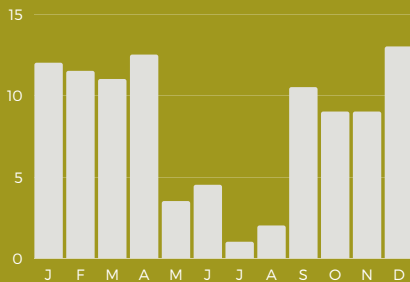


NORMES DE QUALITÉ IFEL-W

POIRES



Période de livraison



La présente norme vise les poires des variétés (cultivars) issues Pyrus communis L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poires destinées à la transformation industrielle.

NORMES DE TRI ET DE QUALITÉ

Exigences minimales pour la qualité marchande

Compte tenu des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances admises, les poires dans toutes les catégories de qualité doivent répondre aux exigences minimales suivantes, après préparation et conditionnement :

- intactes ;
- saines (exemptes de pourriture et d'altérations) ;
- pratiquement propres;
- pratiquement exemptes de parasites;
- exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites;
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exempt de toute odeur étrangère ;
- suffisamment développées et présenter une maturité suffisante.
- avoir la couleur caractéristique de la variété et de la région de production.

Caractéristiques relatives à la maturité

Le développement et le stade de maturité des poires doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Catégories et calibres

Classes de qualité

| Cat.Extra | Cat.I | Cat.II |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• qualité supérieure• pulpe saine• épiderme exempt de roussissement rugueux• pédoncule intact• non pierreuses | <ul style="list-style-type: none">• bonne qualité• pulpe saine• peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement, de coloration ou de roussissement rugueux (max 2cm de long et max 1 cm²)• pédoncule peut être légèrement endommagé• non pierreuses | <ul style="list-style-type: none">• pas de défaut majeur de la pulpe• peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement, de coloration ou de roussissement rugueux (max 4cm de long et max 2,5 cm²)• peuvent présenter de légères meurtrissures de max 2cm² |

Calibres

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Le calibre minimal (en fonction du diamètre/poids) doit être de :

| | Cat. Extra | Cat.I | Cat.II |
|------------------------|------------|-----------|-----------|
| Variétés à gros fruits | 60mm/130g | 55mm/110g | 55mm/110g |
| Autres variétés | 55mm/110g | 50mm/100g | 45mm/75g |

La différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à :

a) Pour les fruits calibrés selon le diamètre :

- 5mm pour les fruits Cat.Extra ou fruits Cat.I et II en couches rangées;
- 10mm pour les fruits Cat.I dans l'emballage de vente ou en vrac.

b) Pour les fruits calibrés selon le poids :

- pour les fruits Cat.Extra ou fruits Cat.I et II en couches rangées:

| <i>Fourchette</i> | <i>Différence de poids</i> |
|-------------------|----------------------------|
| 75-100g | 15g |
| 100-200g | 35g |
| 200-250g | 50g |
| >250g | 80g |

- pour les fruits Cat.I dans un emballage:

| <i>Fourchette</i> | <i>Différence de poids</i> |
|-------------------|----------------------------|
| 100-200g | 50g |
| >200g | 100g |

Pas de règle d'homogénéité de calibre pour les fruits de la cat. II dans l'emballage de vente ou en vrac.

Tolérances

- Tolérances de qualité:

Cat. Extra : tolérance totale de 5% , en nombre ou en poids, de poires répondant aux exigences de la cat.I et 0,5% répondant aux exigences de la Cat.II.

Cat.I : tolérance totale de 10% , en nombre ou en poids, de poires répondant aux exigences de la cat.II et 1% ne répondant aux exigences de la Cat.II ni aux exigences minimales.

Cat.II : tolérance totale de 10% , en nombre ou en poids, de poires répondant aux exigences de la cat.II ni aux exigences minimales, les produits atteints de dégradation sont limités à 2%

- Tolérances de calibre:

Une tolérance de 10% en nombre ou en poids de poires ne correspondant pas aux exigences est autorisée, sauf pour les fruits ayant un calibre :

- inférieur de 5mm ou plus du diamètre minimal
- inférieur de 10 g ou plus au poids minimal.

Conditionnement

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité et calibre et présentant le même état de maturité. Pour la cat. "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration. Cependant, un mélange de poires de variétés peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer des altérations au produit. L'emploi de matériaux comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques. Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans provoquer d'altération de l'épiderme.

Etiquetage





Chaque conditionnement doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture :


- Identification: nom et adresse du producteur/exploitation;
- Nature du produit : mention "poires" si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur; nom de la variété ou des variétés dans le cas d'un mélange.
- Origine : Belgique;
- Caractéristiques commerciales : Catégorie, calibre ou nombre de pièces pour les fruits présentés en couches rangées;
- N°lot;
- Poids net;
- Logo IFEL-W;
- Logo "Bio", dans le cadre de la production biologique.
- Code-barre.


Conservation

Les poires se conservent de façon optimale à une température de 1-5°C.

NORMES DE CLASSIFICATION CONFERENCE

| |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| Pas d'anomalies | EE++ E1++ | A1++ | A1+ | A1 |
| Max.3% d'anomalies au niveau de la forme et de la peau | E2++ | A2++ | A2+ | A2 |
| Max.10% d'anomalies au niveau de la forme et de la peau | | A3++ | A3+ | A3 |

 ++ Fond très vert et très ferme

 + Fond jaune-vert et ferme

 Fond jaune

CARACTÉRISTIQUES ET DISPONIBILITÉS DES VARIÉTÉS

Durondeau



Vert foncé lors de la cueillette, jaune doré lorsqu'elle mûrit, chair blanche au goût prononcé, légèrement acide

Disponible de septembre à décembre

Doyenné du Comice



Gros fruit à tige courte, jaune vert teinté d'acajou, chair blanche, juteuse et très sucrée. Poire idéale pour le dessert.

Disponible de septembre à mars

Conférence



Poire fine et allongée, taille petite à moyenne, couleur brun-vert lors de la cueillette, jaune clair lorsqu'elle mûrit, chair savoureuse, douce et blanche.

Disponible ...