



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT

JANVIER 2024



LES DISPOSITIONS CONCERNANT LA RÉGLEMENTATION **ABRICOT**

L'ABRICOT

DÉFINITION ET CARACTÉRISTIQUES

UN PEU D'HISTOIRE...

Originaire de Chine, l'abricotier poussait à l'état sauvage il y a 5 000 ans. Il fut introduit en Occident par Alexandre le Grand qui emprunta la célèbre Route de la Soie, notamment sur le pourtour méditerranéen. Le climat, particulièrement favorable, permit à l'abricotier de s'y implanter durablement.

Importé d'Italie au milieu du XV^{ème} siècle, l'abricotier fit son entrée dans le potager de Versailles grâce à Jean-Baptiste La Quintinie, responsable des jardins fruitiers et potagers royaux sous Louis XIV. Ce n'est que 300 ans plus tard que la culture de l'abricot se développa.

L'ABRICOT, UNE ESPÈCE DIVERSIFIÉE !

Il existe une multitude de variétés d'abricots. On dénombre pas moins de 80 variétés différentes, développées au fil des années, multipliant les textures et les saveurs mais aussi les possibilités de consommation. En effet, l'abricot est présent sur les étals tout l'été grâce à une large gamme variétale composée de variétés précoces, de saison et tardives.



Variété Vanilla Cot® (crédits CTIFL)



Variété Rouge du Roussillon (de saison)



Variété Orangered (précoce)

Il existe bien d'autres variétés parmi lesquelles on peut citer Early Blush®, Bergarouge® ou encore Vanilla Cot® (ci-dessus).

UN PRODUIT BÉNÉFICIAIRE DE SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

Une partie de la production française d'abricot se distingue par l'existence de deux démarches officielles de qualité : un Label Rouge et une Appellation d'Origine Protégée (AOP).



• Abricots Label Rouge

Ce signe officiel valorise des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. La variété sélectionnée pour ce label est « Bergeron », dont la qualité gustative est garantie entre autres par un taux de sucres minimum et une fermeté moyenne.

• Abricots rouges du Roussillon AOP

L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production

sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

Plus de renseignements sur www.inao.gouv.fr. Les Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) s'inscrivent dans une démarche officielle reconnue par l'Etat. Quatre signes coexistent pour permettre aux opérateurs de la filière agroalimentaire de valoriser leurs produits. Retrouvez tous les SIQO Fruits et Légumes et leur définition sur www.interfel.com/marches-reglementations/siqo-agroecologie/

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA COMMERCIALISATION DE L'ABRICOT

Norme générale de commercialisation Règlement UE n° 543/2011 modifié

- Application obligatoire
- Définit la norme de commercialisation générale
- Pas de norme spécifique pour l'abricot
- Pas de classification par catégories

Norme CEE-ONU FFV - 02

- Application volontaire
- Implique une mention obligatoire d'une catégorie de qualité :
Extra, Cat. I ou II
- Définit la norme de commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de l'abricot



Une brochure d'aide à la compréhension de la norme CEE-ONU est téléchargeable sur :
www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures

LA NORME INTERNATIONALE VOLONTAIRE CEE-ONU FFV-02 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
- les tolérances de qualité et de calibrage
- la présentation (homogénéité, conditionnement)
- le marquage

FOCUS SUR DIFFÉRENTS POINTS DE LA NORME

DÉFINITION DU PRODUIT (POINT I.)

Produits concernés : abricots des variétés (cultivars) issues du *Prunus armeniaca* L. et aux hybrides interspécifiques obtenus à partir de l'abricot (*Prunus armeniaca*) et de la prune (*Prunus domestica* ou *Prunus salicina*) présentant les caractéristiques de l'abricot, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur.

Produits exclus : abricots destinés à la transformation industrielle.

CARACTÉRISTIQUES RELATIVES À LA MATURITÉ (POINT II.B.)

Le développement et le stade de maturité des abricots doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant. La couleur caractéristique de la variété, se distinguant de la couleur de fond, doit être présente sur au moins 30 % de la surface la moins mûre du fruit.

Extrait de la brochure interprétative de l'OCDE :

Les abricots sont des fruits climactériques, mais variété et d'une pulpe tendre et juteuse.

une fois cueillis avant leur maturité physiologique, ils ne peuvent plus continuer leur processus de maturation. La pulpe des fruits immatures est Des limites sont établies pour que les fruits soient cueillis à maturité afin qu'ils entrent dans la chaîne de commercialisation dans une bonne condition et qu'ils continuent leur maturation pour obtenir une qualité comestible satisfaisante.

DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (points III. et IV.)

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
Calibre minimal	30 mm		
Homogénéité de calibre au sein d'un même emballage	obligatoire	obligatoire	facultative
	5 mm	10 mm	10 mm (en cas de calibrage)
Tolérances de calibre	10% au total, en nombre ou en poids, de fruits ne répondant pas aux exigences		

DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION (point V.)

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des abricots de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories « Extra », de coloration uniforme.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.



CLASSIFICATION ET TOLÉRANCES EN MATIÈRE DE QUALITÉ (POINTS II.C. ET IV.A.)

Catégorie « Extra »

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de grande qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. La chair doit être indemne de toute détérioration. Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

Catégorie I

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. La chair doit être indemne de toute détérioration. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- Un léger défaut de forme ;
- Un léger défaut de développement ;
- De légères marques d'écrasement sur 1 cm² au maximum de la surface totale ;
- De légers défauts de l'épiderme, y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas :
 - 1 cm de long pour les défauts de forme allongée ;
 - 0,5 cm² de la surface totale pour les autres défauts ;
- 10 % de la surface totale en cas de roussissement.

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

Catégorie II

Cette catégorie comprend les abricots qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la norme. La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine et sans brunissement ;
- Des meurtrissures sur 1 cm² au maximum de la surface totale ;
- Des défauts de l'épiderme y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas :
 - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée ;
 - 1 cm² de la surface totale pour les autres défauts ;
- 15 % de la surface totale en cas de roussissement.

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. Dans le cadre de cette tolérance de 10 %, les fruits fendus dans la cavité pédonculaire et les fruits dont les noyaux sont cassés, sont admis.

LE MARQUAGE DES COLIS POUR LES ABRICOTS

Nous vous invitons à consulter l'outil Etiquetage et pancartage des fruits et légumes du CTIFL.

Disponible sur internet ou sur smartphone (accessible via l'application InfoFL téléchargeable sur les plateformes).

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

etiquetagepancartagefruitslegumes.ctifl.fr



Etiquetage
et Pancartage
des fruits
et légumes




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'AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR L'ABRICOT

La mention du calibre est facultative au stade détail (sur le pancartage)

<p>ABRICOT ORANGERED 3 € Kg</p>  <p>Origine : France Catégorie Extra</p>	<p>Mentions obligatoires pour l'affichage en point de vente (pancartage magasin)</p> <ul style="list-style-type: none">• Nature du produit (ex : abricot) + nom de la variété pour les CAT. Extra et I• Prix : au poids• Origine : nom du pays de production indiqué en toutes lettres et de la même taille que la mention du prix ⁽¹⁾• Catégorie (facultative) : Extra, I ou II
---	--

⁽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^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.

L’AFFINAGE DE L’ABRICOT

Pourquoi affiner les abricots ?

L’abricot est l’un des fruits pour lesquels le consommateur souhaite bénéficier d’une pleine maturité. La difficulté pour la filière consiste à concilier l’évolution des pratiques culturales et commerciales, avec la maîtrise de la maturation des produits (CTIFL, Maîtriser la maturation des fruits). L’abricot est un fruit climactérique. Il a par définition la particularité de pouvoir continuer à mûrir après récolte si celui-ci est cueilli à maturité. Les fruits récoltés peuvent être orientés vers un **processus d’affinage, selon les besoins des circuits de commercialisation. Cette pratique a l’avantage de pallier les difficultés qu’il peut y avoir à laisser les fruits sur l’arbre. En effet, une récolte plus tardive n’est pas toujours possible car elle expose à de plus grands risques de pertes liés aux chutes de fruits, aux attaques de parasites, aux maladies et aux dégradations dues aux manipulations à la récolte et au conditionnement.** En outre, les fruits doivent être en capacité à se maintenir dans les différents

circuits de commercialisation, et résister à toutes les étapes de calibrage, conditionnement, transport et manipulations sur lieux de vente. Pour toutes ces raisons, les professionnels préfèrent récolter les abricots à un stade de maturité intermédiaire.

L’affinage permet donc d’accompagner la maturation naturelle et de développer les arômes caractéristiques du fruit dans des conditions contrôlées (températures, humidité). Ce processus n’est pas une étape obligatoire pour obtenir des abricots bons à consommer mais il permet de mieux maîtriser les différents paramètres qui influent sur leur maturation et de les délivrer au consommateur à un stade de maturité souhaité. Depuis plusieurs années, l’offre française peut s’appuyer sur le Plan Qualité Abricot développé par la filière. Celui-ci est destiné à donner aux producteurs des outils pour améliorer la qualité gustative des abricots, notamment via l’utilisation d’un indicateur de qualité.

Maturité et coloration du fruit

Chaque variété se pare de couleurs différentes, allant du jaune soutenu au rouge. Attention aux idées reçues : la couleur rouge n’est pas un paramètre de qualité gustative, ni un indicateur de maturité. C’est simplement le signe de reconnaissance d’une variété. Cette coloration prend parfois l’aspect de petites taches parsemées sur le fruit. On appelle cela le “blush”.

Question saveurs, il existe aussi des différences. Un Orangered, par exemple, a une saveur douce et très aromatique, alors qu’un Bergeron se caractérise par une note acidulée. Quelle que soit sa variété, un abricot mûr à point se distingue par son aspect charnu, son parfum identifiable et sa chair souple au toucher.



BIEN CONSEILLER

VALORISATION ET CONSERVATION DE L'ABRICOT

Les fruits doivent être turgescents et à chair souple. Les lots doivent être homogènes en couleur, calibre, maturité. La surimpression rouge prononcée n'est pas un signe de maturité du fruit, la coloration de fond orangée est un critère plus significatif. La présence de reflets verts est un signe de non-maturité.

En rayon : éviter les manipulations trop brutales et laisser les fruits dans leur emballage d'origine. Placer les colis dans un endroit frais. Sortir les quantités nécessaires au fur et à mesure des ventes. Être très vigilant sur l'offre et l'évolution des variétés de début de saison. L'abricot craint la dessiccation, il peut perdre jusqu'à 1% de son poids par jour. Si l'abricot est stocké trop longtemps au froid, il évoluera ensuite plus vite en rayon.

Bien choisir son fruit

L'ABRICOT, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !

De mi-mai à mi-septembre, c'est la saison de l'abricot. Se succèdent alors des variétés « précoces », de « coeur de saison » et « tardives » chacune ayant leurs particularités : taux de sucre, fermeté, équilibre sucre-acidité...

NE VOUS FIEZ PAS À SA COULEUR...

La coloration du fruit se produit avant que le fruit ne soit mûr ; elle ne constitue donc en rien une garantie de saveur ou un indicateur de maturité.

Chaque variété revêt des couleurs différentes, allant du jaune soutenu au rouge. C'est simplement le signe de reconnaissance d'une variété.

Cette coloration prend parfois l'aspect de petites taches parsemées sur le fruit. On appelle cela le "blush".

...MAIS PLUTÔT À SON PARFUM !

Pour choisir un abricot, il faut être attentif à son caractère charnu, sa souplesse au toucher et à son parfum.

Bien conserver son fruit

Fragiles, il est préférable d'entreposer les abricots à l'air ambiant et de les consommer rapidement. Selon les variétés et le stade de maturité, l'abricot se conserve en moyenne quelques jours.

ASTUCE ANTI-GASPI

Lorsque les fruits sont en surmaturité, il est encore temps de les cuisiner : en tartes, en compote, en crumble... N'hésitez pas à valoriser la multiplicité des préparations possibles : l'abricot peut se manger cru ou cuit, dans une entrée, en accompagnement d'un plat salé, ou en dessert. Faites le plein d'idées recettes sur le site www.lesfruitsetlegumesfrais.com.

QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES



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

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, qui reste facultative, est acceptée et peut remplacer l'indication du poids net dans le cas de fruits préemballés.

Qui contrôle l'application des normes générale et volontaire CEE-ONU abricot ?

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect des normes, 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).

Je souhaite commercialiser de l'« abricot-confiture », comment faire ?

Préambule

Il est interdit de commercialiser sur le marché du frais des denrées destinées à la transformation industrielle. Cependant, il reste possible de valoriser des abricots pour la transformation domestique sur le marché du frais. Selon les cas, ces abricots seront généralement commercialisés sous norme générale (donc sans catégorie de qualité).

L'ÉTIQUETAGE ATTENDU EST LE SUIVANT :

<p>Nom et adresse emb./exp. ou • préemballé : « emballé pour » + nom/ adresse vendeur UE + code id. emb./exp. • autre : « emballer et/ou expéditeur » + code id. emb./exp.</p> <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>	PAYS D'ORIGINE EN TOUTES LETTRES
	NATURE DU PRODUIT

Dans la mesure où cette information éclaire le consommateur, il reste possible de compléter la dénomination de vente par l'une des mentions suivantes « abricots pour confiture », « abricots à confiture » ou encore « abricots - confiture ».



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

Norme générale du règlement (UE) n°543/2011 modifié, Annexe 1 - Partie A
<https://eur-lex.europa.eu/>

Norme CEE-ONU FFV-02
<https://unece.org/trade/wp7/FFV-Standards>

Brochure d'interprétation de la norme CEE-ONU FFV-02 Abricots
www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures



Logotype ABRICOTS DE FRANCE, conditions et téléchargement :
www.interfel.com / Vos Services / Logo Fruits & Légumes de France

CONTACTS INTERFEL

Service Segmentation & Qualité Produit
Accords : accordqualite@interfel.com
Logo : 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 - www.lesfruitsetlegumesfrais.com