



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT

JANVIER 2024



**LES DISPOSITIONS CONCERNANT
LA RÉGLEMENTATION
FRAISE**

LA FRAISE

QUELQUES CARACTÉRISTIQUES

SES ORIGINES :

Connue depuis l'antiquité, la fraise sauvage ou fraise des bois est très appréciée et fait l'objet de cueillettes abondantes. La fraise s'introduit au Moyen-Âge dans les jardins et sa culture démarre réellement par le repiquage des stolons (1) de l'espèce sauvage. En 1713, un officier français au nom prédestiné d'Amédée François Frézier rapporte du Chili cinq plants d'une espèce indigène qu'il fait fructifier avec un fraisier Nord Américain ; en naîtra une nouvelle espèce *Fragaria ananassa* qui rapidement fournira l'essentiel de la production mondiale.

PAS UN FRUIT, MAIS DES FRUITS !

La fraise possède une singularité : elle est un faux fruit charnu, formé par le réceptacle de la fleur et qui porte en surface les vrais fruits, appelés akènes (2) (les fameux « petits grains »). En croquant une fraise, on mange en réalité une centaine de fruits !

⁽¹⁾ Tige aérienne siège de la multiplication végétative du plant de fraisier.

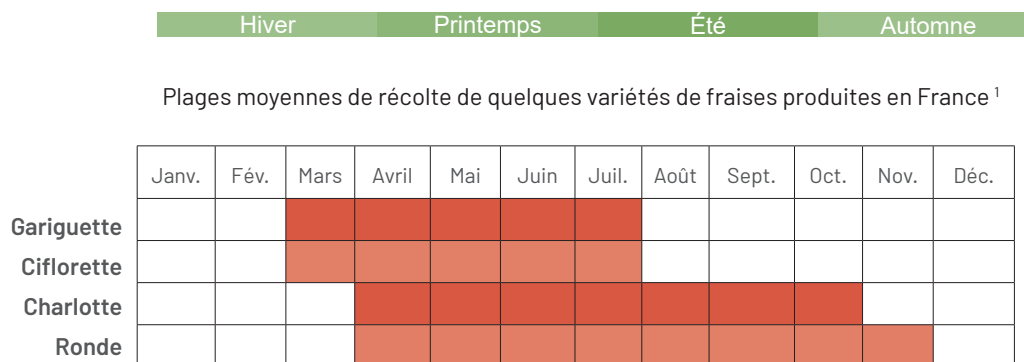
⁽²⁾ L'akène désigne un fruit sec indéhiscent (qui ne s'ouvre pas à maturité) et dont la paroi (ou péricarpe) n'est pas soudée à la graine qui est unique.

COMMENT SE FAIT LA PRODUCTION DE FRAISE ?

Les fraisiers se reproduisent naturellement par multiplication végétative. Les plants mères sont d'abord multipliés au sein d'une « stolonnière ». Chaque plant produit alors de longues tiges appelées stolons qui grandissent horizontalement pour donner naissance à de nouveaux plants. Les stolons sont ensuite coupés et les nouveaux plants replantés. Les nouveaux plants se développent alors en produisant des fleurs puis des fruits après pollinisation.

La production de fraises sous abris ou serres est assurée grâce à l'introduction d'insectes pollinisateurs.

Que la culture soit en hors-sol ou en pleine terre, ces méthodes de production se complètent permettant, avec le travail de sélection des variétés, d'allonger la durée de la campagne de la fraise.



¹ Extraits du site de l'AOP Nationale Fraise

QUE SIGNIFIE « VARIÉTÉ DE FRAISE REMONTANTE » ?

Certaines variétés sont dites « remontantes » ; elles ont la capacité de produire des fruits à plusieurs reprises dans l'année, généralement une fois au printemps et une seconde fois en été, voire début d'automne. Les variétés non remontantes ne produisent que sur une seule période.

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



La production de fraise française se distingue par l'existence de deux Label Rouge et de deux IGP (Indication Géographique Protégée).

- **Fraise Label Rouge** : ce signe officiel valorise des produits qui, par leurs conditions de production, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. Le label rouge garantit notamment un taux de sucre et un calibre minimal au consommateur, ainsi que des pratiques culturales raisonnées (fertilisation, irrigation). La production repose sur un choix rigoureux de variétés gustatives.

- **Fraise du Périgord** : désigne un produit obtenu dans l'ensemble

de l'aire géographique. Les fraises possédant une IGP « Fraise du Périgord » sont des fraises de pleine terre, de catégories Extra ou I. Les variétés sont sélectionnées par l'Union interprofessionnelle de la fraise du Périgord, en fonction de leurs qualités agronomiques et gustatives. Elles doivent de plus répondre à des caractéristiques et des valeurs fixées en matière de taux de sucre, coloration, fermeté, calibre, etc.

- **Fraise de Nîmes** : désigne un produit obtenu dans l'ensemble de l'aire géographique. La fraise de Nîmes IGP est cultivée en pleine terre. Elle doit avoir un taux de sucre ainsi qu'une coloration minimum et est issue de variétés sélectionnées par le Groupement de producteurs de l'aire d'appellation.

Plus de renseignements sur le site 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, ainsi que les SIQO Fruits et Légumes et leur définition sur : www.interfel.com/marches-reglementations/siqo-agroecologie/

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA COMMERCIALISATION DE LA FRAISE

**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 FRAISE 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 et conditionnement)
- le marquage, dont l'origine

FOCUS SUR DIFFÉRENTS POINTS DE LA NORME

Définition du produit (I.)

- Produits concernés : fraises des variétés (cultivars) issues du genre *Fragaria* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur
- Produits exclus : fraises destinées à la transformation industrielle

Dispositions concernant le calibrage (III.)

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

	EXTRA	I	II
Calibre minimal (sauf pour les fraises des bois)	25 mm	18 mm	
Tolérances	Pour toutes les catégories : il est admis une tolérance totale de 10%, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences minimales en matière de calibre		

Dispositions concernant la présentation (V.)

Homogénéité (V.A)

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité. Les fraises de la catégorie « Extra » – à l'exception des fraises des bois – doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. Les fraises de la catégorie I peuvent présenter un calibre moins homogène. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ (II.A, II. B.) ET TOLÉRANCES DE QUALITÉ (IV.A.)

EXIGENCES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les fraises doivent être:

- intactes, non abîmées,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais, mais non lavées,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes de dommages dus aux parasites,

• munies de leur calice (à l'exception des fraises des bois); le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule, doivent être frais et verts,

- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les fraises doivent être suffisamment développées et présenter une maturité suffisante. Le développement et l'état des fruits doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Catégorie « Extra »

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de haute qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent :

- avoir un aspect brillant, conforme aux caractéristiques de la variété,
- être exemptes de terre.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières 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 totale de 5 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

La tolérance de 5% couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en cat. I. La tolérance de 0,5% couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en cat. II, y compris les meurtrissures.



Catégorie I

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, 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,
- une petite tache blanche n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit,
- de légères marques superficielles de pression.

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 2 % au total.

La tolérance de 10% couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en cat. II. La tolérance de 2% couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

Catégorie II

Cette catégorie comprend les fraises qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies (ci-dessus). Elles peuvent présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme,
- une tache blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième de la surface totale du fruit,
- de légères meurtrissures sèches non susceptibles de s'étendre,
- de légères traces de terre.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

La tolérance de 10% couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en cat. II. La tolérance de 2% couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

LE MARQUAGE DES COLIS POUR LA FRAISE

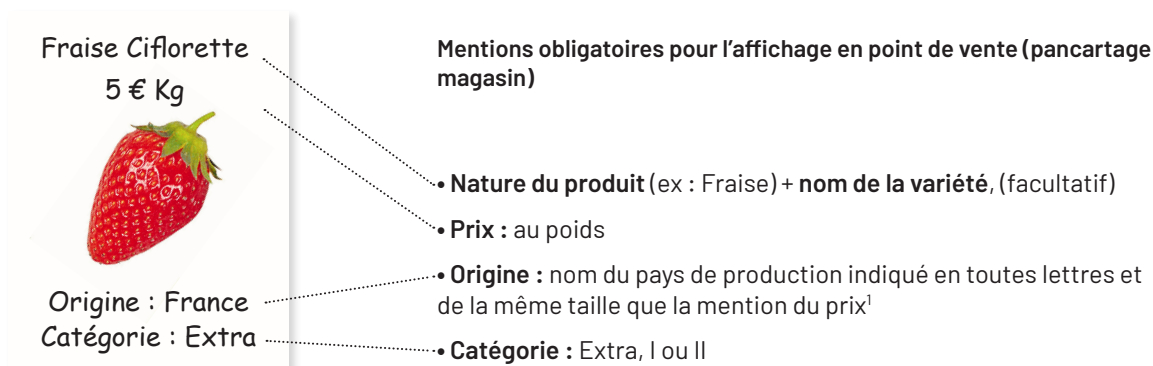
Marquage à faire figurer selon la norme spécifique applicable aux fraises :

Pays d'origine en toutes lettres*	Catégorie : EXTRA, I ou II
Fraises + nom de la variété (facultatif)	
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. 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.	

* Éventuellement, en sus : zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.



L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LA FRAISE



The diagram shows a label for 'Fraise Ciflorette' with a price of '5 € Kg'. The label includes the following text: 'Fraise Ciflorette', '5 € Kg', 'Origine : France', and 'Catégorie : Extra'. A strawberry image is also present. Dotted lines connect these elements to a list of mandatory information for point-of-sale labeling.

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

- **Nature du produit** (ex : Fraise) + **nom de la variété**, (facultatif)
- **Prix** : au poids
- **Origine** : nom du pays de production indiqué en toutes lettres et de la même taille que la mention du prix¹
- **Catégorie** : 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

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



*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.

BIEN CONSEILLER

VALORISATION ET CONSERVATION DE LA FRAISE

La fraise est l'un des fruits les plus fragiles du rayon.

Dans une chambre froide à 6 °C peu ventilée, sa durée de vie peut atteindre 3 jours (contre 2 jours en rayon). Les écarts de températures et les manipulations sont à éviter. La remballage est aussi à écarter. La fraise s'imprègne facilement des odeurs étrangères, évitez donc de la stocker avec des produits comme le poireau, l'ail...

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.

Pour favoriser la satisfaction gustative, privilégier les meilleures variétés et favoriser leur remontée en température pour qu'elles dégagent tous leurs parfums et leurs arômes au moment de la dégustation.

Bien choisir le fruit

Pour choisir les fraises, préférez les fruits brillants, homogènes en couleur avec un calice vert.

Bien conserver et préparer la fraise

Le mieux est de consommer la fraise très rapidement !

Les fraises sont à conserver dans le bac à légumes du réfrigérateur. L'idéal est de les sortir un peu avant de les préparer, afin que leurs arômes puissent s'exprimer.

Les fraises doivent être lavées (sans les tremper) avec leur calice pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau et perdent leur goût.

La fraise peut se manger crue ou cuite, seule ou en accompagnement de plats sucrés ou salés.

Faites le plein d'idées recettes sur le site www.lesfruitsetlegumesfrais.com.

QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES



Suis-je obligé d'indiquer la variété des fraises sur l'étiquetage ?

NON, du point de vue réglementaire, la mention de la variété reste facultative. Cependant, la connaissance variétale des fraises par le consommateur français s'est améliorée au fil des années (cf. étude CTIFL « Fraises - Usages et attitudes des consommateurs : quelles évolutions en 15 ans ? 2001-2017»). Ceux-ci peuvent être demandeurs de cette information. Attention, l'étiquetage d'une mauvaise variété est répréhensible.

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 plus 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).

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 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) 543/2011 modifié, Annexe I – partie B
Norme spécifique :
<https://eur-lex.europa.eu>



Logotype FRUITS ROUGES 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