



Salades

Laitues, chicorées frisées et scaroles

Règlement délégué (UE) 2023/2429
Annexe I – partie B – partie 4

Dispositions	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I – Exigences pour toutes les catégories.		
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> • Intactes, • Saines, sont exclues les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation • Propres et parées : pratiquement débarrassées de terre ou autre substrat et pratiquement exemptes de corps étrangers visibles • D'aspect frais • Turgescentes • Pratiquement exemptes de parasites et de dommages dus aux parasites • Non montées • Exemptes d'humidité extérieure anormale • Exemptes d'odeurs et/ou saveurs étrangères • Développement normal ; développement et état du produit doivent lui permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination. • Sur <u>laitue</u>, un défaut de coloration rouge (due à température basse pendant la végétation) est admis • Coupe franche des racines, au ras des dernières feuilles. 	
II – Caractéristiques qualitatives		
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété et/ou du type commercial • Bien formées, • Fermes (selon mode de culture et type produit) • Exemptes de dégâts et altérations nuisant à la comestibilité • Exemptes de dégâts dus au gel 	<ul style="list-style-type: none"> • Conformes aux exigences minimales • Suffisamment bien formées • Exemptes de défauts et d'altérations nuisant sérieusement à la comestibilité
<u>Laitues pommées :</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Une seule pomme bien formée Si sous abri : pomme réduite admise 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomme réduite admise Si sous abri : absence de pomme admise
<u>Laitues romaines :</u> <u>Chicorées frisées et scaroles</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Cœur présent, peut être réduit • Partie centrale doit être de couleur jaune 	<ul style="list-style-type: none"> • Cœur absent admis
Défauts admis		<ul style="list-style-type: none"> • Légers défauts de coloration • Traces discrètes attaques de parasites

Emballage	<ul style="list-style-type: none"> • Protection convenable du produit • Conditionnement rationnel pour un calibre et un emballage donnés : sans vide ni pression • Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext ou int); encres et colles non toxiques • Colis exempts de corps étranger
-----------	--

VI – Marquage (voir aussi application [Etiquetage – Pancartage des fruits et légumes - Accueil \(ctifl.fr\)](https://ctifl.fr/etiquetage-pancartage-des-fruits-et-legumes-accueil))

Identification	<p>Oui (nom et adresse physique emb/exp)</p> <p><u>Ou</u> : « emballeur 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)</p> <p><u>Ou</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp</p>
Nature produit	<ul style="list-style-type: none"> • « laitues », « laitue batavia », « laitue Iceberg », « scaroles », ...si contenu non visible de l'extérieur • « Cultivées sous abri », le cas échéant • + variété (facultatif)
Mélange de produits dans un colis	<p>Si mélange de produits (couleurs, types différents) : « mélanges de laitues/chicorées frisées/scaroles », ou expression éq.</p> <p>Si produit non visible de l'ext: mentions des couleurs, types commercial et ou couleurs et quantité de chaque</p>
Pays d'origine	<p>Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ...</p> <p>Si mélange de produits distincts et d'origines différentes, indication de chacun des pays d'origine à proximité du nom du type commercial et/ou de la couleur,</p>
Catégorie	Oui
Calibre	Poids mini par pièce <u>Ou</u> nombre de pièces