

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I – Exigences pour toutes les catégories.</b>			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intacts (mais débarrassés du pédoncule)</li> <li>• Sains; sans pourritures ni altérations les rendant impropres à la consommation</li> <li>• Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles</li> <li>• Pratiquement exempts de parasites</li> <li>• Exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites</li> <li>• Suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau</li> <li>• Bien formés ; fruits doubles ou multiples exclus</li> <li>• Exempts d'humidité extérieure anormale,</li> <li>• Exempts d'odeur et/ou saveur étrangères</li> <li>• Le développement et état des fruits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.</li> </ul>		
Exigences en matière de maturité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suffisamment développés et présenter une maturité suffisante : Au stade du conditionnement : I.R. ≥ 6.2% Brix ou 15% teneur moyenne en matière sèche I.R. ≥ 9.5% Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution</li> </ul>		
<b>II – Caractéristiques qualitatives</b>			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques de la variété.</li> <li>• Fruits fermes</li> <li>• Pulpe indemne de toute détérioration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques de la variété</li> <li>• fruits fermes</li> <li>• Pulpe indemne de toute détérioration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits suffisamment fermes</li> <li>• Pulpe sans défauts majeurs</li> </ul>
Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• très légères altérations superficielles admises.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Léger défaut de forme (sans renflements ou malformation)</li> <li>• Léger défaut de coloration</li> <li>• Légers défauts épiderme ≤ 1 cm<sup>2</sup></li> <li>• Petites lignes longitudinales sans protubérance (« marque de Hayward»)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défauts de forme</li> <li>• Défauts de coloration</li> <li>• Défauts de l'épiderme : petites fissures cicatrisées, griffures, éraflures... ≤ 2 cm<sup>2</sup></li> <li>• Plusieurs «marques de Hayward » plus marquées avec légère protubérance.</li> <li>• Légères meurtrissures.</li> </ul>
<b>III – Calibrage (poids d'un fruit)</b>			
Minimal	90 g	70 g	65 g
Homogénéité (écart de calibre au sein d'un même colis)	10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g. 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g. 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 et 150 g. 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.		

# Kiwis

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>IV – Tolérances (en nombre ou en poids)</b>			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 1% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % ne répondant pas aux exigences en matière de calibre <i>mais poids kiwis ≥:</i>		
	85 g	67 g	62 g
<b>V – Présentation</b>			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine</li> <li>• Variété</li> <li>• Qualité</li> <li>• Calibre</li> </ul> Partie apparente du contenu du colis: représentative de l'ensemble		
Emballage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection convenable du produit</li> <li>• Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext ou int); encres et colles non toxiques</li> <li>• Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme</li> <li>• <b>Marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme</b></li> <li>• Colis exempts de corps étranger</li> </ul>		
<b>VI – Marquage</b>			
Identification	Oui (nom et adresse <b>physique</b> emb/exp) <u>Ou</u> : « emballer et/ou exp. » + code d'identification de emb/exp (code précédé du code ISO 3166 pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine) <u>Ou</u> (préemballages) : « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp		
Nature produit	« Kiwi » et/ou « Actinidia » si contenu non visible de l'extérieur Variété (facultatif) <b>Couleur de la pulpe (ou équivalent) si pas verte</b>		
Pays d'origine Catégorie	Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ... Oui		
Calibre	Poids mini et maxi		
Nombre de fruits	Facultatif		

## Accord interprofessionnel (Kiwi Hayward origine France) : « Date de récolte et de commercialisation - maturité » signé le 16 mai 2018 pour 3 ans à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2019

- Récolte interdite avant le 10 octobre (variété Hayward)
- Commercialisation Kiwis Hayward
  - au stade de détail : interdite avant le 6 novembre
  - à destination marchés étrangers : possible à partir du 10 oct. si transport en container ≥ 15j
- Maturité :
  - IR minimum à la récolte : 6.2 % Brix;
  - IR minimum au stade de gros et détail : 9,5% Brix.