



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT **JANVIER 2024**



**LES DISPOSITIONS CONCERNANT
LA RÉGLEMENTATION
LAITUE, CHICORÉE FRISÉE,
SCAROLE**

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

SUR LA COMMERCIALISATION DES LAITUES, CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLE

Norme spécifique de commercialisation
Règlement UE n° 543/2011 modifié
Annexe 1, partie B

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

LA NORME SPÉCIFIQUE DÉCRYPTÉE

Dispositions définies dans la norme

- la définition du produit
- la qualité des produits (caractéristiques minimales et caractéristiques pour les catégories I et 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 :

- **Les laitues des variétés (cultivars)** issues de:
 - *Lactuca sativa var. capitata L.* (laitues pommées, y compris celles du type «Iceberg»),
 - *Lactuca sativa var. longifolia Lam.* (laitues romaines),
 - *Lactuca sativa L. var. crispata L.* (laitues à couper),
 - les croisements de ces variétés.
- **Les chicorées frisées des variétés (cultivars)** issues de *Cichorium endivia L. var. crispum Lam.*
- **Les scaroles des variétés (cultivars)** issues de *Cichorium endivia var. latifolium Lam.,*

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

Produits exclus :

Produits destinés à la transformation industrielle, produits présentés sous forme de feuilles individuelles, laitues avec motte ou laitues en pots.



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

Exigences minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les produits doivent être:

- intacts,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres et parés, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts de dommages dus aux parasites,
- turgescents,
- non montés,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation est admis, à moins qu'il n'en modifie significativement l'apparence.

Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.

Les produits doivent présenter un développement normal. Le développement et l'état des produits 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 I

Les produits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les produits doivent aussi être:

- bien formés,
- fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit,
- exempts de dégâts et d'altérations nuisant à leur comestibilité,
- exempts de dégâts dus au gel.

Les laitues pommées doivent présenter une unique pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, il est admis que la pomme soit réduite.

Les laitues romaines doivent présenter un coeur, qui peut être réduit.

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de produits 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 1 % au total.

Catégorie II

Cette catégorie comprend les produits qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais qui répondent aux exigences minimales définies ci-dessus.

Les produits doivent être:

- suffisamment bien formés,
- exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- légers défauts de coloration,
- traces discrètes d'attaques parasitaires.

Les laitues pommées doivent présenter une pomme, qui peut être réduite. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, l'absence de pomme est admise.

Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de coeur.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de produits 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.

DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (III.)

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à :

	Laitues	Chicorées frisées et scaroles
Homogénéité = différence de calibre entre produits d'un même colis	<ul style="list-style-type: none">• 40 g si poids de la pièce la + légère est inférieur à 150g• 100 g si poids de la pièce la + légère entre 150 et 300g• 150 g si poids de la pièce la + légère entre 300 et 450g• 300g si poids de la pièce la + légère est supérieur à 450g	300 g
Tolérances en matière de calibre	Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre de produits ne répondant pas aux exigences 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 produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. Cependant, un **mélange de laitues et/ou chicorées frisées et/ou scaroles dont les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un colis**, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, type commercial et/ou couleur considérés, quant à leur origine.

Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibrage. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE (VI.)

NATURE DU PRODUIT (VI.B)

- Mention « Laitues », « laitues Batavia », « laitues Iceberg », « laitues romaines », « laitues à couper » (ou, par exemple, le cas échéant, « feuilles de chêne », « lollo bionda », « lollo rossa »), « chicorées frisées », « scaroles » ou toute dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Mention « Cultivées sous abri » ou dénomination équivalente, le cas échéant.
- Nom de la variété (facultatif).
- Mention « Mélange de laitues/chicorées frisées/scaroles », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de laitues, chicorées frisées et/ou scaroles de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents.

Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.

LE MARQUAGE DES COLIS POUR LES LAITUES, CHICORÉES FRISÉES, SCAROLE

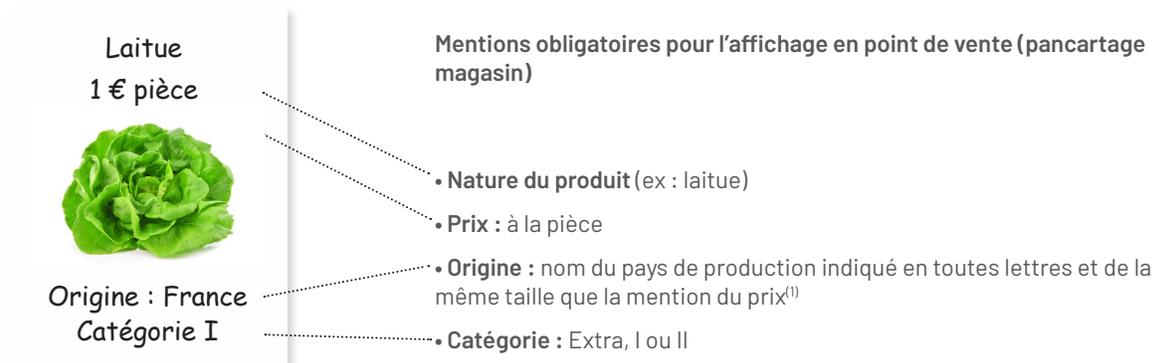
Marquage à faire figurer selon la norme spécifique applicable aux laitues, scaroles, chicorées frisées :

Pays d'origine en toutes lettres*	Catégorie : I ou II
NATURE DU PRODUIT : ex. Laitue Batavia	
Nom et adresse emb./exp. ou • préemballé : « emballé pour » + nom/adresse vendeur UE + code id. emb./exp. • autre : « emballeur 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.

Dans le cas d'un mélange de laitues et/ou chicorées ou scaroles d'origines différentes, de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs bien distincts, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la variété, du type commercial et/ou de la couleur concernés.

L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE



Laitue
1 € pièce



Origine : France
Catégorie I

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

- **Nature du produit** (ex : laitue)
- **Prix** : à la pièce
- **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



**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.

BIEN CONSEILLER

VALORISATION ET CONSERVATION

Très riche en eau, les salades se flétrissent vite. Les rotations sont à respecter scrupuleusement. Un réassort régulier est à privilégier afin de ne présenter en magasin que les quantités nécessaires à la vente d'une demi-journée maximum. Lors de la mise en rayon, rafraîchir la coupe et éliminer les feuilles flétries. La manipulation doit être soignée pour ne pas endommager les feuilles. En cas de dépotage, placer les salades les unes à côté des autres et veiller ne pas les entasser.

Pour les chicorées, éviter de les déposer directement sous la lumière et mieux vaut les présenter point de coupe face au client. Cette technique protégera le cœur d'un verdissement trop rapide et facilitera la préhension du produit.

BIEN CHOISIR

La laitue, chicorée ou scarole doit être d'une fraîcheur absolue. Selon les variétés, elle ne se conserve que quelques jours au réfrigérateur.

Facile à préparer, la laitue, chicorée ou scarole se consomme le plus souvent crue, en salade, seule et assaisonnée, ou mélangée avec d'autres légumes. Il est également possible de la cuire. Elle donne alors un goût raffiné et une texture fondante aux plats de légumes.

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 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 ET LÉGUMES 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