

# Fraises

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 7

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>• Intactes, non abîmées</li> <li>• Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation</li> <li>• Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles</li> <li>• D'aspect frais, mais non lavées.</li> <li>• Pratiquement exemptes de parasites</li> <li>• Pratiquement exemptes de dommages dus aux parasites</li> <li>• Munies de leur calice (exception des fraises des bois)</li> <li>• Le calice et le pédoncule (si présent) doivent être frais et verts.</li> <li>• Exemptes d'humidité extérieure anormale,</li> <li>• Exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.</li> <li>• Le développement et l'état des fraises doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.</li> </ul>		
<b>II – Caractéristiques qualitatives</b>			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques de la variété</li> <li>• Aspect brillant</li> <li>• Exemptes de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques de la variété</li> <li>• Pratiquement exemptes de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conformes aux exigences minimales</li> </ul>
Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Très légères altérations superficielles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Léger défaut de forme</li> <li>• Petite tache blanche inférieure à 1/10<sup>ème</sup> de la surface du fruit</li> <li>• Légères marques superficielles de pression</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défauts de forme.</li> <li>• Tache blanche inférieure à 1/5<sup>ème</sup> de la surface totale fruit.</li> <li>• Légères meurtrissures sèches non susceptibles de s'étendre</li> <li>• Légères traces de terre</li> </ul>
<b>III – Calibrage</b>			
<b>► calibre déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale</b>			
Minimum	25mm	18 mm	
(pas de calibre mini pour les fraises des bois)	Calibre homogène	Moins homogène (pour la cat. I)	
<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 2% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % de fraises ne répondant pas aux exigences en matière de calibre mini		

## V – Présentation

Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine</li> <li>• Variété</li> <li>• Qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine</li> <li>• Variété</li> <li>• Qualité</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degré de maturité</li> <li>• Coloration</li> <li>• Calibre</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble.</li> </ul>	
Emballage	<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>• Colis exempts de corps étranger</li> </ul>	

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

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	<p>« fraises » si contenu emballage non visible + Variété (facultatif)</p>
Pays d'origine	<p>Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale</p>
Catégorie	<p>Oui</p>