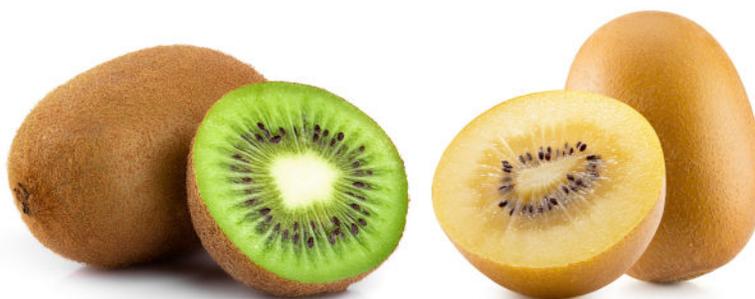


OUTIL D'INFORMATION

Les dispositions concernant la réglementation **KIWI**



Cette note fait le point sur la réglementation concernant la commercialisation du kiwi et donne des éléments d'application de l'accord interprofessionnel qualité « Kiwi Hayward – Date de récolte et de commercialisation - Maturité ».

Document non exhaustif

LE KIWI, UN FRUIT UNIQUE

Un peu d'histoire...

Le kiwi (genre *Actinidia*), est, comme le raisin, le fruit d'une liane pérenne. Les fruits sont récoltés sur les plants sauvages des forêts tempérées du Sud-Ouest de la Chine et dégustés depuis 2000 ans. L'*Actinidia* fut d'abord introduit comme plante décorative fin XIX^{ème} en Amérique et en Europe. Historiquement, les fruits étaient connus sous les noms de Yang Tao, Pêche de Macaque ou Groseille de Chine. Le nom commercial de « Kiwi » est donné plus tard en référence à l'oiseau endémique de la Nouvelle-Zélande. En 1927, le néo-zélandais Hayward Wright sélectionne le cultivar à chair verte et le baptise à son nom. La production commerciale démarre sur l'île en 1937.

En France, les premiers spécimens sont plantés au début XX^{ème} siècle au Jardin des plantes du Muséum d'Histoire

Naturelle de Paris. Le pied femelle fructifie pour la première fois durant l'hiver 1937. La production atteint 85 kg en 1940. L'aspect duveté du fruit lui vaut le surnom de « souris végétale », un nom qui ne favorise pas sa diffusion.

Il faut attendre les années 1960 pour que le kiwi se développe à grande échelle. L'année 1974 est celle de la première récolte en France. Aujourd'hui, le fruit est cultivé en Asie, aux États-Unis, au Chili et en Argentine, autour du bassin Méditerranéen (Italie, Grèce, Portugal, Espagne, France, Turquie) et plus récemment en Afrique du Sud. La production à contre-saison et les conditions de stockage permettent au consommateur de trouver du kiwi toute l'année. Il continue à gagner en popularité notamment grâce à ses qualités nutritionnelles.



Comment le kiwi est-il cultivé ?

L'*Actinidia* est une liane avec des sarments vigoureux pouvant atteindre 5 à 10 m de long en une saison. A l'état sauvage, elle trouve support sur les arbres et arbustes environnants : elle est d'ailleurs parfois considérée comme une plante invasive. En culture, ses lianes sont supportées et conduites sur des structures en T-bar, en pergolas ou treillis. Ce contrôle de l'architecture de la plante favorise l'étalement de la végétation et donc une meilleure réception de la lumière qui se traduit par des rendements plus importants. En France, les conditions climatiques du Sud-Ouest (Vallée de l'Adour), de l'Ouest (Bretagne et Normandie)

et du Sud-Est (Rhône-Alpes) sont satisfaisantes pour la culture du kiwi.

L'*Actinidia* est dioïque, c'est-à-dire qu'il existe des pieds mâles et des pieds femelles (certaines variétés sont cependant auto-fertiles). Dans les vergers, la plantation est organisée afin d'assurer une pollinisation optimale. Outre le vent, ce sont les insectes pollinisateurs (essentiellement abeilles et bourdons) qui assurent le transport du pollen jusqu'aux fleurs femelles. Des ruches sont souvent installées à proximité des vergers.

Récolte : le saviez-vous ?

Contrairement à d'autres cultures, la récolte s'étale sur 1 à 3 semaines et a lieu en un seul passage. La récolte se fait à la main. Comme pour la poire, les fruits, qui sont climactériques, sont cueillis fermes. Si ceux-ci sont laissés sur l'arbre, ils peuvent développer des mauvais goûts et présenter une baisse de leur taux de sucres.



Une diversité de fruits, de couleur et de saveurs à découvrir... et quelques repères



Kiwi vert (*Actinidia deliciosa*), la variété la plus répandue est la variété Hayward qui possède une chair acidulée, des arômes verts et une peau velue



Kiwi jaune (*Actinidia chinensis*), variété plus précoce que le vert, le fruit est plus doux et sucré, sa peau est lisse



Kiwi jaune à coeur rouge



« *Actinidia arguta* » appelé aussi « *kiwai* » ou encore « *baby kiwi* », peau lisse comestible, le fruit se consomme entier et non pelé



Kiwi de Sibérie, *Actinidia arguta purpurea*

Plages moyennes de récolte des principales variétés de kiwis produits en France ⁽¹⁾

Septembre	Octobre	Novembre
Summerkiwi® Montcap 1 ^{er} sept - 15 sept.		Jintao® Hayward 15 octobre - 15 novembre
	Zespri Gold® 15 septembre - 15 octobre	

⁽¹⁾ Elaboration INTERFEL sur les données CTIFL et BIK - Bureau Interprofessionnel du Kiwi



Le kiwi, un produit bénéficiant de Signes officiels d'Identification de Qualité et de l'Origine

La production de kiwi français se distingue par l'existence de 3 Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : 2 Indications Géographiques Protégées (IGP), et 1 Label Rouge.



- L'IGP identifie un produit agricole dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
- Le Label Rouge désigne 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.

À date, ces signes de qualité, qui concernent uniquement la variété Hayward, sont :

- l'IGP Kiwi de l'Adour, qui valorise les fruits issus de ce terroir depuis 2012
- l'IGP Kiwi de Corse, qui pour sa part a été reconnu en 2020
- le Label Rouge Kiwi de l'Adour, qui valorise la variété depuis les années 1990

A noter que le Kiwi de l'Adour bénéficie de la double certification Label Rouge/IGP.

Plus de renseignements sur le site <https://www.inao.gouv.fr>

Les Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine s'inscrivent dans une démarche officielle reconnue par l'Etat. 4 signes coexistent pour permettre aux opérateurs de filière agroalimentaire de valoriser leurs produits. Retrouvez tous les SIQO, ainsi que les SIQO Fruits et Légumes et leur définition sur :

<https://www.interfel.com/nos-missions/developper-les-marches/bio-et-signes-de-qualite-2>

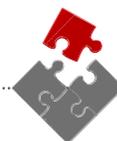
LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA COMMERCIALISATION DU KIWI

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

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

Accord interprofessionnel « Kiwi Hayward – Date de récolte et de commercialisation - Maturité »

- Obligatoire pour les kiwis Hayward produits en France, toutes catégories
- A l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle



LA NORME SPÉCIFIQUE KIWI 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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

Produits concernés :

La norme s'applique aux kiwis (également dénommés *Actinidia*) des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.,) C. F. Liang et A. R. Ferguson, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur.

Produits exclus :

Kiwis destinés à la transformation industrielle

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

Exigences minimales (point A.)

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

[...]

- suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau,
- bien formés, les fruits doubles ou multiples étant exclus

photo 27: Minimum requirement "well formed" - Double fruit - not allowed



photo 27 : Caractéristique minimale "bien formés" - Fruit double - exclu

Photo d'un kiwi double,
extraite de la brochure interprétative de l'OCDE



Classification et tolérances en matière de qualité (points II.C. et IV.A.)

Catégorie « Extra »

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être indemne de toute détérioration. Ils 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.

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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.

Catégorie I

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils 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 (mais sans renflements ou malformation),
- de légers défauts de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm²,
- de petites lignes longitudinales sans protubérance semblables à des « marques de Hayward ».

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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 kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais qui répondent aux exigences minimales définies préalablement.

Les fruits doivent être suffisamment fermes et leur pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les kiwis peuvent présenter les défauts suivants, à condition qu'ils gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,
- des défauts de l'épiderme, tels que des petites fissures cicatrisées, des griffures ou des éraflures, à condition que leur surface totale ne dépasse pas 2 cm²,
- plusieurs « marques de Hayward » plus marquées, assorties d'une légère protubérance,
- de légères meurtrissures.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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.



III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

Poids minimal (g)	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
	90 g	70 g	65 g
Tolérances de calibre	Pour toutes les catégories, tolérance de 10% en nombre ou en poids de kiwis ne répondant pas aux exigences en matière de calibre. Toutefois, les kiwis doivent avoir un poids d'au moins :		
	85 g	67 g	62 g

Homogénéité	
Limite de différence de calibre entre les produits d'un même colis	
Fruits d'un poids inférieur à 85 g	10 g
Fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g	15 g
Fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g	20 g
Fruits d'un poids de 150 g et plus	40 g

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

Homogénéité (point A.)

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des **kiwis de même origine, variété, qualité et calibre**. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

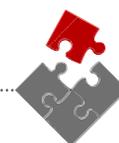
Conditionnement (point B.)

Les kiwis doivent être emballés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme. Le marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.



L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL KIWI HAYWARD

DATE DE RÉCOLTE ET DE COMMERCIALISATION

MATURITÉ DÉCRYPTÉ

ACCORD DU 10 JUIN 2020

Entrée en vigueur de l'accord : 10 juin 2020 // Validité : jusqu'au 10 juin 2023

Application : obligatoire

Accord partiellement étendu par arrêté interministériel du 05/11/2020, publié au J.O.R.F du 20/11/2020.
Extension jusqu'au 31/12/2022.

• OBJECTIF

Garantir la qualité des kiwis produits en France, commercialisés sur les marchés français et étrangers.

Produits concernés

- Kiwis de variété Hayward produits en France

Produits exclus

- Kiwis de variété autre que Hayward
- Kiwis d'origine autre que France
- Kiwis destinés à la transformation industrielle

• DATE DE RÉCOLTE

Les kiwis de variété Hayward ne peuvent pas être récoltés **avant le 10 octobre**.

Cette date seuil permet de s'assurer que le fruit a passé suffisamment de temps sur la liane pour acquérir sa compétence à mûrir après récolte. Une cueillette trop précoce entraîne une perte rapide de fermeté et augmente la probabilité de désordres physiologiques en conservation. A la dégustation, l'intensité des arômes et saveurs de ce fruit est généralement moindre, ce qui peut entraîner une déception pour le consommateur.

• DATE DE COMMERCIALISATION

Marché français

Les kiwis de variété Hayward ne peuvent être commercialisés au stade du détail, c'est-à-dire en vue de la vente ou vendus au consommateur, **avant le 6 novembre**.

Export

Les kiwis de variété Hayward ne peuvent être commercialisés **à partir du 10 octobre** sous réserve du respect des exigences minimales en matière de maturité définies par la norme spécifique, et sous réserve que cette destination nécessite un **transport** en container d'une **durée minimale de 15 jours**.

Le kiwi, récolté ferme, a besoin d'une période de stockage et d'affinage suffisante pour s'assouplir et développer son potentiel gustatif et aromatique.

• MATURITÉ

Les kiwis doivent respecter les critères de maturité suivants :

- un indice de 6,2° Brix minimum ou une teneur moyenne en matière sèche de 15% au stade récolte
- un indice de 9,5° Brix minimum au stade de gros et détail



LE MARQUAGE DES COLIS POUR LE KIWI

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

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.	Pays d'origine en toutes lettres*	Catégorie : EXTRA, I ou II
	Mention « Kiwis » et/ou « Actinidia », si contenu non visible de l'extérieur + Nom de la variété (facultatif) + Couleur de la pulpe ou indication équivalente, si celle-ci n'est pas verte	
• Calibre (en cas de calibrage) <ul style="list-style-type: none"> • poids mini et maxi des fruits • nombre de pièces (facultatif) 		

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

Le Bureau Interprofessionnel du Kiwi (BIK) peut, le cas échéant, prévoir le marquage de la mention du numéro d'adhésion à la structure.

Nous vous invitons à consulter le site 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



Etiquetage
et Pancartage
des fruits
et légumes



InfoFL



CONNAITRE LES MENTIONS OBLIGATOIRES DE MARQUAGE SELON VOTRE STADE DE COMMERCIALISATION.

Choisissez le produit

Produit Bio

Sélectionnez le stade de commercialisation

Détail Expédition/Gros

AFFICHEZ LES MENTIONS OBLIGATOIRES

* 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 LE KIWI

La mention du calibre est facultative au stade détail (pancartage magasin).

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

- **Nature du produit** (ex : kiwi) + **nom de la variété** (facultatif)
- **Couleur de la pulpe** ou indication équivalente, *si celle-ci n’est pas verte*
- **Prix** : selon l’unité de vente (pièce, colis ou 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 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes

L’AFFINAGE DU KIWI

Pourquoi affiner les kiwis ?

Le kiwi est un fruit climactérique particulier. Il a par définition la capacité de pouvoir continuer à mûrir après sa cueillette. Bien qu’il produise peu d’éthylène, il y est très sensible. Du fait d’un risque de mauvaise maturation sur l’arbre, à l’origine d’apparition de mauvais goûts, d’une texture désagréable ou encore de fruits blets (à la chair molle et abîmée), **le kiwi est ramassé ferme**.

Les fruits ainsi récoltés peuvent être orientés vers **un processus d’affinage contrôlé** (après une possible phase de stockage réfrigéré/sous atmosphère contrôlée, permettant de prolonger la vie du fruit de plusieurs mois).

L’affinage permet d’initier ou poursuivre leur maturation naturelle et ainsi de développer leurs arômes caractéristiques dans des conditions fixées (températures, humidité, ventilation). Durant cette phase, la fermeté diminue. Cependant l’assouplissement n’est

pas un indicateur suffisant de la qualité intrinsèque du fruit, qui relève d’un équilibre complexe entre fermeté, jutosité, teneur en sucres, acidité, et intensité aromatique.

Ce processus d’affinage n’est pas une étape obligatoire pour obtenir des kiwis bons à consommer mais il permet de délivrer au consommateur des fruits à un stade de maturité souhaité.

Le choix de la date de récolte par le producteur reste primordial pour la qualité des kiwis, car l’affinage ne permet pas de compenser une cueillette trop précoce ou des conditions d’une conservation non-adaptée à la maturité à la récolte. 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

L’affinage est un processus qui permet de proposer des lots uniformes en maturité et en qualité, qui pourront ainsi exprimer tout leur potentiel gustatif auprès du consommateur.



BIEN CONSEILLER

VALORISATION ET CONSERVATION DU KIWIFRUIT

Le mot pour le professionnel



Le kiwi est dans le palmarès des 10 fruits les plus consommés par les Français (avec en moyenne 4,6 kg achetés par ménage en 2020).

À la faveur de ses atouts santé, la consommation du kiwi peut être régulière mais relève aussi fréquemment d'un **achat d'impulsion** : jouer la carte de la **visibilité** au stade du détail est donc un bon choix, a fortiori pour les acheteurs occasionnels. Pour le mettre en avant, n'hésitez pas à jouer sur les couleurs et les contrastes en rayon ! À proximité de fruits très colorés (les exotiques par exemple), le kiwi sera d'autant plus visible des consommateurs et l'on évitera ainsi l'effet « ton sur ton ».



Le mot pour le consommateur



À chacun son kiwi !

À la recherche d'une pointe d'acidité, le kiwi vert est pour vous !

Si au contraire vous préférez une saveur plus douce, tentez le kiwi à chair jaune ! Enfin, laissez-vous surprendre par les autres fruits comme le baby kiwi, à manger avec sa peau !

Gérer la maturité :

Si vous choisissez votre kiwi jeune, conservez-le trois à quatre semaines dans le bac à légumes de votre réfrigérateur. Si vous souhaitez le faire mûrir plus rapidement, placez-le dans un compotier à température ambiante, emballé dans un sac en papier. Acheté à maturité, souple au toucher, juteux et sucré, il se conservera au frais jusqu'à sept jours.

Le kiwi est très souvent consommé seul à différents moments de la journée. Il est rarement cuisiné pourtant il peut s'intégrer dans de nombreuses préparations culinaires sucrées ou salées, selon vos goûts.



POUR LE CONSOMMATEUR



ASTUCE ANTI-GASPI

À un degré de maturité plus avancé, le kiwi peut aussi se cuisiner, par exemple dans une compote ou en crumble.

Faites le plein d'idées recettes et retrouvez plus d'informations sur ce produit sur www.lesfruitsetlegumesfrais.com



QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES

Le calibre des kiwis peut-il être exprimé par le diamètre des fruits ?

NON, le calibre est uniquement déterminé par le poids. Sur l'étiquetage, il est exprimé par les poids minimal et maximal des fruits.

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 de la norme spécifique « kiwi » ?

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 « Kiwi Hayward – Date de récolte et de commercialisation - Maturité » ?

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 :

Règlement (UE) 543/2011 modifié, Annexe I – partie B

Norme spécifique :

<https://eur-lex.europa.eu>

Accord interprofessionnel « Kiwi Hayward – Date de récolte et de commercialisation – Maturité » 2020-2022

www.interfel.com/services/documentation

Arrêté d'extension de l'accord « Kiwi Hayward – Date de récolte et de commercialisation – Maturité », 2020-2022

www.interfel.com/services/documentation



Logotype KIWIS DE FRANCE, conditions et téléchargement :

www.fruitsetlegumesdefrance.interfel.com

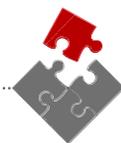
CONTACTS INTERFEL

Service Produits & Qualité

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
Tél. : +33 1 49 49 15 15
www.interfel.com - www.lesfruitsetlegumesfrais.com