



Pêches et nectarines

Règlement délégué N° 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 5

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"> • Intactes, • Saines (sont exclus produits atteints de pourritures et altérations susceptibles de les rendre inconsommables) • Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles • Pratiquement exemptes de parasites • Exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites • Exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire • Exemptes d'humidité extérieure anormale • Exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères • Le développement des fruits et leur état doivent leur 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 développées et d'une maturité suffisante • IR ≥ 8° Brix 		
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété • Pulpe indemne de toute détérioration 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété • Pulpe indemne de toute détérioration 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulpe sans défauts majeurs
Défaut admis	<ul style="list-style-type: none"> • Très légères altérations superficielles 	<ul style="list-style-type: none"> • Léger défaut forme • Léger défaut de développement • Légers défauts de coloration • Légères marques de pression (≤1 cm² de surface totale) • Légers défauts de l'épiderme : Défauts allongés ≤ 1,5 cm Autres défauts : ≤ 1 cm² de surface totale 	<ul style="list-style-type: none"> • Défauts de forme • Défauts de développement, y compris noyaux brisés si fruit fermé et pulpe saine • Défauts de coloration • Meurtrissures : ≤2 cm² de surface totale (peuvent être légèrement décolorées) • Défauts de l'épiderme Défauts allongés ≤ 2,5 cm Autres défauts ≤ 2 cm²
III – Calibrage			
► Calibre déterminé par le diamètre max section équatoriale <u>ou</u> par le poids <u>ou</u> par le nombre			
Minimum			
Poids	85g*		65g
diamètre	56 mm*		51 mm

Pêches et nectarines

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 5

Ecart maxi au colis (<i>facultatif en cat II</i>)	5 mm pour les fruits < 70 mm / 10 mm pour les fruits ≥ 70mm <u>ou</u> 30g pour les fruits < 180g / 80 g pour les fruits ≥180g		
Codes (si utilisés)	Code lettre	Diamètre	Poids
<i>Voir accord interprofessionnel « calibre » ci-dessous pour <u>les pêches/nectarines produites en France</u></i>	AAAA	>90mm	>300g
	AAA	80/90 mm	220 à 300g
	AA	73/80 mm	180 à 220g
	A	67/73 mm	135 à 180g
	B	61/67 mm	105 à 135g
	C	56/61 mm	86 à 105g
	D*	51/56 mm*	65 à 85g*
* les fruits < 56mm ou < 85g ne sont pas commercialisés entre le 1 ^{er} juillet et le 31 octobre (hémisphère Nord) et entre le 1 ^{er} janvier et le 30 avril (hémisphère Sud)			
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 % de fruits ne répondant pas aux exigences de calibre		
V – Présentation			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> • Origine • Variété • Qualité • Degré de maturité • Calibre (facultatif pour cat II) • Coloration (pour la catégorie Extra) • Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble 		
Emballage	<ul style="list-style-type: none"> • Protection convenable du produit • 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 		

Pêches et nectarines

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 5

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

Identification	Oui (nom et adresse physique emb/exp) <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) <u>Ou</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp
Nature produit	« pêche » ou « nectarine » si pas visible de l'extérieur + couleur de la pulpe + variété (facultatif)
Pays d'origine	Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ...
Catégorie	Oui
Calibre	Diamètre mini/maxi (en mm) <u>ou</u> poids mini/maxi (en g) <u>ou</u> code <i>Facultatif en cat II</i>
Nombre de pièces	Facultatif

Accord interprofessionnel « calibre » (Pêches/nectarines origine France) signé le 10 juin 2020



Avenant n°3 du 7 janvier 2025 → 31 décembre 2025

Les pêches et nectarines (destinées à être livrées à l'état frais au consommateur) sont soumises à un **calibre minimum de 56mm ou de 85g**, à toutes les étapes de la commercialisation.

Dès lors que l'utilisation des codes de calibres n'est pas obligatoire, nous proposons de remplacer la référence au calibre D par la référence à des calibres minimum.