



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT

JANVIER 2024



# LES DISPOSITIONS CONCERNANT LA RÉGLEMENTATION POIRE

# LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

## SUR LA COMMERCIALISATION DES POIRES

**Norme spécifique de commercialisation  
Règlement UE n° 543/2011  
modifié**

- Obligatoire
- Implique une mention obligatoire d'une catégorie de qualité : Extra, I ou II
- Prévoit notamment des dispositions de calibrage, de présentation, de marquage...



# LA NORME SPÉCIFIQUE POIRE DÉCRYPTÉE

## Dispositions définies dans la norme

- la définition du produit
- la qualité des produits (caractéristiques minimales et caractéristiques pour toutes les catégories : Extra, I, II)
- le calibrage (pour les catégories Extra et I seulement)
- les tolérances de qualité et de calibrage
- la présentation (homogénéité et conditionnement)
- le marquage, dont l'origine<sup>1</sup>

## FOCUS SUR DIFFÉRENTS POINTS DE LA NORME

- **Produits concernés** : poires des variétés (cultivars) issues de *Pyrus communis* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur
- **Produits exclus** : poires destinées à la transformation industrielle

### Calibrage (points III. et IV.)

Le calibre est déterminé :

- par le diamètre maximal de la section équatoriale ou
- par le poids.

L'appendice de la norme indique :

- les variétés de poires à gros fruits (Calibre : L)
- les variétés de poires d'été (Calibre : SP), **pour lesquelles il n'est pas exigé de calibre minimal.**

En voici des exemples :

Variété	Calibre
Williams Bon Chrétien	L
Dr Jules Guyot (ou Limonera)	
Conférence	
Doyenné du Comice	L
Louise-Bonne	
Passe Crassane	L
Beurré Giffard	SP
Beurré Hardy	
Précoce de Trévoux	SP

Pour plus de variétés, se référer à la norme.

1. La francisation consiste à vendre un produit comme ayant une origine française alors qu'il a été produit en dehors de la France au mépris de la réglementation applicable en matière de traçabilité des produits alimentaires. La francisation est une infraction, condamnable par des amendes et/ou des peines d'emprisonnement.

Les dispositions sur le calibrage sont résumées ci-après :

			Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
<b>Calibre minimal</b>	Calibrage au diamètre	Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm	55 mm
		Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm
	Calibrage au poids	Variétés à gros fruits	130 g	110 g	110 g
		Autres variétés	110 g	100 g	75 g
<b>Homogénéité (écart maximum entre le plus petit fruit du colis et le plus gros)</b>	Calibrage au diamètre		5 mm	Couches rangées : 5 mm	
				Vrac / préemballé 10 mm	Non concerné
	Calibrage au poids		Pour les fruits pesant entre [75-100 g] : 15 g [100-200 g] : 35 g [200-250 g] : 50 g > 250 g : 80 g	Couches rangées [75-100 g] : 15 g [100-200 g] : 35 g [200-250 g] : 50 g > 250 g : 80 g	
				Vrac / préemballé [100-200 g] : 50 g > 200 g : 100 g	Non concerné
<b>Tolérance</b>			10% en nombre ou en poids de poires ne répondant pas aux exigences de la catégorie. Cette tolérance ne peut pas être étendue aux fruits ayant un calibre : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inférieur de 5 mm ou plus au diamètre minimal</li> <li>• Inférieur de 10 g ou plus au poids minimal</li> </ul>		

#### La présentation (points V. et VI.)

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et présentant le même degré de maturité.

**Pour la catégorie "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.**

Cependant, des poires **dont les variétés sont nettement différentes** peuvent être emballées dans un même emballage de vente.

Critères à respecter :

- qualité homogène ;
- une seule origine par variété ;
- homogénéité de calibre non requise ;
- partie apparente représentative de l'ensemble (sinon préciser le contenu)

#### EN PRATIQUE

Des poires de couleurs (typiques de la variété) distinctes peuvent être mélangées dans un même emballage de vente.

En cas d'origines différentes, l'indication de chaque pays d'origine doit figurer à la suite du nom de la variété visée.



# LE MARQUAGE DES COLIS

## POUR LA POIRE

Marquage à faire figurer selon la norme spécifique applicable aux poires :

<p>Nom et adresse emb./exp. ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• préemballé : « emballé pour » + nom/ adresse vendeur UE + code id. emb./exp.</li> <li>• autre : « emballer et/ou expéditeur » + code id. emb./exp.</li> </ul> <p>Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine.</p>	<p><b>Pays d'origine en toutes lettres*</b></p>	<p>Catégorie : EXTRA, I ou II</p>
	<p>Poires + nom de la variété**</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Calibre</b></li> </ul> <p>Produits soumis aux règles d'homogénéité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diamètre mini/maxi en mm ou</li> <li>• Poids mini/maxi en g.</li> </ul> <p>Produits non soumis aux règles d'homogénéité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diamètre ou poids du plus petit fruit suivi de la mention « et plus »</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces</b></li> </ul>	

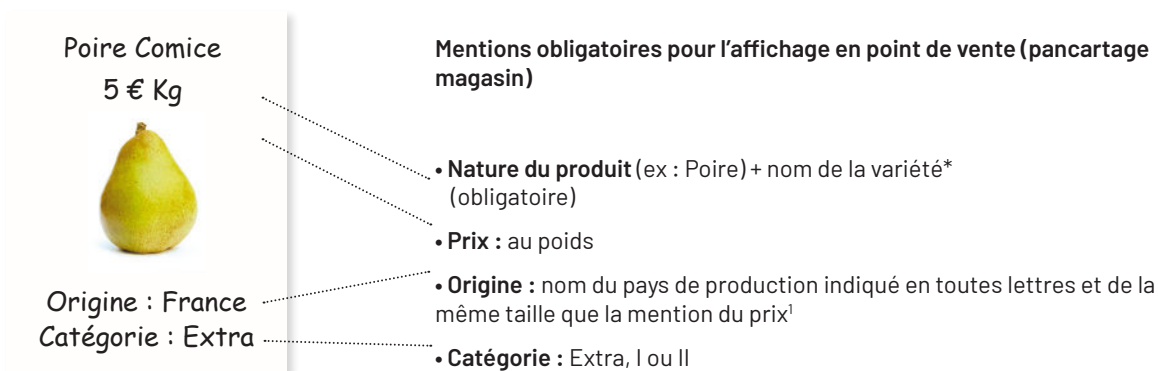
\* Eventuellement, en sus : zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale. Dans le cas d'un mélange de variétés de poires bien distinctes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

\*\* Dans le cas d'un mélange de poires de différentes variétés bien distinctes, noms des différentes variétés. Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Une dénomination commerciale ne peut être donnée qu'en sus du nom de la variété ou d'un synonyme.



## L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LA POIRE

La mention du calibre est facultative au stade détail.



**Mentions obligatoires pour l’affichage en point de vente (pancartage magasin)**

- **Nature du produit** (ex : Poire) + nom de la variété\* (obligatoire)
- **Prix** : au poids
- **Origine** : nom du pays de production indiqué en toutes lettres et de la même taille que la mention du prix<sup>1</sup>
- **Catégorie** : Extra, I ou II

**Poire Comice**  
**5 € Kg**  
**Origine : France**  
**Catégorie : Extra**

\* Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Une dénomination commerciale ne peut être donnée qu’en sus du nom de la variété ou d’un synonyme.

1. Décret n°2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n°55-1126 du 19 août 1955 pris pour l’application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes

## LE MARQUAGE DES COLIS ET L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LA POIRE

Nous vous invitons à consulter le site Etiquetage et pancartage des fruits et légumes du CTIFL.

Suivant votre produit et votre stade de commercialisation, vous y trouverez immédiatement les mentions obligatoires pour votre étiquetage ou pancartage.\*

Un outil gratuit développé par le CTIFL.

[etiquetagepancartagefruitslegumes.ctifl.fr](http://etiquetagepancartagefruitslegumes.ctifl.fr)



Accessible depuis votre mobile avec l’application téléchargeable sur les plateformes : **InfoFL**



\*Attention : Nous mettons en garde sur le fait que ce site ne prétend nullement être exhaustif sur la réglementation. C’est un outil d’aide pour les professionnels. Le CTIFL et Interfel ne pourront être tenus pour responsables de manquements ou d’erreurs concernant les informations données.

# L’AFFINAGE DES POIRES

## POURQUOI AFFINER LES POIRES ?

La poire est un fruit climactérique. Elle a par définition la particularité de pouvoir continuer à mûrir après récolte.

Cependant, du fait d’un risque de mauvaise maturation sur l’arbre, à l’origine d’apparition de mauvais goûts, d’une texture désagréable ou encore de fruits blets (à la chair molle et abîmée), la poire est ramassée ferme. Le degré de fermeté dépend de la variété.

Les fruits ainsi récoltés peuvent être orientés vers un processus d’affinage. Celui-ci permet d’initier leur maturation naturelle et de développer leurs arômes caractéristiques dans des conditions contrôlées (température, humidité, ventilation). La fermeté diminue durant cette phase et le niveau de fermeté correspond à un niveau de maturation donné (à un instant t), sans pour autant être forcément lié à la qualité intrinsèque du fruit. Ce processus d’affinage n’est pas une étape obligatoire pour obtenir des poires

bonnes à consommer mais il permet de mieux maîtriser les différents paramètres qui influent sur la maturation des poires et de les délivrer au consommateur à un stade de maturité souhaité.

Néanmoins, le choix de la date de récolte par le producteur reste primordial pour la qualité des poires, car l’affinage ne permet pas de « rattraper » une récolte trop précoce. L’expertise du professionnel permettra de fixer l’optimum de récolte, selon la variété concernée et sa région de production, afin que le fruit continue sa maturation dans les meilleures conditions.

## BÉNÉFICES DE LA TECHNIQUE D’AFFINAGE

L’affinage est spécifique et adapté à chaque groupe de poires : poires d’été, poires d’automne ou poires d’hiver. Grâce à ce processus, les fruits atteignent une maturité optimale et homogène. Ils pourront ainsi exprimer tout leur potentiel gustatif auprès du consommateur.

# BIEN CONSEILLER

## VALORISATION ET CONSERVATION DE LA POIRE

*L’affinage peut contribuer à proposer au consommateur un produit mûr ou quasi-mûr, et permet d’augmenter sa satisfaction.*

*Par son caractère mûr après la phase d’affinage, la poire requiert un soin particulier car elle est particulièrement sensible aux chocs. Une fois le fruit marqué ou talé, le développement du défaut est irréversible et peut contaminer les autres fruits.*

*En rayon : il convient de ne pas trop entasser les préemballés, de présenter les produits de préférence dans leurs colis d’origine ou en masse de faible hauteur. Les rotations sont à effectuer lors de chaque remplissage pour écarter les produits évolués.*

### A PROPOS DE LA MATURITÉ DU FRUIT ET DU MODE DE CONSOMMATION

*Les poires doivent être entreposées à l’air ambiant. Selon les variétés et le stade de maturité, la poire se conserve de quelques jours à quelques semaines (température basse alors à privilégier). Achetée mûre, la poire devra être consommée dans les 2 à 3 jours. Si elle n’est pas encore bien mûre, elle poursuit son affinage dans la corbeille à fruits.*

*La poire d’hiver doit être choisie ferme. Elle poursuivra sa maturation dans la corbeille à fruits.*

*N’hésitez pas à valoriser la multiplicité des préparations possibles : la poire peut se manger crue ou cuite.*

*Faites le plein d’idées recettes sur le site [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com).*

# QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES



## **Le calibre des poires peut-il être exprimé par le poids des fruits en gramme ?**

**OUI**, le calibre peut être exprimé selon le diamètre du fruit ou selon le poids conformément à la norme.

## **Dois-je respecter un code couleur pour mes étiquettes (selon, par exemple, la catégorie des poires) ?**

**NON**, le code couleur des étiquettes (rouge pour l'Extra, vert pour la CAT. I, etc.) n'est pas impératif. Cependant, si des couleurs sont utilisées, il faut respecter le code adéquat (cf Fascicule de Documentation Afnor, Etiquettes pour Fruits et Légumes normalisés, 1962). L'essentiel est que les mentions soient lisibles, visibles, et indélébiles (cf. règlement n°543/2011).

## **Puis-je mentionner le nombre de fruits contenus dans un emballage ?**

**OUI**, cette mention est acceptée et peut remplacer l'indication du calibre dans le cas de fruits présentés en couches rangées

## **Qui contrôle l'application de la norme spécifique ?**

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect de la norme, sont effectués par les agents de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). Chaque année, la DGCCRF procède à des contrôles sur les fruits et légumes frais, à tous les stades de la commercialisation, afin de vérifier leur conformité aux exigences définies aux niveaux européen et national. La DGCCRF s'assure aussi de la qualité de l'information délivrée aux consommateurs. Les actions régulières menées par la DGCCRF dans ce secteur contribuent à apporter aux consommateurs la garantie de consommer des produits frais conformes aux exigences réglementaires et de bénéficier d'une information complète et transparente sur la provenance des produits achetés (extrait du portail de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics).





L'information contenue dans ce document est non exhaustive.  
Vous pouvez retrouver toute la réglementation mentionnée dans ce document aux liens suivants :

Règlement (UE) n°543/2011 modifié, Annexe 1, Partie B :  
Norme spécifique  
<https://eur-lex.europa.eu/>



Logotype POIRES DE FRANCE, conditions et téléchargement :  
[www.interfel.com / Vos Services / Logo Fruits & Légumes de France](http://www.interfel.com/Vos_Services/Logo_Fruits_Legumes_de_France)

#### **CONTACTS INTERFEL**

Service Segmentation & Qualité Produit  
Accords : [accordqualite@interfel.com](mailto:accordqualite@interfel.com)  
Logo : [fruitsetlegumesdefrance@interfel.com](mailto:fruitsetlegumesdefrance@interfel.com)  
Tél. : 01 49 49 15 15



**ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Organisme interprofessionnel reconnu par l'Etat. Loi du 10 janvier 1975. Arrêté du 5 juillet 1976

N°TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 82 308 647 395 00059 / APE 9499Z

97 boulevard Pereire 75017 Paris - France

[www.interfel.com](http://www.interfel.com) - [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)