • 75 g pour les aubergines entre 100-300 g ; • 100 g pour les aubergines entre 300-500 g ; • 250 g pour les aubergines de plus de 500 g. <p>L'homogénéité de la fourchette de calibre est obligatoire seulement pour la catégorie Extra, non pour les aubergines ayant un diamètre égal ou inférieur à 30 mm.</p>

ANNEXE II (suite)

Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibre).</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p> <p>Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans le même emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial considéré, quant à leur origine.</p>			
Conditionnement	Les aubergines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'aubergine ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie « Extra », mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'aubergines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre est admise.

CAROTTES :

Caractéristiques de qualité minimale	<p>Caractéristiques physiques</p> <p>Les carottes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — fermes ; — non fourchues et dépourvues de racines secondaires ; — non ligneuses ; — non montées en graines ; — exemptes d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment « ressuyées » après un lavage éventuel ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères. — propres, c'est-à-dire : <ul style="list-style-type: none"> • pour les carottes lavées, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ; • pour les carottes non lavées, pratiquement exemptes de toute impureté grossière. <p>Dans le cas des carottes équeutées, les fanes doivent avoir été arasées ou coupées près du collet.</p> <p>La vente en bottes est tolérée.</p>
---	---

ANNEXE II (suite)

	Maturité	Le développement et l'état des carottes doivent être tels qu'ils leur permettent : — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	Les carottes doivent être : — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation , indemnes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles ; — les racines et le trognon des carottes doivent être exemptes de coloration verte.
Classification	Catégorie « Extra »	Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et être obligatoirement lavées. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal. Les racines doivent être : — lisses ; — d'aspect frais ; — de forme régulière ; — non fendues ; — exemptes de meurtrissures et crevasses ; — exemptes de dommages dus au gel ; — exemptes de coloration verte ou violacée/pourpre au collet. Si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci doivent être d'aspect frais. Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exclusion de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et/ou à sa présentation dans l'emballage.
	Catégorie I	Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal. Les racines doivent être d'aspect frais, si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci doivent être d'aspect frais. Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 ; — de légers défauts de coloration ; — de légères crevasses cicatrisées ; — de légères crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage ; — une coloration verte ou violacée/pourpre au collet dans la limite de : • 1 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm ; • 2 cm pour les autres racines.
	Catégorie II	Cette catégorie comprend les carottes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Elles 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 crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur ; — des crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage ; — une coloration verte ou violacée/pourpre au collet dans la limite de : • 2 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm ; • 3 cm pour les autres racines.

ANNEXE II (suite)

Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal ou par le poids de la racine sans fane.</p> <p>Le calibre minimum pour les catégories « Extra », I et II , est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 mm en diamètre ou 8 g en poids pour les carottes de primeur (racine n'ayant subi aucun arrêt de végétation) et variétés à petites racines ; • 20 mm en diamètre ou 50 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines. <p>Le calibre maximum est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 40 mm en diamètre ou 150 g en poids pour les carottes de primeur et variétés à petites racines ; • 45 mm en diamètre et 200 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines de la catégorie « Extra ». <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 mm ou 150 g pour la catégorie « Extra » ; • 30 mm ou 200 g pour la catégorie I. 			
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des carottes de même origine, variété ou type variétal, qualité et calibre (en cas de calibrage).</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les carottes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de la qualité de la catégorie II.

De plus, une tolérance de 5 % en poids de carottes ayant une légère trace de coloration verte ou violacée/pourpre au collet est admise.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus de 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation. Sont toutefois exclues de cette tolérance les racines brisées et/ou dépourvues de leur pointe.

De plus, une tolérance de 10 % en poids de carottes brisées et/ou dépourvues de leur pointe est admise .

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

De plus, une tolérance de 25 % en poids de carottes brisées est admise.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de carottes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE II (suite)

CHOUX-FLEURS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les inflorescences (têtes) doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; toutefois, les choux-fleurs peuvent être présentés « en feuilles », « sans feuille » ou « couronnés » à condition de satisfaire aux exigences suivantes : • « en feuilles » : les choux-fleurs couverts de feuilles saines vertes, suffisantes en nombre et en longueur pour couvrir et protéger la tête dans sa totalité. Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection ; • « sans feuilles » : les choux-fleurs sans aucune feuille et sans partie non comestible au niveau de la tige. Au maximum cinq petites feuilles tendres, de coloration vert pâle, entières et serrées sur l'inflorescence (tête) peuvent être admises ; • « couronnés » : les choux-fleurs demeurant garnis d'un nombre suffisant de feuilles pour protéger l'inflorescence (tête). Les feuilles doivent être saines et vertes et élaguées à 3 cm au plus du sommet de l'inflorescence (tête). Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection. — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ; — les inflorescences (têtes) doivent présenter la forme et la couleur caractéristiques de la variété.
	Maturité	<p>L'inflorescence (tête) doit être récoltée à maturité physiologique.</p> <p>Le développement et l'état des choux-fleurs doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les inflorescences (têtes) doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les inflorescences (têtes) doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — bien formées, fermes, compactes ; — de grain très serré ; — pour les variétés blanches, de teinte uniforme blanche ou légèrement crème. <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.</p> <p>En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles » ou « couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.</p>

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie I	<p>Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les inflorescences (têtes) doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — fermes ; — de grain serré ; — pour les variétés blanches, de teinte blanche à ivoire ou crème ; — exemptes de défauts tels que taches, excroissance de feuilles dans l'inflorescence (tête), trace de gel, meurtrissure. <p>Elle peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un léger défaut de forme ou de développement ; • de légers défauts de coloration ; • un très léger duvet. <p>En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles » ou « couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.</p>
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les choux-fleurs qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ou de développement ; — des grains légèrement desserrés ; — pour les variétés blanches, une coloration jaunâtre ; — de légères brûlures de soleil ; — au maximum cinq (5) petites feuilles vert pâle en excroissance dans l'inflorescence (tête) ; — un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide et gras au toucher). <p>Ils peuvent également présenter deux des trois défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de légères traces des dommages causés par des organismes nuisibles ; • de légers dommages superficiels dus au gel ; • de légères meurtrissures.
Calibrage		<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 4 cm.</p> <p>Les choux-fleurs à tige longue et à tête lâche ne sont pas soumis aux dispositions concernant le calibrage.</p>

ANNEXE II (suite)

Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des choux-fleurs de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).</p> <p>En outre, pour la catégorie « Extra », la coloration doit être homogène. La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les choux-fleurs doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5% ⁽¹⁾	10% ⁽²⁾	10% ⁽³⁾
	Calibre	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de choux-fleurs ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de choux-fleurs ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être dégradés.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de choux-fleurs ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de choux-fleurs ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

CHOUX :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les choux doivent être propres, fermes et entiers.</p> <p>La pomme doit être tendre et présenter une couleur type de la variété.</p>		
	Etat sanitaire	<p>Les choux doivent être sains, exempts de meurtrissures dues au gel et aux coups de soleil.</p> <p>Ils doivent être exempts d'altérations dues aux maladies ou aux piqures d'insectes pouvant nuire à leur conservation.</p>		
Classification		Les choux sont classés en deux (2) catégories : Catégorie I et Catégorie II.		
Conditionnement		Les choux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances		Critères	Catégorie I	Catégorie II
		Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
		Etat sanitaire	0%	2% maximum
		Calibrage	inférieure à 5%	5 à 10%
		Le cumul des tolérances ne doit pas dépasser.	5%	10%

ANNEXE II (suite)

COURGETTES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les courgettes et les courgettes avec la fleur doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières et pourvues d'un pédoncule pouvant être légèrement endommagé ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ; — Turgescences et exemptes de résidus de produits de traitement (à l'exception du soufre). <p>En outre, les courgettes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fermes ; • exemptes de cavités ; • exemptes de crevasses ; • parvenues à un stade de développement suffisant, avant que les graines soient devenues fermes.
	Maturité	<p>Le développement et l'état des courgettes doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les courgettes et les courgettes avec la fleur doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et exemptes d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — bien développées ; — bien formées ; — munies de leur pédoncule coupé nettement et d'une longueur maximale de 3 cm. <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les courgettes doivent être munies d'un pédoncule n'ayant pas une longueur supérieure à 3 cm.</p> <p>Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de coloration ; — de très légers défauts de l'épiderme ; — de très légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les courgettes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none">— des défauts de forme ;— des défauts de coloration ;— de légères brûlures de soleil ;— de légers défauts d'épiderme ;— de légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.
	Calibrage	<p>Le calibre est déterminé soit par la longueur mesurée entre le point de jonction avec le pédoncule et l'extrémité corollaire de la courgette, soit par le poids de l'unité.</p> <p>a) Calibrage par la longueur :</p> <p>Le calibre minimum est de 7 cm, pour les catégories « Extra », I et II.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, le calibre pour les produits d'un même emballage doit être compris dans une fourchette de :</p> <ul style="list-style-type: none">• 7 cm à 14 cm inclus ;• 14 cm (exclu) à 21 cm inclus ;• 21 cm (exclu) à 35 cm inclus ;• 35 cm (exclu) et au-dessus. <p>b) Calibrage par le poids :</p> <p>Le calibre minimum est de 50 g, pour les catégories « Extra » I et II.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, le calibre pour les produits d'un même emballage doit être compris dans une fourchette de :</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 g à 100 g inclus ;• 100 g (exclu) à 225 g inclus ;• 225 g (exclu) à 450 g inclus ;• 450 g (exclu) et au-dessus. <p>Un calibre homogène est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.</p> <p>Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent ni aux produits miniatures ⁽¹⁾, ni aux courgettes présentées avec la fleur.</p>

ANNEXE II (suite)

Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des courgettes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même état de développement et coloration.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les courgettes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(2)	10%(3)	10%(4)
	Calibre	10%(5)	10%(5)	10%(5)

(1) par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'une plante, obtenue par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales. Toutes les autres exigences doivent être remplies.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

(5) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de courgettes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

FENOUILS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les fenouils doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers, à l'exception des racines et des feuilles qui doivent être coupées ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — fermes ; — non montés en graines ; — exempts de dommages causés par le gel ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères. <p>Les racines doivent être sectionnées au ras de la partie bulbeuse.</p> <p>Les feuilles doivent être nettement coupées à dix (10) centimètres au maximum au dessus de la pomme.</p>
	Maturité	<p>Le développement et l'état des fenouils doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ANNEXE II (suite)

	Etat sanitaire	<p>Les fenouils doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exempts de tares de toute nature. — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles. 		
Classification	Catégorie I	<p>Les fenouils classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être d'une forme régulière particulière à la variété et/ou au type commercial, et avoir des côtes extérieures compactes, charnues, tendres et de couleur blanche.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légères meurtrissures ; — de légères crevasses cicatrisées et non décolorées. 		
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les fenouils qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, limités aux côtes extérieures, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — des meurtrissures ; — des crevasses cicatrisées dont la longueur ne dépasse pas 3 cm ; — des taches vertes à la partie extérieure du bulbe, dans la mesure où leur dimension ne dépasse pas le tiers de sa surface. 		
	Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale. Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 20 mm.</p>		
	Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des fenouils de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre et sensiblement de même forme.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
	Conditionnement	<p>Les fenouils doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.</p>		
	Tolérances	<p>Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.</p>		
		Critères	Catégorie I	Catégorie II
		Qualité	10% ⁽¹⁾	10% ⁽²⁾
		Calibre	10% ⁽³⁾	10% ⁽³⁾

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de fenouils ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de fenouils ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de fenouils ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE II (suite)

BETTERAVE ROUGE, PETIT RADIS, RADIS ET NAVET :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet), doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers ; une présentation spécifique pour le produit sans pointe de racine et/ou sans racines latérales n'est pas considérée comme un défaut à condition que la pointe soit nettement coupée ; en tout état de cause, les fragments de racines sont exclus ; — propres, c'est-à-dire : <ul style="list-style-type: none"> • pratiquement exempts de toute matière étrangère visible pour les racines lavées ; • pratiquement exempts de toute impureté grossière pour les racines non lavées. — d'aspect frais et ferme ; — exempts de décoloration de la chair comme des mouchetures grises ou noires ; — dépourvus de racines latérales (non fourchus) ; — dépourvus de racines secondaires ; — exempts de cavités ; — ni ligneux, ni fibreux, ni spongieux ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère. <p>Dans le cas de produits présentés avec feuilles, les feuilles doivent être saines, propres et d'aspect frais ;</p> <p>Dans le cas de produits présentés sans feuilles, les feuilles doivent être nettement coupées et près du collet.</p>
	Maturité	<p>Le développement et l'état des légumes doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet), doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles.
Classification	Catégorie I	<p>Les légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet), classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les racines doivent être bien formées.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de coloration de l'épiderme ; — de légères meurtrissures et détériorations sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal ; — de légers défauts de l'épiderme, y compris des crevasses cicatrisées. <p>La chair doit être parfaitement saine.</p> <p>Dans le cas de produits présentés avec feuilles, les feuilles peuvent être légèrement endommagées.</p>

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet), qui ne peuvent pas être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — de légers défauts de coloration de l'épiderme ; — des meurtrissures et détériorations sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal ; — des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur ; — une seule ramification. <p>La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.</p> <p>Dans le cas de produits présentés avec feuilles, les feuilles peuvent être endommagées, mais doivent être exemptes de défauts progressifs atteignant la racine.</p>		
	Calibrage	Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage.		
	Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet) de même origine, variété ou type commercial et qualité.</p> <p>Les légumes de la catégorie I doivent être homogènes quant à leur forme et leur coloration.</p> <p>En cas de présentation en bottes, le nombre de racines par botte doit être homogène dans l'emballage.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
	Conditionnement	Les légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet), doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.		
	Tolérances	Des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
		Critères	Catégorie I	Catégorie II
		Qualité	10%(1)	10%(2)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet), ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation. De plus, une tolérance de 10 % en poids de racines brisées est admise.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de légumes (betterave rouge, petit radis, radis et navet), ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. De plus, une tolérance de 25 % en poids de racines brisées est admise.

ANNEXE II (suite)

OIGNONS VERTS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les oignons verts doivent être frais, propres et ressuyés. Les feuilles doivent être coupées au plus à dix (10) cm au-dessus de la séparation des feuilles extérieures.</p> <p>Les oignons verts provenant de bulbes ne doivent pas présenter de tige centrale en fleur. La vente en bottes est tolérée.</p>		
	Etat sanitaire	Les oignons verts doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques d'organismes nuisibles, et de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité.		
Classification		Les oignons verts sont classés en deux (2) catégories : Catégorie I et Catégorie II.		
Conditionnement		Les oignons verts doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances	Critères	Catégorie I	Catégorie II	
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%	
	Etat sanitaire	0%	2% maximum	
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%	

OIGNONS SECS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les bulbes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — exempts de dommages dus au gel ; — suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures, au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées) ; — dépourvus de tige creuse et résistante ; — exempts de germes extérieurement visibles ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère. <p>En outre, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 6 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en tresses).</p>		
	Maturité	<p>Le développement et l'état des oignons doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination. 		
	Etat sanitaire	<p>Les oignons doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation et exempts de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et exempts d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair. 		

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie I	<p>Les oignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les bulbes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — fermes et consistants ; — pratiquement dépourvus de touffe radiculaire. Toutefois, pour les oignons récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est admise. <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de coloration ; — de légères taches n'excédant pas un cinquième (1/5) de la surface du bulbe ; — des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières à condition que la chair soit protégée ; — une vitescence légère n'affectant que la rondelle charnue la plus externe.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les oignons qui ne peuvent pas être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Les bulbes doivent être suffisamment fermes.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — des défauts de coloration ; — des taches n'excédant pas la moitié de la surface du bulbe ; — des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée ; — des marques légères résultant d'organismes nuisibles ou de maladies ; — de légères meurtrissures ; — une touffe radiculaire ; — une vitescence n'affectant que les deux rondelles charnues les plus externes.
	Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.</p> <p>Le diamètre minimum est de 10 mm , pour les catégories I et II.</p>

ANNEXE II (suite)

Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des oignons de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
Conditionnement	Les oignons doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
	Critères	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	10%(1)	10%(2)
	Calibre	10%(3)	10%(3)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'oignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être dégradés. Dans le cadre de la tolérance de 1 %, la longueur des germes extérieurement visibles ne doit pas dépasser 1 cm.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'oignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être mous ou dégradés.

De plus, une tolérance de 10 % en nombre ou en poids d'oignons fermes présentant une germination extérieurement visible, est admise.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'oignons ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage, est admise.

PIMENTS FORTS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les piments forts doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers, le pédoncule (tige) peut être absent, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée ; — fermes ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; — exempts de toute odeur et/ou de saveur étrangères ; — exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.
	Maturité	<p>Les piments forts doivent être cueillis à un degré de développement satisfaisant et à maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils ont terminé leur maturité physiologique (chair épaisse et couleur caractéristique de la variété).</p> <p>Le développement et l'état des piments forts doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les piments forts doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exempts de maladies ou de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité ; — pratiquement exempts des organismes nuisibles et de dommages causés par les organismes nuisibles affectant l'aspect général du produit.

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie « Extra »	Les piments forts de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, affectant une zone jusqu'à 0,5% de la surface du produit, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.		
	Catégorie I	Les piments forts de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants affectant une zone jusqu'à 2,0% de la surface du produit, 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.		
	Catégorie II	Cette catégorie comprend les piments forts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimales définies ci-dessus. Certains défauts, affectant une zone jusqu'à 3% de la surface du produit, peuvent toutefois être autorisés, à condition que les piments forts conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.		
Calibrage		Le calibre est déterminé par la longueur des piments forts.		
Homogénéité		Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des piments forts de même origine, variété, qualité et calibre. La partie apparente du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.		
Conditionnement		Les piments forts doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances		Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
		Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I
		Qualité	5%(1)	10%(2)
		Calibre	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de piments forts ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

NOTE :**Niveaux de piquant :**

Le niveau de piquant indiqué par les qualificatifs fixé ci-dessous, selon le cas, peut être indiqué sur l'étiquetage :

Niveau de piquant	Unités sur l'échelle de Scoville	Teneur totale en capsaïcine (en microgramme/gramme de matière sèche)
Doux	900 – 1 999	60 - 133
Moyen	2 000 – 19 999	134 – 1 333
Piquant	20 000 – 100 000	1 334 – 6 600
Très piquant	> 100 000	> 6 600

• 15 unités de force de piquant sur l'échelle de Scoville = 1 microgramme / gramme de matière sèche.

ANNEXE II (suite)

POIVRONS DOUX :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les poivrons doux doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — intacts ; — propres ; pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — fermes ; — munis de leur pédoncule ; le pédoncule doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts de dommages causés par des températures basses ou par le gel ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les poivrons doivent être cueillis à maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils ont terminé leur maturité physiologique (chair épaisse et couleur caractéristique de la variété).</p> <p>Le développement et l'état des poivrons doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; — d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les poivrons doux doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exempts de maladies ou de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'altérations de la chair dues à des organismes nuisibles.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — une couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur au plus un tiers (1/3) de la surface totale ; — de légers défauts de l'épiderme, tels que : <ul style="list-style-type: none"> • piquetage, éraflures, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la longueur totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et la surface totale 1 cm² pour les autres défauts ; ou • craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième (1/8) au maximum de la surface totale. — un pédoncule légèrement endommagé.

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus. Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — une couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur les deux tiers (2/3) au maximum de la surface totale ; — des défauts de l'épiderme, tels que : <ul style="list-style-type: none"> • piquetage, éraflures, brûlures de soleil, meurtrissures et blessures cicatrisées, dont la longueur totale ne peut dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et la surface totale 2,5 cm² pour les autres défauts ; ou • des craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième (1/8) au maximum de la surface totale. — une altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm² au maximum ; — un dessèchement sur un tiers (1/3) au maximum de la surface ; — le pédoncule et le calice endommagés, à condition que la chair qui les encercle demeure intacte.
	Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Pour les poivrons doux dont le calibre est déterminé par le diamètre : 20 mm ; b) Pour les poivrons doux dont le calibre est déterminé par le poids : <ul style="list-style-type: none"> • 30 g si le poivron le plus lourd pèse 180 g ou moins ; • 40 g si le plus petit poivron pèse plus de 180 g. <p>Les poivrons doux allongés doivent avoir une longueur suffisamment uniforme.</p> <p>Un calibre homogène n'est pas obligatoire pour la catégorie II.</p>
	Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de mêmes origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories « Extra » et I, présentant sensiblement le même degré de maturité et coloration.</p> <p>Cependant, un mélange de poivrons doux dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>

ANNEXE II (suite)

Conditionnement	Les poivrons doux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

POIS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les gousses doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières, toutefois, les pois mange-tout éboutés sont autorisés ; — propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible (y compris des parties d'inflorescence) ; — exemptes de fils durs ou de parchemin pour les pois mange-tout ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères. <p>Les grains doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — frais ; — normalement développés pour les pois à écosser ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ; — tendres et juteux pour les pois à écosser.
	Maturité	<p>Les gousses doivent présenter une maturité homogène avec présence de graines prêtes à la consommation pour les pois à écosser.</p> <p>Le développement et l'état des pois doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les gousses et les grains doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'ils les rendraient impropres à la consommation. Les gousses ne doivent présenter aucune altération interne ou externe ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles.

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie I	<p>Les pois classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les gousses doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — fraîches et turgescentes ; — exemptes de dégâts causés par la grêle ; — exemptes d'altération due à l'échauffement. <p>Pour les pois à écosser :</p> <p>Les gousses doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — munies de leur pédoncule ; — bien remplies et contenir, au moins, cinq (5) grains. <p>Les grains doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — être bien formés ; — être tendres ; — être juteux et suffisamment fermes : pressés entre deux doigts, les grains doivent s'écraser sans se diviser ; — avoir atteint, au moins, la moitié du développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci ; — être non farineux ; — ne pas être endommagés, sans fissure dans la peau des grains. <p>Les pois peuvent, toutefois, présenter les légers défauts de la gousse suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de légers défauts de l'épiderme, lésions et meurtrissures ; — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de coloration. <p>Pour les pois mange-tout :</p> <p>Les grains éventuellement présents doivent être petits et à peine formés.</p> <p>Les pois peuvent, toutefois, présenter les très légers défauts suivants de la gousse, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un très léger défaut de forme ; — de très légers défauts de coloration ; — de très légers défauts de l'épiderme, lésions et meurtrissures.
----------------	-------------	--

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les pois qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Pour les pois à écosser :</p> <ul style="list-style-type: none">— les gousses doivent contenir, au moins, trois (3) grains ;— les pois peuvent être plus développés que ceux de la catégorie I, mais les pois trop mûrs sont exclus. <p>Les pois peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none">• des défauts des gousses :<ul style="list-style-type: none">— des défauts de l'épiderme, lésions et meurtrissures non évolutifs et ne risquant pas d'altérer les grains ;— un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues.• défauts des grains :<ul style="list-style-type: none">— un léger défaut de forme ;— un léger défaut de coloration ;— légèrement plus fermes ;— légèrement endommagés. <p>Pour les pois mange-tout :</p> <ul style="list-style-type: none">— les grains éventuellement présents peuvent être légèrement plus développés qu'en catégorie I. <p>Les pois peuvent présenter les légers défauts de la gousse suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none">— de légers défauts de forme, y compris ceux qui sont dus à la formation de grains ;— de légers défauts de coloration ;— de légers défauts de l'épiderme, lésions et meurtrissures ;— un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant exclues.		
		Calibrage		
		Homogénéité		
		Conditionnement		
		Tolérances	Des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.	
Critères	Catégorie I		Catégorie II	
Qualité	10%(1)		10%(2)	

(1) une tolérance totale, en poids, de pois ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(2) une tolérance totale, en poids, de pois ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

ANNEXE II (suite)

FEVES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	Les fèves doivent être propres, entières, fraîches et turgescentes. Elles doivent avoir atteint leur maturité physiologique. La forme et la couleur doivent être conformes à la variété ou au type variétal.			
	Etat sanitaire	Les fèves doivent être saines, exemptes de meurtrissures dues au gel et aux coups de soleil. Elles doivent être exemptes d'altération et des traces dues aux maladies, aux organismes nuisibles et aux résidus de toute nature.			
Classification	Les fèves sont classées en trois (3) catégories : Extra, Catégorie I et Catégorie II.				
Calibrage		Les fèves, faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.			
Conditionnement		Les fèves doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances		Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
		Qualité	5%	10%	10%
		Calibre	10%	10%	10%

LAITUES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les laitues doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières ; — propres et parées, c'est-à-dire pratiquement débarrassées de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — turgescents ; — non montées en graines ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères. <p>Un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation est permis, à moins qu'il n'en modifie pas sérieusement l'apparence.</p> <p>Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.</p>		
	Maturité	<p>Les laitues doivent présenter un développement normal.</p> <p>Le développement et l'état des produits doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination. 		

ANNEXE II (suite)

Caractéristiques de qualité minimale	Etat sanitaire	<p>Les laitues doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — saines ; exemptes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exemptes d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles. <p>Les laitues ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pourriture, même si les traces sont très légères ; — brûlure prononcée ; — mildiou ; — dommages dus au gel.
Classification	Catégorie I	<p>Les produits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les produits doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — bien formés ; — fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit ; — exempts de dommages et d'altérations nuisant à leur comestibilité ; — exempts de dommages dus au gel. <p>Les laitues pommées doivent présenter une seule pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, il est admis que la pomme soit réduite.</p> <p>Les laitues romaines doivent présenter un cœur, qui peut être réduit.</p>
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les produits qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Les produits doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — assez bien formés ; — exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité. <p>Les produits peuvent présenter les légers défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de légers défauts de coloration ; — de légers dommages causés par des organismes nuisibles. <p>Les laitues pommées doivent présenter une pomme qui peut être réduite. Toutefois, pour les laitues pommées cultivées sous abri, l'absence de pomme est admise.</p> <p>Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de cœur.</p>

ANNEXE II (suite)

Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le poids unitaire.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 40 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids inférieur à 150 g par pied ; • 100 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 150 g et 300 g par pied ; • 150 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 300 g et 450 g par pied ; • 300 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids supérieur à 450 g par pied. 		
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
Conditionnement	<p>Les produits doivent être conditionnés de façon à en assurer une protection convenable. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression.</p>		
Tolérances	<p>Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.</p>		
	Critères	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	10%(1)	10%(2)
	Calibre	10%(3)	10%(3)

(1) une tolérance totale, en nombre, de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

(2) une tolérance totale, en nombre, de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

(3) une tolérance totale, en nombre, de produits ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

AIL (AULX) :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les bulbes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — intacts, couverts d'une enveloppe extérieure ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — fermes ; — exempts de dommages causés par le gel ou le soleil ; — exempts de germes extérieurement visibles ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère. <p>Lorsque les aulx secs sont taillés, la longueur de la tige ne doit pas être supérieure à 3 cm.</p>
	Maturité	<p>Le développement et l'état des aulx doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ANNEXE II (suite)

Classification	Etat sanitaire	<p>Les bulbes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation et exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles.
	Catégorie « Extra »	<p>Les aux classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Les bulbes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de forme régulière ; — bien nettoyés ; — les caïeux doivent être serrés ; — les racines doivent être coupées au ras du bulbe dans le cas des aux secs. <p>Les aux ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les aux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les caïeux doivent être raisonnablement serrés.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ; — un léger défaut de forme.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les aux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ou l'absence de certaines parties de cette pellicule ; — des taches sur la pellicule extérieure du bulbe à condition qu'elles ne couvrent pas plus de la moitié de la surface du bulbe ; — des lésions cicatrisées ; — de légères meurtrissures ; — une forme irrégulière ; — l'absence de trois (3) caïeux au maximum ou d'un cinquième (1/5) des caïeux du bulbe (la quantité la moins élevée étant retenue).

ANNEXE II (suite)

Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le diamètre minimal est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 45 mm pour les aulx de la catégorie « Extra » ; • 30 mm pour les aulx des catégories I et II. <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre inférieur à 40 mm ; • 20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 40 mm. 			
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des aulx de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les aulx doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5% ⁽¹⁾	10% ⁽²⁾	10% ⁽³⁾
	Calibre	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾	10% ⁽⁴⁾

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'aulx ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, 0,5 % au plus des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'aulx ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation.

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 1 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

En plus de cette tolérance, 25 % au plus des bulbes, en nombre ou en poids, peuvent présenter de légères taches sur leur pellicule, à condition qu'elles ne couvrent pas plus du quart (1/4) de la surface des bulbes.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, d'aulx ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, 2 % au plus des produits peuvent être atteints de dégradation.

En plus de cette tolérance, un maximum de 5 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

(4) une tolérance totale, en poids, d'aulx ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

Remarque : on entend par :

- « ail frais », le produit dont la tige est « fraîche » et dont la pellicule extérieure du bulbe est encore à l'état frais.

- « ail demi-sec », le produit frais dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.

- « ail sec », le produit frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.

ANNEXE II (suite)

EPINARDS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les épinards doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers : ils peuvent être présentés sous forme de feuilles simples ou en rosettes ; en cas de présentation en rosettes, les feuilles extérieures et les racines peuvent être éliminées ; — propres : pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; toutefois, les épinards non lavés peuvent avoir des traces de terre ou de tout autre substrat de cultivation ; — d'aspect frais et turgescent ; — non montés en graines ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Le développement et l'état des épinards doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les épinards doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains : exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles.
Classification	Catégorie I	<p>Les épinards classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>En cas de présentation en rosettes, les épinards doivent être exempts de chevelu racinaire.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des feuilles légèrement endommagées, comme des craquelures, des trous ou des feuilles déchirées ; — de légers défauts de coloration.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les épinards qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des feuilles endommagées, comme des craquelures, des meurtrissures, des trous ou des feuilles déchirées ; — des défauts de coloration ; — un léger manque de fraîcheur ; — une légère présence de chevelu racinaire ; — un léger durcissement des nervures.

ANNEXE II (suite)

Calibrage	Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les épinards.		
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des épinards de même origine, variété ou type commercial et qualité.</p> <p>Les épinards de la catégorie I doivent être de forme et de couleur uniformes. La partie apparente du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>		
Conditionnement	Les épinards doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.		
Tolérances	Des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.		
	Critères	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	10%(1)	10%(2)

(1) une tolérance totale, en poids, d'épinard ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation. En outre, une tolérance de 10 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes.

(2) une tolérance totale, en poids, d'épinard ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. En outre, une tolérance de 20 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes.

HARICOTS :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les haricots doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers ; les produits doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais ; — exempts de parchemin (endoderme durci) ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Le développement et l'état des haricots doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les haricots doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles. <p>Les haricots ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pourriture, même si les traces sont très légères ; — moisissures blanches ou sclérotiniose (<i>sclerotinia spp.</i>) ; — anthracnose (<i>colletotrichum lindemuthianum</i>) ; — rouille ; — bactériose (<i>pseudomonas spp.</i>, <i>xanthomonas spp.</i>).

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Ils doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — turgescents, se laissant facilement casser ; — très tendres ; — pratiquement droits ; les haricots doivent être pratiquement rectiligne, compte tenu de la forme typique de la variété ; — sans fil. <p>Les graines, s'il y en a, doivent être petites et tendres. Toutefois, les haricots en filet doivent être exempts de graines.</p> <p>Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
	Catégorie I	<p>Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Ils doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — turgescents ; — jeunes et tendres ; — pratiquement sans fil, sauf pour les haricots à couper. <p>Les graines, s'il y en a, doivent être petites et tendres.</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts de coloration ; — de légers défauts de l'épiderme.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les haricots qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Ils doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — raisonnablement tendres ; — exempts de tache de rouille dans le cas des haricots en filet. <p>Les graines, s'il y en a, ne doivent pas être trop développées et doivent être raisonnablement tendres.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — des défauts de coloration ; — des défauts de l'épiderme ; — des fils ; — des légères taches de rouille, à l'exception des haricots en filet.

ANNEXE II (suite)

Calibrage	<p>Le calibre est déterminé par la largeur maximale de la gousse mesurée perpendiculairement à la fente.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les haricots en filet d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 mm lorsqu'il est indiqué « très fins » ; • 9 mm lorsqu'il est indiqué « fins » ; • 12 mm lorsqu'il est indiqué « moyens ». 			
Homogénéité	<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des haricots de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>			
Conditionnement	Les haricots doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable au produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées, ou peuvent être atteints de dégradation, à l'exclusion des produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose).

Dans le cadre de cette tolérance, 5 %, en nombre ou en poids, au maximum de haricots avec fils pour les variétés et/ou les types commerciaux qui ne devraient pas en présenter est admis.

En outre, 15 %, en nombre ou en poids, au maximum, de haricots (à l'exclusion des haricots en filet) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est admis.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation, à l'exclusion des produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose).

En outre, 30 %, en nombre ou en poids, au maximum, de haricots (à l'exclusion des haricots en filet) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est admise.

(4) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de haricots ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

ANNEXE II (suite)

CONCOMBRES :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les concombres doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entiers ; les concombres doivent être sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit ; — propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ; — d'aspect frais et fermes ; — sans goût amer (sous réserve de la disposition particulière admise pour la catégorie II « dispositions concernant les tolérances ») ; — exempts d'humidité extérieure anormale ; — exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères. <p>Les concombres doivent être suffisamment développés et leurs graines doivent être tendres.</p>
	Maturité	<p>Le développement et l'état des concombres doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> — de supporter le transport et la manutention ; et — d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
	Etat sanitaire	<p>Les concombres doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation, exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur commerciale ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et exempts d'attaques d'organismes nuisibles qui altèrent la chair. <p>Les concombres ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — meurtrissures prononcées ; — maladies ; — dommages causés par des températures basses ou par le gel ; — défauts physiologiques comme des concombres creux à cause de manque de l'eau atteignant la texture de la chair et la qualité gustative.
Classification	Catégorie « Extra »	<p>Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques et la coloration typique de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Ils doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — bien développés ; — bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur : 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre). <p>Ils ne doivent pas présenter de défauts, y compris toutes déformations et, en particulier, celles dues au développement des graines, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie I	<p>Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.</p> <p>Ils doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — suffisamment développés ; — assez bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur : 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre). <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme, sauf s'il est dû au développement des graines ; — de légers défauts de coloration, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la croissance n'est pas considérée comme un défaut ; — de légers défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas ; — de légers défauts de l'épiderme causés par le frottement, le thrips ou des crevasses cicatrisés sont admis.
	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les concombres qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale définies ci-dessus.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme, autres que ceux dus à un développement avancé des graines, sont admis les concombres légèrement recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur maximale de 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre ; — des défauts de coloration couvrant jusqu'au tiers (1/3) de la surface, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la croissance n'est pas considérée comme un défaut ; — des défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas. <p>Les concombres recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur supérieure à 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre sont admis à condition qu'ils ne présentent que de légers défauts de coloration, à l'exclusion de tout autre défaut et de toute déformation autre que la courbure, et qu'ils soient conditionnés à part.</p>
Calibrage		<p>Le calibre est déterminé par le poids ou par l'association de la longueur et du diamètre.</p> <p>Le calibrage est obligatoire pour les concombres des catégories « Extra » et I.</p> <p>Afin de garantir un calibre homogène, l'une des deux options suivantes doit être appliquée :</p> <p>1)- concombres dont le calibre est déterminé par le poids :</p> <p>L'écart de poids entre les concombres d'un même colis ne doit pas excéder :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g lorsque le plus petit concombre pèse entre 180 et 400 g ; • 150 g lorsque le plus petit concombre pèse 400 g ou plus. <p>Les concombres pesant moins de 180 g doivent être d'un calibre raisonnablement homogène.</p> <p>2)- concombres dont le calibre est déterminé par la longueur et le diamètre.</p> <p>L'écart de longueur entre les concombres d'un même colis ne doit pas excéder :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 cm entre le concombre le plus long et le concombre le plus court dans un même colis et les concombres doivent avoir un diamètre raisonnablement homogène.
Homogénéité		<p>Le contenu de chaque colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des concombres de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).</p> <p>La partie apparente du contenu du colis (ou lot, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p>

ANNEXE II (suite)

Conditionnement	Les concombres doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.			
Tolérances	Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Qualité	5%(1)	10%(2)	10%(3)
	Calibre	10%(4)	10%(4)	10%(4)

(1) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de concombres ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus de 0,5 % au total du produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(2) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de concombres ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus de 1 % au total du produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

(3) une tolérance totale, en nombre ou en poids, de concombres ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques de qualité minimale précitées est admise. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, il est admis 2 % au maximum en nombre de concombres pouvant présenter une petite partie terminale ayant un goût amer.

(4) une tolérance totale, en nombre, de concombres ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION :

Caractéristiques de qualité minimale	Caractéristiques physiques	<p>Les pommes de terre de consommation doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> — entières, c'est-à-dire exemptes de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité ; — fermes ; — non éclatées, c'est-à-dire ne comportant pas de crevasses de croissance ; — à peau bien formée, pour les pommes de terre de conservation ; — propres, pratiquement exemptes de toutes matières étrangères visibles, notamment de terre adhérente pour les pommes de terre lavées ; — exemptes de dommages dus à la chaleur ou au gel ; — légère coloration verte toléré pour les catégories I et II ; — exemptes de défauts internes ou externes graves ; — non germées ; — exemptes d'humidité extérieure anormale ; — exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
	Maturité	<p>Les pommes de terre doivent être récoltées à la fin de la maturité physiologique.</p> <p>La croûte doit être épaisse et se décoller lorsqu'on la frotte avec le doigt.</p>

ANNEXE II (suite)

Caractéristiques de qualité minimale	Etat sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> — Les tubercules doivent être sains ; exempts de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ; — pratiquement exempts d'organismes nuisibles et d'attaques d'organismes nuisibles, exempts de maladies et d'impuretés de toute nature que ce soit, pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation ; — exempts d'odeurs étrangères. <p>Les tubercules ne doivent pas présenter les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — pourriture humide ; — pourriture sèche ; — mildiou de la pomme de terre (<i>Phytophthora infestans</i>) ; — pourriture d'alternaria (<i>Alternaria spp.</i>) ; — pourriture brune (<i>Pseudomonas solanacearum</i>) ; — gangrène (<i>Phoma spp.</i>).
Classification		Les pommes de terre sont classées en trois (3) catégories : Extra, I et II.
	Catégorie « extra »	<p>Les pommes de terre classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Elles doivent être de forme régulière et d'aspect convenable. Le calibre égal ou supérieur à 45 mm.</p> <p>Elles peuvent comporter de très légers 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un très léger défaut de forme ; — de très légers défauts d'aspect ; — de très légers défauts superficiels ; — un très léger défaut de coloration ; — exempts de coloration verte ; — de très légers défauts internes.
	Catégorie I	<p>Les pommes de terre classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Elles doivent être de forme régulière et d'aspect convenable. Le calibre égal ou supérieur à 40 mm.</p> <p>Elles peuvent comporter les légers 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> — un léger défaut de forme ; — de légers défauts d'aspect ; — de légers défauts superficiels ; — un léger défaut de coloration ; — une légère coloration verte pale affleurant sur un huitième (1/8) de la surface au plus et pas plus de 2 mm de profondeur ; — de légers défauts internes.

ANNEXE II (suite)

Classification	Catégorie II	<p>Cette catégorie comprend les pommes de terre qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques de qualité minimale ci-dessus définies. le calibre égal ou supérieur à 35 mm.</p> <p>Elles peuvent comporter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> — des défauts de forme ; — des défauts d'aspect ; — des défauts superficiels ; — un défaut de coloration ; — de légers défauts internes ; — une légère coloration verte pale affleurant sur un huitième (1/8) de la surface au plus et pas plus de 2 mm de profondeur. 		
	Calibrage⁽¹⁾	<ul style="list-style-type: none"> — Pour assurer l'homogénéité de calibre dans les emballages de 5 kg et moins destinés au consommateur final, l'écart entre les plus grosses et les plus petites pommes de terre ne devra pas dépasser 30 mm. — Toutefois, un mélange de pommes de terre de couleurs nettement différentes (à l'exception du vert), peut être conditionné dans un emballage destiné au consommateur final, à condition que les produits soient de qualité homogène, et, pour chaque variété concernée, de même origine. 		
	Conditionnement	Les pommes de terre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit ainsi qu'une aération adéquate.		
Tolérances⁽²⁾	Critères	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
	Caractéristiques physiques (dont 0.25 % de terre pour les 3 catégories)	5% max	5% max	10% max
	Maturité	0 % max	2 % max	5 % max
	Etat sanitaire (à l'exception des pourritures)	0 % max	2 % max	2 % max
	Calibrage	10%	10%	10%

(1) le calibre du tubercule est déterminé à la maille carrée.

(2) pourcentage de produits non conformes, en nombre ou en poids.

Remarque :

Pour les pommes de terre qui répondent aux exigences du présent arrêté et aux caractéristiques de qualité minimales suscitées et dont le calibre est inférieur à 35 mm, elles doivent être présentées à la vente au consommateur séparées des autres catégories de pomme de terre.

Arrêté du 17 Ramadhan 1446 correspondant au 17 mars 2025 précisant les conditions et les modalités de déroulement et de gestion des permanences, des congés, de l'arrêt technique de maintenance ainsi que les reprises de l'activité à l'issue des fêtes légales.

— — — —

Le ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national,

Vu la loi n° 63-278 du 26 juillet 1963, modifiée et complétée, fixant la liste des fêtes légales ;

Vu la loi n° 90-11 du 21 avril 1990, modifiée et complétée, relative aux relations de travail, notamment son article 38 ;

Vu la loi n° 04-08 du 27 Joumada Ethania 1425 correspondant au 14 août 2004, modifiée et complétée, relative aux conditions d'exercice des activités commerciales, notamment son article 22 ;

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 96-98 du 17 Chaoual 1416 correspondant au 6 mars 1996 déterminant la liste et le contenu des livres et registres spéciaux obligatoires pour les employeurs ;

Vu le décret exécutif n° 25-99 du 11 Ramadhan 1446 correspondant au 11 mars 2025 fixant les attributions du ministre du commerce intérieur et de la régulation du marché national ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 22 de la loi n° 04-08 du 27 Joumada Ethania 1425 correspondant au 14 août 2004, modifiée et complétée, susvisée, le présent arrêté a pour objet de préciser les conditions et les modalités de déroulement et de gestion des permanences, des congés, de l'arrêt technique de maintenance ainsi que les reprises de l'activité à l'issue des fêtes légales.

Art. 2. — Les commerçants concernés par la permanence, sont tenus d'assurer la continuité des activités commerciales ainsi que l'approvisionnement régulier du marché en biens et services pendant les fêtes légales et les congés.

Les commerçants sont tenus de reprendre leurs activités à l'issue du congé, de la permanence, ou de l'arrêt technique de maintenance ainsi que des fêtes légales.

Art. 3. — Le wali fixe par arrêté, après consultation des associations, des associations de protection des consommateurs et des organismes professionnels, la liste des commerçants devant assurer la permanence.

Cette liste comprend les commerçants concernés par la permanence ainsi que des commerçants suppléants dans les cas d'empêchements suivants :

- maladie justifiée légalement par un certificat médical ;
- décès de l'un des ascendants, descendants ou collatéraux, justifié par une copie de l'acte de décès ;
- arrêt technique pour maintenance.

Les justifications citées ci-dessus, sont déposées au niveau de la direction de wilaya du commerce territorialement compétente.

L'arrêté portant la liste des commerçants concernés par la permanence, sera publié au niveau du siège de la direction de wilaya du commerce, des sièges des communes et sur leurs sites web.

Art. 4. — Toute personne physique ou morale exerçant une activité commerciale dans le domaine de la production, de la distribution ou des services, peut procéder à la fermeture de son commerce pendant le congé annuel, sur la base d'une demande déposée auprès de la direction de wilaya du commerce territorialement compétente, pour avis, soixante (60) jours avant la date de départ en congé.

Le concerné est informé de l'acceptation ou du refus motivé, dans un délai de quinze (15) jours, au maximum, à compter de la date du dépôt de la demande.

Art. 5. — Toute personne physique ou morale exerçant une activité commerciale dans le domaine de la production, de la distribution ou des services, peut procéder à la fermeture de son commerce pour un arrêt technique de maintenance.

L'arrêt technique de maintenance peut être total ou partiel. Il est soit programmé dans le cas de la maintenance préventive, ou imprévu dans le cas d'une maintenance d'urgence.

Dans le cas d'un arrêt technique de maintenance programmé, une demande est déposée auprès de la direction de wilaya du commerce, territorialement compétente, au mois de janvier de chaque année, afin de l'examiner en coordination avec les services concernés.

La direction de wilaya du commerce, territorialement compétente, informe le concerné de l'acceptation ou du refus motivé, dans un délai de quinze (15) jours, au maximum, à compter de la date du dépôt de la demande.

Dans le cas d'un arrêt technique imprévu, le concerné est tenu d'informer les services de la direction de wilaya du commerce territorialement compétente, lors de la survenance de l'urgence.

L'arrêt technique pour maintenance peut être prolongé, sur demande justifiée déposée auprès de la direction de wilaya du commerce territorialement compétente, dans les mêmes formes.

Art. 6. — Tout commerçant souhaitant bénéficier d'un jour de repos hebdomadaire doit déposer une demande à la direction de wilaya du commerce territorialement compétente.

Le jour de repos hebdomadaire peut être changé dans les mêmes formes prévues à l'alinéa ci-dessus.

Art. 7. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 17 Ramadhan 1446 correspondant au 17 mars 2025.

Tayeb ZITOUNI.

MINISTERE DE LA COMMUNICATION

Arrêté du 28 Chaâbane 1446 correspondant au 27 février 2025 portant constitution d'une commission de recours auprès de l'administration centrale du ministère de la communication.
— — — — —

Le ministre de la communication,

Vu l'ordonnance n° 06-03 du 19 Joumada Ethania 1427 correspondant au 15 juillet 2006, complétée, portant statut général de la fonction publique ;

Vu le décret n° 66-145 du 2 juin 1966, modifié et complété, relatif à l'élaboration et à la publication de certains actes à caractère réglementaire ou individuel concernant la situation des fonctionnaires ;

Vu le décret présidentiel n° 24-374 du 16 Joumada El Oula 1446 correspondant au 18 novembre 2024, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-99 du 27 mars 1990 relatif au pouvoir de nomination et de gestion administrative, à l'égard des fonctionnaires et agents des administrations centrales, des wilayas et des communes ainsi que des établissements publics à caractère administratif en relevant ;

Vu le décret exécutif n° 08-04 du 11 Moharram 1429 correspondant au 19 janvier 2008, modifié et complété, portant statut particulier des fonctionnaires appartenant aux corps communs aux institutions et administrations publiques ;

Vu le décret exécutif n° 08-05 du 11 Moharram 1429 correspondant au 19 janvier 2008 portant statut particulier des ouvriers professionnels, des conducteurs d'automobiles et des appariteurs ;

Vu le décret exécutif n° 11-216 du 10 Rajab 1432 correspondant au 12 juin 2011 fixant les attributions du ministre de la communication ;

Vu le décret exécutif n° 11-217 du 10 Rajab 1432 correspondant au 12 juin 2011 portant organisation de l'administration centrale du ministère de la communication ;

Vu le décret exécutif n° 20-199 du 4 Dhou El Hidja 1441 correspondant au 25 juillet 2020 relatif aux commissions administratives paritaires, commissions de recours et des comités techniques dans les institutions et administrations publiques ;

Vu l'arrêté du 22 Joumada Ethania 1443 correspondant au 25 janvier 2022, modifié, portant création des commissions administratives paritaires auprès de l'administration centrale du ministère de la communication ;

Vu l'arrêté du 22 Joumada Ethania 1443 correspondant au 25 janvier 2022 portant création de la commission de recours auprès de l'administration centrale du ministère de la communication ;

Arrête :

Article 1er. — Il est constitué une commission de recours auprès de l'administration centrale du ministère de la communication, conformément au tableau ci-après :

Représentants de l'administration		Représentants des fonctionnaires	
Membres titulaires	Membres suppléants	Membres titulaires	Membres suppléants
7	2	7	2

Art. 2. — Les dispositions de l'arrêté du 22 Joumada Ethania 1443 correspondant au 25 janvier 2022 portant création de la commission de recours auprès de l'administration centrale du ministère de la communication, sont abrogées.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 28 Chaâbane 1446 correspondant au 27 février 2025.

Mohamed MEZIANE.

CONSEIL NATIONAL ECONOMIQUE,
SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL**Décision du 17 Ramadhan 1446 correspondant au 17 mars 2025 portant délégation de signature au secrétaire général.**
— — — — —

La présidente du Conseil national économique, social et environnemental,

Vu le décret présidentiel n° 21-37 du 22 Joumada El Oula 1442 correspondant au 6 janvier 2021, modifié et complété, portant composition et fonctionnement du Conseil national économique, social et environnemental ;

Vu le décret présidentiel n° 21-71 du 4 Rajab 1442 correspondant au 16 février 2021 portant organisation des services administratifs et techniques du Conseil national économique, social et environnemental ;

Vu le décret présidentiel du 7 Joumada Ethania 1445 correspondant au 20 décembre 2023 portant nomination de la présidente du Conseil national économique, social et environnemental ;

Vu le décret présidentiel du 4 Ramadhan 1446 correspondant au 4 mars 2025 portant nomination de M. Fateh Sahel, secrétaire général du Conseil national économique, social et environnemental ;

Décide :

Article 1er. — Dans la limite de ses attributions, délégation est donnée à M. Fateh Sahel, secrétaire général, à l'effet de signer, au nom de la présidente du Conseil national économique, social et environnemental, tous documents et décisions.

Art. 2. — La présente décision sera publiée au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 17 Ramadhan 1446 correspondant au 17 mars 2025.

Rabéa KHARFI.