

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I – Exigences pour toutes les catégories.</b>			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intacts (mais sans pédoncule)</li> <li>• Sains; sans pourritures ni altérations les rendant impropre à la consommation</li> <li>• Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles</li> <li>• Pratiquement exempts de parasites</li> <li>• Exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites</li> <li>• Suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau</li> <li>• Bien formés ; fruits doubles ou multiples exclus</li> <li>• Exempts d'humidité extérieure anormale,</li> <li>• Exempts d'odeur et/ou saveur étrangères</li> <li>• Le développement et état des fruits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.</li> </ul>		
Exigences en matière de maturité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suffisamment développés et présenter une maturité suffisante : Au stade du conditionnement : I.R. <math>\geq</math> 6.2% Brix ou 15% teneur moyenne en matière sèche I.R. <math>\geq</math> 9.5% Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution</li> </ul>		
<b>II – Caractéristiques qualitatives</b>			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques de la variété.</li> <li>• Fruits fermes</li> <li>• Pulpe indemne de toute détérioration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques de la variété</li> <li>• fruits fermes</li> <li>• Pulpe indemne de toute détérioration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits suffisamment fermes</li> <li>• Pulpe sans défauts majeurs</li> </ul>
Défauts admis	<p>Rapport Ø mini/ Ø maxi du fruit <math>\geq</math> 0.8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• très légères altérations superficielles admises.</li> </ul>	<p>Rapport Ø mini/maxi du fruit <math>\geq</math> 0.7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Léger défaut de forme (sans renflements ou malformation)</li> <li>• Léger défaut de coloration</li> <li>• Légers défauts épiderme <math>\leq</math> 1 cm<sup>2</sup></li> <li>• Petites lignes longitudinales sans protubérance (« marque de Hayward»)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défauts de forme</li> <li>• Défauts de coloration</li> <li>• Défauts de l'épiderme : petites fissures cicatrisées, griffures, éraflures... <math>\leq</math> 2 cm<sup>2</sup></li> <li>• Plusieurs «marques de Hayward» plus marquées avec légère protubérance.</li> <li>• Légères meurtrissures.</li> </ul>
<b>III – Calibrage (poids d'un fruit)</b>			
Minimal	90 g	70 g	65 g
Homogénéité (écart de calibre au sein d'un même colis)	10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g. 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g. 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 et 150 g. 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.		

# Kiwis

Règlement (CE) N° 1221/2008 – JOCE L du 13/12/2008  
Annexe I – partie B – partie 3

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>IV – Tolérances (en nombre ou en poids)</b>			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 1% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % ne répondant pas aux exigences en matière de calibre	Le poids des kiwis doit être d'au moins : 85 g	67 g
<b>V – Présentation</b>			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine</li> <li>• Variété</li> <li>• Qualité</li> <li>• Calibre</li> </ul>		
Conditionnement	Partie apparente du contenu du colis: représentative de l'ensemble <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection convenable du produit</li> <li>• Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext ou int); encres et colles non toxiques</li> <li>• Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme</li> <li>• Colis exempts de corps étranger</li> </ul>		
<b>VI – Marquage</b>			
Identification	Oui (nom et adresse emb/exp) <u>Ou</u> : « emballeur et/ou exp. » + code d'identification de emb/exp <u>Ou</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp		
Nature produit	« Kiwi » ou « Actinidia » si contenu non visible de l'extérieur		
Variété	Facultatif		
Pays d'origine	Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ...		
Catégorie	Oui		
Calibre	poids mini et maxi		
Nombre de fruits	Facultatif		

**Accord interprofessionnel : « Date de récolte et de commercialisation» signé le 12 octobre 2010 / JORF du 8/07/2011 pour la campagne 2011-12**

- Récolte interdite avant le 10 octobre (variété Hayward), possible avant le 10 octobre pour les autres variétés si IR> 6,2 % B.
- Commercialisation Kiwis Hayward
  - au stade de détail : interdite avant le 6 novembre
  - à destination marchés étrangers : possible à partir du 10 oct. si transport en container  $\geq 15j$
- commercialisation autres que Hayward :
  - possible avant le 6 novembre uniquement après demande préalable à l'Interfel ( copie au BIK)
- Maturité : IR minimum à la récolte : 6.2 % Brix; IR minimum au stade de gros et détail de 9,5% Brix.