

III . LES EMBALLAGES

Les emballages utilisés pour les productions françaises doivent être conformes aux normes françaises. Pour les emballages des produits provenant de l'Union européenne ou de pays tiers, il appartient à l'acheteur d'indiquer dans le cahier des charges s'ils doivent respecter ces normes, en précisant que les normes équivalentes seront acceptées.

3.1. Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de papier imprimé est interdit sauf pour les fruits en coque, les tubercules non lavés et non épluchés et toutes denrées nécessitant un parage particulier (ananas, oignons, ail...).

Les emballages réutilisables, le plus souvent en matière plastique, connaissent un fort développement. Il convient de vérifier leur propreté lors des réceptions. Conformément au guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes, établi par la chambre syndicale des emballages en matière plastique (C.S.E.M.P – 5, rue de Chazelles – 75017 PARIS – site internet : www.packplast.org) et par l'union des industries de transformation d'emballages souples (UNITES), ces emballages doivent être nettoyés par les fournisseurs avant chaque nouvelle utilisation ; les emballages réutilisables sont en général consignés par le fournisseur. Il est recommandé à l'acheteur de viser ce guide de bonnes pratiques au CCTP.

3.2. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois sont autorisés pour :

- les poivrons, le mélange de coloration ;
- les pommes de table, le mélange de variétés, si l'emballage est d'un poids inférieur à 3 kg ;
- les raisins, le mélange de variétés, si l'emballage ne dépasse pas le poids d'1 kg.

3.3. étiquetage : chaque colis doit porter un étiquetage complet (cf. infra IV) y compris lorsque les fruits et légumes sont livrés à la collectivité par une cuisine centrale. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis. (cf infra 3.4.2.)

Pour les emballages réutilisables, il convient d'être particulièrement vigilant par rapport à la présence obligatoire de l'étiquette sur chaque colis.

3.4. La présentation.

3.4.1. La réglementation précise pour chaque fruit et légume les conditions de présentation :

en général, la catégorie « EXTRA » est présentée sur un seul rang, alors que la catégorie « I » peut être sur plusieurs rangs.

3.4.2. Le fractionnement est souvent pratiqué en restauration collective : il s'agit de produits déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés en vue d'une livraison dans un autre conditionnement (bacs plastique notamment), en général avec d'autres fruits ou légumes.

Pour déroger aux règles de présentation il faut que la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal, et, dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits et portées :

- soit sur le conditionnement lui-même,
- soit sur le bordereau de livraison qui accompagne la marchandise.

IV. LE MARQUAGE

4.1. Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :

- nature du produit ;
- nom de la variété (cf. infra fiches par produits) ;
- origine du produit ;
- catégorie de classement ;
- calibre ;
- identification de l'emballleur ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique.
- identification du lot (il s'agit le plus souvent du jour de conditionnement).

4.2. Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent sur l'emballage, en plus des mentions ci-dessus, une étiquette normalisée (norme AFNOR VO2 2000) de couleur différente en fonction de la catégorie de classement :

- rouge pour la catégorie EXTRA
- verte pour la catégorie I
- jaune pour la catégorie II