

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I – Exigences pour toutes les catégories.			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> Entiers (mais sans pédoncule) Sains; sans pourritures ni altérations les rendant impropres à la consommation Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles Pratiquement exempts de parasites Exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites Suffisamment fermes ; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau Bien formés ; fruits doubles ou multiples exclus Exempts d'humidité extérieure anormale, Exempts d'odeur et/ou saveur étrangères Le développement et l'état des fruits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination. 		
Exigences en matière de maturité	<ul style="list-style-type: none"> Suffisamment développés et présenter une maturité suffisante : Au stade du conditionnement : I.R. ≥ 6.2° Brix ou 15% teneur moyenne en matière sèche À l'entrée dans le circuit de distribution : I.R. ≥ 9.5° Brix 		
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques de la variété. Fruits fermes Pulpe indemne de toute détérioration 	<ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques de la variété Fruits fermes Pulpe indemne de toute détérioration 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits suffisamment fermes Pulpe sans défauts majeurs
Défauts admis	<p>Rapport Ø mini/ Ø maxi du fruit ≥ 0.8</p> <ul style="list-style-type: none"> Très légères altérations superficielles admises. 	<p>Rapport Ø mini/maxi du fruit ≥ 0.7</p> <ul style="list-style-type: none"> Léger défaut de forme (sans renflements ou malformation) Léger défaut de coloration Légers défauts épiderme, si surface totale ≤ 1cm² Petites lignes longitudinales sans protubérance : « Marques de Hayward » 	<ul style="list-style-type: none"> Défauts de forme Défauts de coloration Défauts de l'épiderme : petites fissures cicatrisées, griffures, éraflures...si surface totale ≤ 2cm² Plusieurs « marques de Hayward » plus marquées avec légère protubérance. Légères meurtrissures

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
III – Calibrage			
▶ Calibre déterminé par le poids d'un fruit			
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.		
IV – Tolérances (en nombre ou en poids)			
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 mais poids kiwis ≥		
	85 g	67 g	62 g
V – Présentation			
<u>Homogénéité</u>			
<ul style="list-style-type: none"> • Origine • Variété • Qualité • Calibre Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble			
<u>Emballage</u>			
Protection convenable du produit <ul style="list-style-type: none"> • Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext ou int.) ; encres et colles non toxiques • Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme • Marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme • Colis exempts de corps étranger 			

VI – Marquage (voir aussi application [Etiquetage – Pancartage des fruits et légumes - Accueil \(ctifl.fr\)](#))

Identification	Oui (nom et adresse physique emb/exp) <u>Qu</u> : « emballer et/ou exp. » + code d'identification de emb/exp (code précédé du code ISO 3166 pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine) <u>Qu</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp
Nature produit	« Kiwi » et/ou « Actinidia » si contenu non visible de l'extérieur Variété (<i>facultatif</i>) Couleur de la pulpe (ou équivalent) si pas verte
Pays d'origine	Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ...
Catégorie	Oui
Calibre	Poids mini et maxi
Nombre de fruits	<i>Facultatif</i>

Accord interprofessionnel (Kiwi Hayward origine France)

« Date de récolte et de commercialisation – maturité » signé le 6 juillet 2022

Pour 3 ans à partir du 1^{er} janvier 2023



Arrêté ministériel du 29/09/2022 - JORF 09/10/22 pour les campagnes 2023, 24 et 25

- Récolte interdite avant le 10 octobre (variété Hayward)
- Commercialisation Kiwis Hayward
 - Au stade de détail (/consommateur final) : interdite avant le 6 novembre
 - À destination marchés étrangers : possible à partir du 10 oct. si
 - Respect des exigences minimales en matière de maturité définies par la norme spécifique européenne et
 - Transport en container ≥ 15j
- Maturité :
 - IR minimum à la récolte : **6.2° Brix** (ou teneur moyenne en MS de 15%)
 - IR minimum au stade de gros et détail : **9,5° Brix.**