



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT

JANVIER 2024



**LES DISPOSITIONS CONCERNANT
LA RÉGLEMENTATION
PÊCHE NECTARINE**

PÊCHE, NECTARINE, BRUGNON...

DÉFINITION ET CARACTÉRISTIQUES

Il peut être difficile de différencier les variétés du pêcher car il en existe plus de 300 en France, témoignant d'une recherche variétale dynamique pour proposer des fruits avec toujours plus **d'arômes, de parfums, une meilleure teneur en sucre, un meilleur ratio sucre/acidité.**

Voici quelques clés pour ne plus se tromper :

Le fruit du pêcher (*Prunus Persica*) est une drupe ; indéhiscent (qui ne s'ouvre pas naturellement à la maturité), il est charnu et possède une unique graine.



Les nectarines et les brugnonns sont aussi des pêches !

Les nectarines ou brugnonns ne sont pas des hybrides de pêches et de prunes, mais bien des sous-espèces de pêche obtenues par sélection à partir de mutations naturelles.

Les pêches ont une peau duveteuse ou lisse. Dans ce dernier cas, on les appelle nectarines ou brugnonns.

Leurs différences ? Les nectarines ont un noyau qui se détache facilement de la chair.

Les brugnonns, juteux, plus petits, à la saveur généralement acidulée, ont eux une chair qui adhère au noyau.

(Extrait du site www.pechesetabricotsdefrance.fr/les-differentes-varietes/)

Caractéristiques selon la sous-espèce	Pêche	Pavie	Nectarine	Brugnon
Peau	Duveteuse		Lisse	
Noyau	Semi-libre ou libre	Adhérent ou libre	Semi-libre	Adhérent
Fruit	De table	D'industrie	De table	De table
Chair	Blanche, jaune, sanguine ou non, colorée ou non autour du noyau			

Il existe trois grands types de pêches, établis selon leur période de récolte.

Ainsi, on distingue :

Plages moyennes de récolte des principales variétés en France			
JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
Variétés précoces 15 juin - 10 juillet		Variétés de saison 10 juillet - 5 août	Variétés tardives 5 août - 15 septembre

Quelques variétés de pêche nectarine :

PÊCHES BLANCHES Patty® Zaisito cov Maurā® Zaifisan cov Onyx® Monalu cov	NECTARINES BLANCHES Turquoise® Monprime cov Cristal® Monries cov Magique® Maillarmagie cov Nectasweet® Nectardream cov
PÊCHES JAUNES Royal summer® Zaimus cov Coraline® Monco cov Royal Majestic® Zaimajal cov Royal Pride® Zaisula cov	NECTARINES JAUNES Big bang® Maillara cov Big top® Zaitabo cov Orine® Monerin cov Luciana cov

La Nectavigne® est issue d'un croisement entre la pêche de vigne sanguine et la nectarine.

Les pêches plates sont une sous-espèce du pêcher, au même titre que la pavia, la nectarine, le brugnion ou encore la pêche sanguine.

LA PÊCHE NECTARINE, UN PRODUIT BÉNÉFICIAIRE D'UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ



La production de pêche et nectarine française se distingue par l'existence d'un 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. Le label garantit notamment un taux de sucre minimal au consommateur, ainsi que des pratiques culturales spécifiques entièrement tracées.

Pêches et nectarines Label Rouge : www.inao.gouv.fr

Les Signes Officiels 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/nos-missions/developper-les-marches/bio-et-signes-de-qualite

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

SUR LA COMMERCIALISATION DE LA PÊCHE NECTARINE

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

- Obligatoire
- La norme spécifique pêche nectarine prévoit notamment une classification (Catégories : Extra, I, II) et des dispositions de calibrage, de présentation, de marquage...

Accord interprofessionnel
« Pêche-Nectarine - Calibrage »

- Obligatoire pour les pêches nectarines produites en France, toutes catégories
- Définit un calibrage minimum des pêches nectarines :
56 mm de diamètre ou 85 g

LA NORME SPÉCIFIQUE PÊCHE NECTARINE 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

FOCUS SUR DIFFÉRENTS POINTS DE LA NORME

DÉFINITION DU PRODUIT (point I.)

Produits concernés : pêches et nectarines des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica Sieb. et Zucc.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur

Produits exclus : pêches et nectarines destinées à la transformation industrielle

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ (point II.)

Exigences en matière de maturité (point B.)

Les fruits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante. L'indice réfractométrique minimum de la pulpe doit être égal ou supérieur à 8 °Brix.

DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (point III.)

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Le calibre minimal est de :

- 56 mm ou 85 g pour la catégorie «Extra»,
- 51 mm ou 65 g pour les catégories I et II.

Toutefois, les fruits de moins de 56 mm ou 85 g ne sont pas commercialisés pendant la période allant du 1^{er} juillet au 31 octobre (hémisphère Nord) et du 1^{er} janvier au 30 avril (hémisphère Sud).

Les dispositions ci-après sont **facultatives** pour la **catégorie II**.

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

a) pour les fruits calibrés selon le diamètre :

- 5 mm pour les fruits de moins de 70 mm,
- 10 mm pour les fruits de 70 mm et plus ;

b) pour les fruits calibrés selon le poids :

- 30 g pour les fruits de moins de 180 g,
- 80 g pour les fruits de 180 g et plus ++ ;

c) pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit correspondre au point a) ou au point b).

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer.

	Code	Diamètre			Poids	
		de (mm)	à (mm)		de (g)	à (g)
1	⊖	51	56	ou	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	>90			>300	

L'accord interprofessionnel interdit ces calibres pour les fruits produits en France dès le début de la campagne.

DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES (point IV.)

Tolérances en matière de calibre (point B.)

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION (point V.)

Homogénéité (point A.)

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même **origine, variété, qualité, degré de maturité et calibre** (en cas de calibrage).

Dans le cas de la catégorie "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique en outre à la coloration des fruits. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.



L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL PÊCHE NECTARINE - CALIBRAGE DÉCRYPTÉ

ACCORD DU 10 JUIN 2020

ENTRÉE EN VIGUEUR DE L'ACCORD : 1^{er} janvier 2021

VALIDITÉ : Jusqu'au 31 décembre 2024 (cf avenant du 20 juin 2023)

OBJECTIF : Améliorer la qualité, notamment gustative, des pêches nectarines produites en France

PRODUITS CONCERNÉS

- Pêches et nectarines produites en France
- Pêches et nectarines toutes catégories confondues : Extra, I ou II

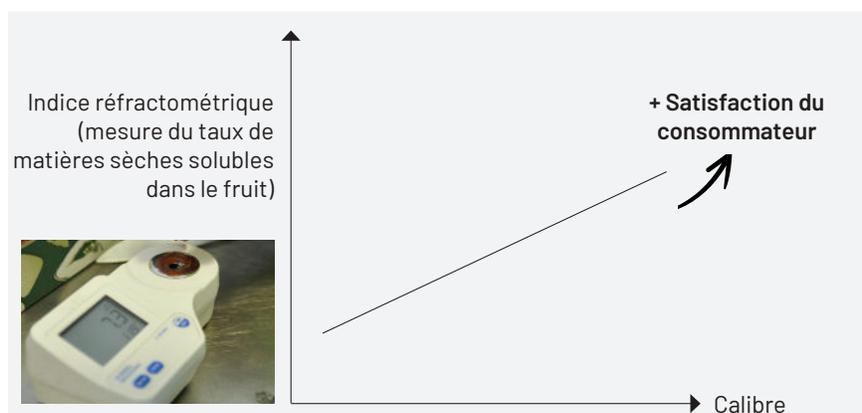
PRODUITS EXCLUS

- Pêches et nectarines d'origine autre que France
- Pêches nectarines destinées à la transformation industrielle
- Pêches nectarines cédées au consommateur final, par le producteur sur le lieu de son exploitation et issues de sa production

CALIBRAGE

Les pêches et nectarines sont soumises à un calibrage minimum de 56 millimètres de diamètre ou de 85 grammes, à toutes les étapes de leur commercialisation et durant toute la campagne.

La définition d'un calibre minimal assure un développement suffisant du fruit et garantit une maturité satisfaisante des fruits commercialisés.



Etude CTIFL (1995-2000) sur la relation poids/calibre du fruit et l'indice réfractométrique & sur la relation entre la satisfaction gustative des consommateurs et la teneur en sucres des fruits.

LE MARQUAGE DES COLIS POUR LES PÊCHES NECTARINES

Marquage à faire figurer selon la norme spécifique applicable aux pêches nectarines :

Nom et adresse emb./exp. ou • préemballé : « emballé pour » + nom/adresse vendeur UE + code id. emb./exp. • autre : « emballé 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	Pays d'origine en toutes lettres*	Catégorie : EXTRA, I ou II
	« Pêches » ou « Nectarines » (y compris plates) + Couleur de la pulpe + Nom de la variété (facultatif)	
	Calibre (en cas de calibrage) • diamètres mini et maxi (en mm) ou poids mini et maxi (en g) ou selon le code de calibre • nombre de pièces (facultatif)	

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

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.*

ctifl.fr/etiquetagepancartagefruitslegumes



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 LA PÊCHE NECTARINE

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



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

- **Nature du produit** (ex : pêche) + **couleur de la pulpe** (obligatoire)
- **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** (obligatoire) : 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 LA PÊCHE NECTARINE

Pourquoi affiner les pêches nectarines ?

La pêche nectarine est l’un des fruits pour lesquels le consommateur souhaite bénéficier d’une pleine maturité.

Le challenge 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).

La pêche nectarine est un fruit climactérique. Elle a par définition la particularité de pouvoir continuer à mûrir après récolte.

Les fruits ainsi récoltés peuvent être orientés vers un **processus d’affinage, selon les besoins des circuits de commercialisation. Cette pratique a l’avantage de palier aux 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 liées aux chutes de fruits, aux attaques de parasites et aux maladies.** 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.

Les fruits sont donc récoltés 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 post-récolte contrôlées (températures, humidité). Ce processus d’affinage n’est pas une étape obligatoire pour obtenir des pêches nectarines bonnes 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 maturation souhaité.

Les variétés de pêche à chair jaune ont une évolution habituellement moins rapide que les variétés à chair blanche, notamment en début d’affinage. En fonction du niveau de fermeté souhaité, les variétés à chair jaune peuvent donc avoir besoin d’un temps d’affinage plus long, particulièrement pour les nectarines (CTIFL, Maîtriser la maturation des fruits).



Néanmoins, le choix de la date de récolte par le producteur reste primordial car l'affinage ne permet pas de compenser une récolte trop précoce. L'expertise du professionnel permettra de fixer l'optimum de récolte, selon la variété concernée et sa région de production, afin que le fruit continue sa maturation dans les meilleures conditions.

Bénéfices de la technique d'affinage

Grâce à ce processus, les fruits atteignent une maturité optimale et homogène. Ils pourront ainsi exprimer tout leur potentiel gustatif pour le consommateur.

CONDITIONS OPTIMALES ET TECHNIQUES DE CONSERVATION¹

La pêche nectarine n'est pas un produit de longue conservation, cependant, la mise en place de méthodes de conservation en chambre froide peut permettre de gérer l'écoulement des produits, pour obtenir des fruits qui se comportent mieux dans le circuit de distribution ou encore pour éviter le développement de certaines maladies.

« Le traitement frigorifique appliqué au niveau d'une station de production ne trouve sa pleine utilité que s'il est prolongé au cours des différentes étapes de la distribution. »

Voici donc quelques recommandations :

- Produits fragiles ou ayant une maturité avancée
 - maintien d'une température de 8-10°C tout au long de la distribution
 - limitation des variations de températures importantes et répétées
 - > objectif : ralentir la dégradation des fruits
- Fruits encore fermes en sortie de chambre froide
 - phase de maturation complémentaire envisageable, à une température plus élevée
 - > objectif : atteindre une maturité optimale des fruits

Bonne pratique :

Lors du transport ou d'un stockage court avant commercialisation, veiller à ne pas entreposer les fruits à proximité d'espèces émettant une forte odeur (ex.: melon), car il y a un risque de transfert d'odeur et d'apparition de mauvais goûts.

¹ Extraits issus de l'ouvrage Pêche Abricot, De la récolte au conditionnement, CTIFL

BIEN CONSEILLER

VALORISATION ET CONSERVATION DE LA PÊCHE NECTARINE

L'affinage peut contribuer à proposer au consommateur un produit mûr ou quasi-mûr, et permet d'augmenter sa satisfaction.

Par son caractère mûr après la phase d'affinage, la pêche nectarine requiert un soin particulier car elle est particulièrement sensible aux chocs. Une fois le fruit marqué ou abîmé, le développement du défaut est irréversible et peut accélérer le développement de pourritures.

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.

A PROPOS DE LA MATURITÉ DU FRUIT ET DU MODE DE CONSOMMATION

Bien choisir son fruit

• Respirer son parfum

Lorsqu'elle est mûre, la pêche est souple. Sa peau ne doit pas présenter de taches ni de meurtrissures et elle dégage une odeur parfumée.

La couleur de sa chair n'est pas un signe de sa maturité ou de sa fraîcheur. Un préjugé laisse croire que les pêches à chair blanche seraient plus parfumées que celles à chair jaune. Cette différence de pigmentation n'influe ni sur l'arôme, ni sur le goût de ces fruits.

• Bien conserver son fruit

Les pêches nectarines sont à entreposer à l'air ambiant. Selon les variétés et le stade de maturité, la pêche se conserve quelques jours. Achetée mûre, sa consommation devra intervenir dans les 2 à 3 jours. Si elle n'est pas encore suffisamment mûre, elle poursuit son affinage dans la corbeille à fruits.

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 : la pêche peut se manger crue ou cuite, dans une entrée, en accompagnement d'un plat salé, ou en dessert. La nectarine jaune est par exemple intéressante en cuisine car elle est plus ferme.

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

QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES



Le calibre des pêches nectarines peut-il être exprimé par le poids des fruits en gramme ?

OUI, le calibre peut être exprimé selon le diamètre du fruit ou selon le poids conformément à la norme spécifique.

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. Elle ne peut pas remplacer le calibre mais peut le compléter.

Qui contrôle l'application de la norme spécifique pêche nectarine ?

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 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).

Qui contrôle l'application de l'accord interprofessionnel sur le calibrage des pêches nectarines ?

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect de l'accord, sont effectués par les Experts Produits du Groupement Interprofessionnel d'Expertise et de Contrôle et sont habilités par INTERFEL.

Les contrôles sont effectués de manière inopinée, sur le territoire français, dès le stade de la production et à toutes les étapes de la commercialisation jusqu'au stade de la vente au détail.



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

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

Accord interprofessionnel « Pêche nectarine – Calibrage »
www.interfel.com/services/documentation



Logotype FRUITS ET LÉGUMES DE FRANCE, conditions et téléchargement :
[www.interfel.com / Vos Services / Logo Fruits & Légumes de France](http://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