

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple – Un But – Une Foi

Ministère de l'Agriculture et de l'Équipement Rural

Direction de la Protection des Végétaux



MANUEL
PRATIQUE DE CONTROLE QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

TABLE DES MATIERES

Champs d'application	3
1. LE CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE.....	3
2. LA TERMINOLOGIE	6
3. L'ORGANISATION DU SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE	8
4. LA MISE EN ŒUVRE DU CONTROLE DE CONFORMITE	9
4.1 L'établissement d'une Base de Données des Opérateurs (BDO).....	9
4.2 Les normes de contrôle applicables	9
4.3 La catégorisation des Opérateurs	10
4.3.1 Catégorie A : principales caractéristiques	10
4.3.2 Catégorie B : principales caractéristiques	11
4.3.3 Catégorie C : principales caractéristiques	11
4.4 La fréquence des contrôles	11
4.4.1 Contrôles programmés	11
4.4.2 Contrôles inopinés	12
4.4.3 Contrôles renforcés.....	12
4.5 La réalisation des contrôles.....	12
4.5.1 Examen et identification des lots.....	12
4.5.2 Procédure d'échantillonnage.....	13
4.5.3 Comparaison avec les normes.....	14
4.5.4 Rédaction du procès verbal	14
4.6 Pratique des contrôles avant expédition	15
4.6.1 Fréquence des contrôles	15
4.6.2 Modalités pratiques des contrôles.....	15
4.6.3 Dispositions particulières relatives aux opérateurs à haut risque	16
4.7 Délivrance du Certificat de conformité.....	16
5. LA MISE EN PLACE D'UN SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE	17
5.1 Responsabilités de l'Autorité compétente	17
5.2 Responsabilités des inspecteurs phytosanitaires	18
6. LISTE DES ANNEXES	19

Champs d'application

Le présent Manuel décrit l'organisation et les modalités pratiques de mise en œuvre du système national de contrôle et de certification des fruits et légumes frais exportés au départ du Sénégal conformément aux normes commerciales, sanitaires et phytosanitaires.

Ce Manuel sert de document de références aux services officiels pour la réalisation des inspections à la délivrance des certificats phytosanitaire et de conformité selon les décrets 60-121SG portant sur les végétaux et produits végétaux, 99-259 instituant le contrôle de qualité et le règlement CE 430/2006 concernant les spéculations suivantes : Haricot vert, Tomate cerise, Melon, Asperge et Mangues.

Aussi, les dispositions établies pourraient être étendues à d'autres espèces (Pastèque, Oignon salade, Radis, Courge, Gombo, Diakhatou, Poivron, Mais doux, laitue, piment) non couvertes par l'agrément relatif à la conformité commerciale de fruits et légumes frais exportés vers l'Union Européenne.

Ce manuel sera mis à jour régulièrement s'il y a des changements de normes, lois ou réglementations ou si de nouvelles check-lists ou de nouveaux documents doivent être rajoutés.

Le Manuel comprend cinq chapitres :

- Le premier chapitre rappelle le cadre législatif et réglementaire ;
- Le second chapitre décrit la terminologie utilisée ;
- Le troisième chapitre traite de l'organisation du système national de contrôle ;
- Le quatrième chapitre aborde la mise en œuvre du contrôle de conformité ;
- Le dernier chapitre porte sur le système de management de la qualité

1. LE CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

Les exigences commerciales se sont accrues avec l'avènement d'un nombre de plus en plus important de dispositions réglementaires sur les différents marchés d'exportation de denrées alimentaires notamment sur le marché Européen qui reste la principale destination des fruits et légumes frais de l'Origine Sénégal.

Les principales références réglementaires

Décrets

- ▶ **Décret 60-121** SG du 10 mars 1960 instituant un **contrôle phytosanitaire des végétaux**, parties des végétaux et produits végétaux entrant ou sortant du Sénégal.
- ▶ **Décret 60-122** SG du 10 mars 1960 organisant la **lutte contre les organismes nuisibles des végétaux** au Sénégal.
- ▶ **Décret N° 99-259** du 24 mars 1999 instituant le **contrôle de la qualité** des produits horticoles au Sénégal (import/export)

Arrêtés

- ▶ **Arrêté n°006077/MA du 30 juin 1995**, portant **interdiction de la circulation de végétaux et de produits végétaux** non accompagnés de certificats phytosanitaires **notamment de manguiers**, d'agrumes, de cocotiers, de bananiers, de papayers, de goyavier et d'ornement sortant de Dakar vers l'intérieur du pays. (**Article premier**)

- ▶ **Arrêté ministériel n°003309 du 15 mars 2000** portant organisation de la DPV et la création d'un bureau de contrôle de qualité en application au décret 99-259 du 24 mars 1999. (**Article premier et Article 15**)
- ▶ **Arrêté n°3405/MAE du 09 mai 2001** portant création composition et fonctionnement du Comité National de Suivi du Programme de Promotion de la Qualité Intrinsèque (Résidus de pesticides) des fruits et légumes frais à l'exportation
- ▶ **Arrêté n° 3796 MAE-DPV du 6 juin 2003**, portant création, organisation, fonctionnement du projet : « Programme de Lutte contre les Termites » dans le cadre du plan national de Protection des Végétaux au Sénégal. (**Article premier, Article 2 et Article 5**)
- ▶ **Arrêté N° 09819/MA/DPV du 13 octobre 2009** portant enregistrement obligatoire des opérateurs dans la Base de données de la DPV exerçant dans les secteurs import-export fruits et légumes frais pour un meilleur suivi de leurs activités, la catégorisation des entreprises selon le niveau de risque et la planification des activités de contrôles en vue de rassurer davantage nos partenaires commerciaux. (**Article premier, Article 2 et Article 3**)
- ▶ **Arrêté N°00919/MA/DPV du 03 février 2010** portant interdiction temporaire d'importation de tomate d'origine et de provenance des zones infestées par la chenille mineuse, *Tuta absoluta*
- ▶ **Arrêté n° 001005/MA/DPV du 27 janvier 2011** portant interdiction de circulation de plants, de pépinières et de greffons de manguiers de la région naturelle de la Casamance vers les autres régions du pays pour cause d'une nouvelle maladie de quarantaine, *Fusarium Spp*, sur les cultures de mangue (**Article premier**)
- ▶ **Arrêté N° 001006/MA/DPV du 27 janvier 2011** portant création de nouveaux postes de contrôle phytosanitaire pour un maillage acceptable du pays en termes de contrôle des végétaux et produits végétaux aussi bien à l'import qu'à l'export.
- ▶
- ▶ **Règlement (CE) N° 882/2004** considéré comme la pierre angulaire du cadre réglementaire des contrôles officiels
- ▶ **Règlement (CE) N° 430/2006** portant agrément des opérations de contrôle de conformité avec les normes de commercialisation applicables aux fruits et aux légumes frais effectuées au Sénégal avant l'importation dans la Communauté ;
- ▶ **Règlement (CE) N° 1221/2008 modifiant** le règlement (CE) N° 1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) N° 2200/96, (CE) N° 2201/96 et (CE) N° 1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes en ce qui concerne les normes de commercialisation ;
- ▶ **Règlement (CE) N° 408/2003 modifiant** le règlement (CE) N° 1148/2001 concernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables dans le secteur des fruits et légumes frais ;
- ▶ **Règlement (CE) n° 178/2002**
- ▶ **Règlement (CE) N° 1148/2001** : concernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicable dans le secteur des fruits et légumes frais ;
- ▶ **Directive 2000/29/CE** (Annexe I, Partie A – Organismes nuisibles) concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté ;
- ▶ **Directive 2004/102/CE** de la Commission du 5 octobre 2004 **modifiant les annexes II, III, IV et V de la directive 2000/29/CE** du Conseil concernant les mesures de

protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté.

- ▶ **Codex alimentarius:** Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CAC/GL 20-1995.
- ▶ Norme sur les teneurs maximales pour les résidus de pesticides (LMR) -CODEX STAN 193-1995, Rév. 1 – 1997.
- ▶ Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées - CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999.
- ▶ Norme codex pour les mangues - CODEX STAN 184-1993, AMD. 1-2005.
- ▶ Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux - CAC/RCP 44-1995, AMD. 1-2004.
- ▶ NIMP 15 Norme International de Mesures Phytosanitaires de la CIPV: adoptée au Sénégal en 2006 par Association Sénégalaise de Normalisation. Elle exige que les matériaux en bois utilisés dans l'exportation comme emballage, et circulant d'un territoire à un autre, fassent l'objet d'un traitement approprié pour éviter les risques d'infestation des forêts ou des essences arboricoles des pays de destination.entrée en vigueur au Sénégal le 10Août 2010.

2. LA TERMINOLOGIE

Autorité compétente : c'est l'autorité officielle chargée de garantir le respect des exigences du présent Manuel portant sur le contrôle de conformité avec les normes de commercialisation applicables aux fruits et légumes frais, en l'occurrence la Direction de la Protection des Végétaux (DPV).

Certificat : document officiel établi par l'autorité compétente qui atteste la conformité d'un produit aux normes et son aptitude à l'exportation.

Colis : partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou de produits en vrac , en vue d'éviter tout dégât lié à la manipulation physique ou au transport. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas des colis.

Expédition : Quantité de produit destinée à être commercialisée par un même opérateur, présente au moment du contrôle et définie par un document. L'expédition peut se composer d'un ou de plusieurs types de produits : elle peut contenir un ou plusieurs lots de fruits et légumes frais.

Inspecteur : Agent dûment habilité par l'autorité compétente (assermenté), qui possède une formation agréée par l'État, appropriée et permanente pour procéder à des opérations de contrôle de conformité. Il est chargé des contrôles et est responsable de tous les résultats et informations qui en découlent.

Lot : Quantité de produits qui, au moment du contrôle en un lieu donné, présente les mêmes caractéristiques en ce qui concerne :

- l'identité de l'emballer et/ou de l'expéditeur,
- le pays d'origine;
- la nature du produit,
- la catégorie du produit,
- le calibre (si le produit est classé en fonction de son calibre),
- la variété ou le type commercial (selon les prescriptions correspondantes de la norme),
- le type de conditionnement et la présentation.

Cependant, lors du contrôle de conformité des envois (défini au point 1.3), s'il est difficile de différencier les lots et/ ou impossible de présenter des lots distincts, tous les lots de l'envoi pourront être considérés comme constituant un même lot s'ils présentent des caractéristiques uniformes en ce qui concerne le type de produit, l'expéditeur, le pays d'origine, la catégorie et, s'ils sont aussi prévus dans la norme applicable, la variété ou le type commercial.

Norme : Base minimale d'une politique de qualité qui identifie certaines caractéristiques d'un produit et le degré de qualité de celui-ci. La norme n'identifie pas toutes les caractéristiques qualifiables, elle s'attache aux caractéristiques aisément quantifiables et contrôlables par des méthodes simples et routinières.

Si, toutefois, lors du contrôle, il est difficile de différencier les lots et/ou s'il n'est pas possible de présenter des lots distincts, tous les lots d'une expédition pourront être considérés, dans ce cas particulier, comme constituant un même lot s'ils présentent des caractéristiques uniformes en ce qui concerne le type de produit, l'expéditeur, le pays d'origine, la catégorie et, s'ils sont aussi prévus dans la norme, la variété ou le type commercial.

Opérateur : toute personne physique ou morale qui détient des fruits et légumes frais faisant l'objet de normes de production et/ou de conditionnement destinés à l'exportation.

Traçabilité : Selon le Règlement CE N° 178/2002, c'est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux

3. L'ORGANISATION DU SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE

Les contrôles de conformité doivent être effectués par sondages et se concentrer sur les opérateurs pour lesquels les risques de trouver des produits non conformes sont les plus élevés.

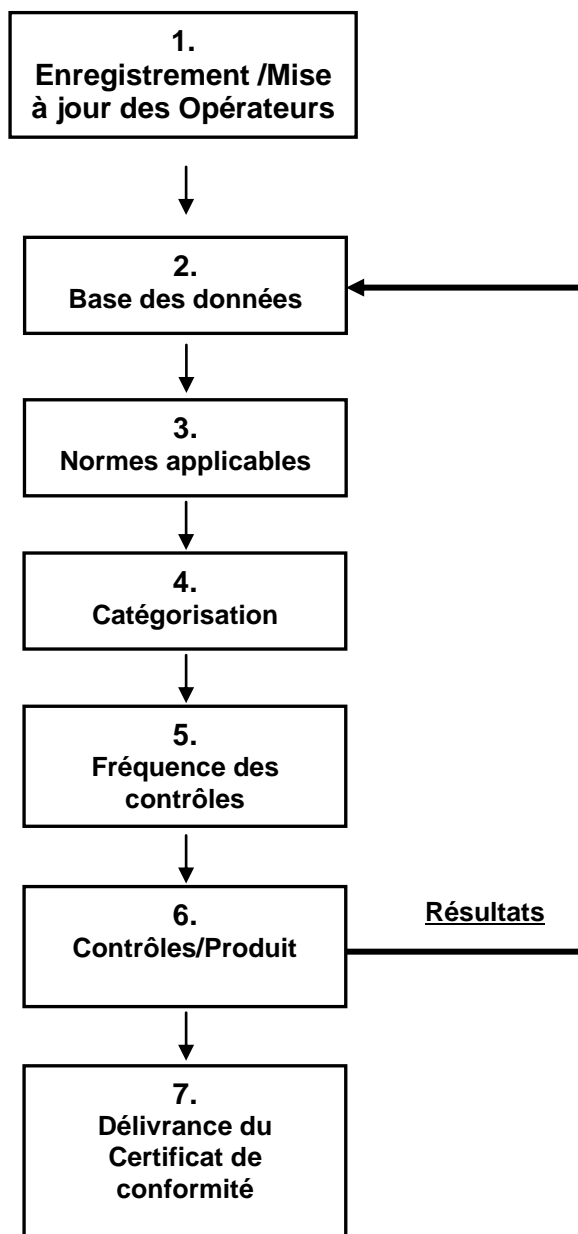
Pour ce faire, l'enregistrement obligatoire des Opérateurs auprès de l'Autorité compétente permet de connaître leurs principales caractéristiques et de procéder à leur catégorisation.

Une procédure qui décrit les modalités d'enregistrement est jointe en annexe.

- **Voir en Annexe 1: Procédure et Formulaire d'enregistrement des Opérateurs ou de mise à jour**

Une base de données informatique permet d'assurer la gestion et le suivi permanents de toutes les informations.

Le logigramme ci-après décrit la structuration et l'organisation générale du système national de contrôle :



4. LA MISE EN ŒUVRE DU CONTROLE DE CONFORMITE

4.1 L'établissement d'une Base de Données des Opérateurs (BDO)

Tous les Exportateurs de fruits et légumes frais ont l'obligation de s'inscrire auprès de l'Autorité compétente selon un formulaire et des modalités pratiques définies en annexe.

Ces informations provenant des Opérateurs sont ensuite transcrites dans une base de données informatisée.

Cette base des données contient toutes les informations permettant d'organiser les contrôles de conformité de tous les produits exportés : identification des opérateurs, localisation des exploitations et/ou des stations de conditionnement, système d'organisation et de production, système d'autocontrôle en place, volumes, résultats des contrôles, etc.

La base de données permet d'assurer :

- **Le suivi de l'enregistrement des Opérateurs ;**
- **Le suivi des contrôles et certifications :**
 - ✓ Catégorisation des opérateurs
 - ✓ Génération automatique de la fréquence de contrôle/Opérateur...
 - ✓ Résultats des contrôles/Opérateur
 - ✓ Impression du certificat de conformité
 - ✓ Historiques des résultats des contrôles y compris ceux provenant d'autres services officiels (UE par exemple)
 - ✓ Message d'alerte pour le changement automatique de catégorie d'un Opérateur en fonction des non conformités trouvées
- **L'exploitation et le suivi des données Statistiques :**
 - ✓ Liste des Opérateurs par période/Spécifications
 - ✓ Volumes exportés/Spécification/Pays/Catégorie
 - ✓ Non conformités enregistrées/Opérateur
 - ✓ Notifications officielles (interceptions)
 - ✓ Etc.



L'administration de la base de données fait l'objet d'une procédure permettant d'assurer un contrôle et une gestion sécurisée des accès (informations publiques, privées et confidentielles, etc.).

► **Voir en Annexe 2 : Procédure d'administration et de gestion de la base de données**

L'autorité compétente assure la mise à jour des différents modules sur la base des informations que les inspecteurs collectent lors des contrôles réalisés à tous les stades de la filière de production, de conditionnement et d'exportation des fruits et légumes frais.

A la fin de chaque opération de contrôle, les résultats bruts consignés sur les supports papiers prévus à cet effet sont systématiquement transcrits dans la base de données informatisée.

4.2 Les normes de contrôle applicables

Les exportations de fruits et légumes vers les pays tiers doivent être conformes aux normes réglementaires en vigueur.

Les contrôles de conformité effectués au départ du Sénégal sont faits par les services compétents de la DPV sur la base de normes de commercialisation en tenant compte également d'éventuelles exigences particulières des pays et marchés de destination.

Ainsi pour le contrôle des fruits et légumes à destination des pays de la Communauté Européenne, à l'exception de dix produits dont le poivron doux, les raisins de table et les tomates entre autres (cités dans la norme spécifique), la norme applicable dans le cadre des contrôles de conformité relatifs à l'Agrément (CE) 430/2006 se fonde sur la norme générale de commercialisation du règlement CE 1221/2008.

Par conséquent, lors des inspections si l'Opérateur mentionne sur l'emballage de son produit des critères non indiqués par la norme générale, il doit être en mesure de démontrer que le produit est conforme au cahier des charges de son client ou à l'une des normes applicables adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU) et/ou des normes du Codex Alimentarius si elles existent, celui-ci est considéré comme conforme à la norme générale de commercialisation.

Contenu de la norme de commercialisation générale

La structure de la norme applicable à tous les fruits et légumes frais à l'exception des dix produits de la norme spécifique dont les poivrons doux, raisins de tables et tomates est toujours uniforme et comporte les rubriques suivantes :

- Exigences minimales en matière de qualité
- Exigences minimales en matière de maturité
- Tolérance
- Marquage de l'origine des produits

Le détail de la norme générale de commercialisation ainsi que les normes de commercialisation spécifiques applicables (poivrons, raisins de table et tomates) font l'objet d'une liste récapitulative jointe en annexe.

► ***Voir en Annexe 3 : Les différentes normes de commercialisation de fruits et légumes frais***

4.3 La catégorisation des Opérateurs

La base de données fournit toutes les informations nécessaires à la classification des Opérateurs en différentes catégories à risque selon leurs principaux profils et caractéristiques et sur la base des résultats d'une analyse des risques de non-conformité réalisée en fonction des critères définis par l'Autorité compétente.

Ainsi, trois types de catégories sont retenus :

- **Catégorie A** : catégorie des opérateurs à **faible risque**
- **Catégorie B** : catégorie des opérateurs à **risque moyen**
- **Catégorie C** : catégorie des opérateurs à **risque**.

4.3.1 Catégorie A : principales caractéristiques

Les Opérateurs de cette catégorie à faible risque totalisent un score au moins égal à **90%** des critères ci-après :

- Disposent d'un personnel jouissant d'une expérience d'au moins cinq (5) ans dans la pratique d'autocontrôle **[5 %]** ;
- Détiennent une certification selon un référentiel qualité pertinent (par exemple GLOBALGAP, Tesco Nurture, British Retail Consortium, etc.) **[40%]** ;
- Disposent d'un local et des équipements adéquats à la préparation et au conditionnement des produits **[20 %]** ;
- Effectuent des autocontrôles réguliers **[15%]** ;
- Disposent d'un système de documentation et d'enregistrement garantissant la traçabilité des différentes étapes du processus et des résultats des autocontrôles **[20%]**.

4.3.2 Catégorie B : principales caractéristiques

Les Opérateurs de cette catégorie à moyen risque totalisent un score au moins égal à **80%** des critères ci-après :

- Disposent d'un personnel jouissant d'une expérience d'au moins deux (2) ans dans la pratique d'autocontrôle **[10 %]** ;
- Effectuent des autocontrôles **[10%]** ;
- Disposent d'un système de documentation et d'enregistrement garantissant la traçabilité des différentes étapes du processus et des résultats des autocontrôles **[45%]**.
- Disposent d'un local et des équipements adéquats à la préparation et au conditionnement des produits **[15 %]**

4.3.3 Catégorie C : principales caractéristiques

Les Opérateurs de cette catégorie sont ceux qui ne remplissent pas les exigences minimales des catégories A et B.

Changement de catégories

La catégorie d'un Opérateur peut être modifiée en raison de changements majeurs :

- Amélioration du système d'organisation et de production garantissant une meilleure maîtrise des risques ;
- Qui n'offrent plus de garanties suffisantes par rapport au niveau de conformité requis dans la catégorie considérée ;
- Résultats de contrôles provenant des inspecteurs nationaux ou des services officiels des pays tiers (notifications, alertes, etc.).

4.4 La fréquence des contrôles

La fréquence des contrôles varie en fonction de l'importance des risques de non-conformité résultant du profil et de la catégorisation des Opérateurs et des types de contrôles effectués :

4.4.1 Contrôles programmés

Suivant la catégorie de l'Opérateur, les contrôles de routine sont effectués comme suit :

- Pour la catégorie A : au moins un contrôle par trimestre,
- Pour la catégorie B : au moins un contrôle par bimestre,
- Pour la catégorie C : au moins un contrôle mensuel.

4.4.2 Contrôles inopinés

En plus des contrôles de routine, les services compétents effectuent des contrôles inopinés dont l'ampleur dépend des différentes catégories d'Opérateurs :

- 5% des Opérateurs de la catégorie A (faible risque)
- 10% des Opérateurs de la catégorie B (moyen risque)
- 15% des Opérateurs de la catégorie C (risque)

4.4.3 Contrôles renforcés

En raison des résultats des contrôles et de la gravité des non conformités, des contrôles renforcés peuvent être envisagés indépendamment de la catégorie de l'Opérateur.

4.5 La réalisation des contrôles

Le contrôle de conformité effectué par un Inspecteur conformément aux dispositions réglementaires, pour vérifier que les lots de fruits et légumes sont conformes aux normes de commercialisation comprend :

- **Un contrôle documentaire et d'identité** : contrôle des documents ou certificats accompagnant le lot et de la concordance entre les fruits et légumes frais et les indications figurant dans ces documents,
- **Un contrôle physique** : contrôle des produits d'un lot, au moyen d'un échantillonnage, pour vérifier que le lot remplit toutes les conditions fixées par la norme de commercialisation (générale ou spécifique), y compris les dispositions relatives à la présentation et au marquage des colis et emballages.

Le contrôle comprend différentes étapes :

- L'examen et l'identification des lots ;
- L'échantillonnage ;
- La comparaison avec les normes (générale ou spécifique) ;
- La rédaction du certificat de conformité le cas échéant.

Le contrôle peut être effectué à n'importe quelle étape du processus de production, de récolte, de transport, de conditionnement et d'expédition.

4.5.1 Examen et identification des lots

A son arrivée sur les lieux d'inspection et avant de prélever un échantillon, l'inspecteur phytosanitaire et qualité doit examiner le lot et noter toutes observations pertinentes.

Les informations recueillies doivent comprendre les renseignements suivants (liste non exhaustive) :

- Désignation du produit
- Taille du lot

- Type d'emballage (le cas échéant)
- Taille ou dimensions du récipient
- Code d'identification et de traçabilité du lot
- Renseignements concernant l'étiquetage (le cas échéant)
- Etat du lot (aspect général : signes d'infestations dues à des maladies et/ou ravageurs, présence de corps étrangers, dommages physiques, etc.),

4.5.2 Procédure d'échantillonnage

L'échantillonnage consiste à effectuer un prélèvement temporaire d'une certaine quantité de produit (dénommée échantillon) lors d'un contrôle de conformité.

L'échantillon doit être aussi représentatif que possible de tout le lot dont il fait partie. Sa taille doit être suffisante pour permettre plusieurs analyses le cas échéant.

Il faudra pour cela dans l'échantillonnage tenir compte :

- **Des spécificités du produit**
- **De la composition du lot** : un lot pouvant être composé de produits provenant de différents périmètres et/ou de différents (petits) producteurs;
- **De la taille du lot** : plus la taille du lot est importante, plus la taille de l'échantillon est importante

Il existe plusieurs types d'échantillons :

- **Echantillon primaire** : Dans le cas des produits conditionnés, colis prélevé dans le lot de façon aléatoire et, dans le cas des produits en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport ou un compartiment de ce type de véhicule), quantité prélevée de façon aléatoire en un point du lot.
- **Echantillon global** : Ensemble constitué par plusieurs échantillons primaires présumés représentatifs du lot et prélevés en quantité suffisante pour permettre l'évaluation du lot en fonction de tous les critères.
- **Echantillon secondaire** : Quantité égale de produit prélevée de façon aléatoire sur l'échantillon primaire.

Dans le cas des fruits à coques emballés, l'échantillon secondaire a un poids compris entre 300 g et 1 kg. Si l'échantillon primaire est constitué de colis contenant des emballages de vente, l'échantillon secondaire est constitué d'un ou de plusieurs emballages de vente dont le poids cumulé est au moins de 300 g.

Dans le cas des autres produits conditionnés, l'échantillon secondaire comprend 30 unités lorsque le poids net du colis est inférieur ou égal à 25 kg et que le colis ne contient pas d'emballages de vente.

Dans certaines circonstances, cela signifie qu'il y a lieu de contrôler la totalité du contenu du colis, lorsque l'échantillon primaire ne contient pas plus de 30 unités.

- **Echantillon composite** : On entend par échantillon composite un mélange, d'un poids d'au moins 3 kg, de tous les échantillons secondaires prélevés sur un échantillon global. Les produits composant l'échantillon composite doivent être mélangés de façon homogène.
- **Echantillon réduit** : Quantité de produit prélevée de façon aléatoire sur l'échantillon global ou sur l'échantillon composite et dont le volume est limité au strict minimum nécessaire et suffisant pour permettre une évaluation en fonction d'un certain nombre de critères.

Si la méthode de contrôle est susceptible de détruire le produit, le volume de l'échantillon réduit est plafonné à 10 % de l'échantillon global ou, dans le cas des fruits en coque, à 100 fruits prélevés dans l'échantillon composite. Dans le cas des petits produits secs ou séchés (c'est-à-dire dont 100 g comprennent plus de 100 unités), l'échantillon réduit est plafonné à 300 g.

Aux fins de l'évaluation des critères relatifs au degré de développement et/ou de maturité, l'échantillon est constitué selon les méthodes objectives décrites dans les Orientations pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais, secs et séchés (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Il est possible de prélever plusieurs échantillons réduits sur un même échantillon global ou composite afin de vérifier la conformité du lot au regard de différents critères.

Plan d'échantillonnage

Lorsque l'inspecteur doit prendre une décision à l'égard de la conformité ou non-conformité, l'échantillonnage devra porter, au minimum, sur une quantité définie selon le plan d'échantillonnage joint en annexe.

► ***Voir en Annexe 4 : Plan d'échantillonnage***

4.5.3 Comparaison avec les normes

L'inspecteur procède à l'examen d'échantillon en vérifiant la conformité par rapport aux exigences de la norme applicable (générale ou spécifique).

Une fois l'information recueillie, il compare les données avec les tolérances établies. C'est à ce moment qu'il est à mesure de prendre une décision quand à la qualité du produit inspecté.

4.5.4 Rédaction du procès verbal

A la fin du contrôle et seulement **en cas de non-conformités détectés**, l'inspecteur passe en revue les différents résultats et conclusions auxquels il aboutit et les porte dans un procès verbal à la connaissance de l'Opérateur ou de son représentant pour approbation et signature.

En cas de conformité, l'inspecteur émet le certificat.

Traçabilité et archivage :



- Etablissement de procès verbal d'inspection en cas de non-conformité ;
- Copie de ce procès verbal archivé ;
- Les informations provenant de procès verbal sont également transcrites dans la base de données des Opérateurs ;

4.6 Pratique des contrôles avant expédition

4.6.1 Fréquence des contrôles

La **fréquence des contrôles** avant expédition est **fonction de la catégorisation à risques** des opérateurs :

- Pour la catégorie A correspondant aux **opérateurs à faible risque** : **mensuellement**, au moins une expédition doit faire l'objet d'un contrôle,
- Pour la catégorie B correspondant aux **opérateurs à moyen risque** : au moins une expédition doit faire l'objet d'un contrôle tous **les 15 jours**,
- Pour la catégorie C correspondant aux **opérateurs à risque** : **toutes les expéditions** doivent faire l'objet d'un **contrôle**.

4.6.2 Modalités pratiques des contrôles

Les **contrôles avant expédition se limitent** à :

- **un contrôle documentaire et d'identité**
- **un contrôle physique** se rapportant aux dispositions relatives à la présentation et au marquage des colis et emballages.

Ce contrôle physique s'effectue par évaluation de l'échantillon global prélevé au hasard en différents points sur les lots à contrôler. En principe, l'échantillon global est présumé représentatif du lot.

L'inspecteur réalisera ainsi :

- **L'évaluation du conditionnement** et de la présentation à l'aide d'échantillons élémentaires : la conformité et la propreté du conditionnement, y compris celle des matériaux utilisés dans l'emballage, doivent être vérifiées en fonction des perspectives relatives à la conformité aux normes. Si certains modes de conditionnement seulement sont autorisés, le contrôleur détermine si ce sont bien ceux-là qui ont été utilisés.
- **La vérification du marquage** à l'aide d'échantillons élémentaires : il convient, en premier lieu, de déterminer si le marquage des produits est conforme aux normes de commercialisation.

Au cours de l'inspection, l'inspecteur détermine si les caractéristiques du marquage sont correctes et/ou s'il faut les modifier. Les fruits et légumes frais emballés individuellement sous un film plastique ne sont pas considérés comme des denrées alimentaires préemballées au sens réglementaire (et ne doivent pas nécessairement faire l'objet du marquage prévu par les normes de commercialisation (exemple haricot ou tomate en barquette).

En cas de besoin (présomption de non-conformité), le contrôle physique peut aller au de là et porter sur tout ou partie de la norme. Le cas échéant, **la vérification de la conformité des produits** est faite à l'aide de l'échantillon global ou de l'échantillon composite et/ou d'échantillons réduits. L'inspecteur détermine l'importance de l'échantillon global susceptible de lui permettre d'évaluer les lots. Il choisit au hasard les colis à contrôler ou, dans le cas de produits en vrac, les points du lot auxquels les échantillons élémentaires doivent être prélevés. Les colis endommagés ne pourront être utilisés pour faire partie de l'échantillon global. Ils devront être mis de côté et faire l'objet, si nécessaire, d'un examen et d'un rapport séparé.

4.6.3 Dispositions particulières relatives aux opérateurs à risque

Les opérateurs à risque (Catégorie C) doivent obligatoirement informer les services compétents de leur programme d'expédition au moins 48 Heures à l'avance.

4.7 Délivrance du Certificat de conformité

En cas de non-conformité, l'inspecteur **n'émet que le procès verbal** dont une copie est mise à la disposition de l'Opérateur ou de son représentant pour appréciation.

Un **Certificat de conformité ne peut être délivré** que pour les produits dont les **résultats** du contrôle de conformité physique **satisfont aux critères de la norme**.

Le certificat de conformité libellé en langue française selon le modèle joint en annexe contient au moins les informations suivantes :

- ✓ Sceau et cachet de l'autorité compétente ;
- ✓ Un numéro d'ordre unique et une date limite de validité ;
- ✓ Le nom du produit ;
- ✓ La variété ;
- ✓ La quantité du produit ;
- ✓ L'origine ;
- ✓ La destination ;
- ✓ Le moyen de transport ;
- ✓ La date d'inspection ;
- ✓ Le nom et la signature de l'inspecteur.

► **Voir en Annexe 5 : Le Modèle de Certificat de conformité**



Traçabilité et archivage :

Sous la responsabilité de l'inspecteur une copie du Certificat de conformité est archivée dans le chrono prévu à cet effet

5. LA MISE EN PLACE D'UN SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE

5.1 Responsabilités et tâches de l'Autorité compétente

5.1.1 L'Autorité compétente est chargée de :

- Prendre toutes les mesures nécessaires pour veiller à l'intégrité, à l'impartialité, à l'indépendance et à la transparence du système national de contrôle et de certification ;
- Mettre en place un système d'audit interne et de surveillance pour veiller au respect des dispositions législatives et réglementaires, des procédures et instructions officielles en vigueur ;
- Etablir et mettre à jour la liste officielle des inspecteurs (prénoms et noms) habilités à procéder aux inspections et à la délivrance des certificats de conformité et à recueillir leurs spécimens de signature et de cachet ;
- Veiller à ce que les inspecteurs désignés aient la formation, les connaissances et les compétences requises, au regard de la législation, de la réglementation et des procédures et instructions officielles portant sur l'inspection et la délivrance des certificats de conformité et des normes commerciales applicables au contrôle de la qualité des produits à certifier ;
- Veiller à ce que le modèle de certificat de conformité (support papier et/ou électronique) soit sécurisé pour réduire les risques de fraude et de falsification ;
- Mettre en place un système de pénalisation et de sanctions des inspecteurs et des Opérateurs qui seraient convaincus de fraudes ou de pratiques irrégulières, au regard des dispositions législatives et réglementaires, des procédures officielles en vigueur ;
- Veiller à ce que les mesures appropriées soient mises en place pour assurer la traçabilité et l'archivage de toute la documentation et des enregistrements relatifs à la mise en œuvre du système officiel d'inspection et de certification.

5.1.2 Activités de l'autorité compétente

- Enregistrement : l'enregistrement des données telles que nom, adresse, activités de tous les opérateurs qui cultivent, élèvent, transforment, commercialisent, stockent ou transportent des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux ;
- Suivi : la réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour vérifier le niveau de conformité avec la législation relative aux denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé des plantes ;
- Surveillance : l'observation minutieuse d'un ou de plusieurs centres de conditionnement de fruits et légumes, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur, ou de leurs activités ;
- Plan de contrôle : une description établie par l'autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels
- Certification officielle : la procédure par laquelle l'autorité compétente ou les organismes de contrôles autorisés à agir en cette capacité attestent la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent ;
- Conservation sous contrôle officiel : la procédure selon laquelle l'autorité compétente s'assure que des végétaux ou produits végétaux ne sont pas déplacés ou altérés en

attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les opérateurs de fruits et légumes conformément aux instructions de l'autorité compétente

5.2 Engagements et tâches des inspecteurs

5.2.1 Engagements des inspecteurs :

- Se conformer en tout lieu et en tout temps à toutes les dispositions législatives et réglementaires et aux normes et exigences applicables aux produits dont il effectue le contrôle de qualité et la certification de conformité ;
- Ne pas avoir de conflit d'intérêt et à être indépendant et impartial envers les Opérateurs et les différents intervenants.

5.2.2 Activités et tâches des inspecteurs

- Contrôle documentaire : l'examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux végétaux et produits végétaux qui accompagnent le lot ;
- Contrôle d'identité : un examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot ;

NB: les contrôles documentaires sont d'ordinaire combinés avec les contrôles d'identité. Pour ces activités, les inspecteurs phytosanitaires et de qualité de l'autorité compétente collaborent souvent avec les agents des douanes.

- Contrôle physique : contrôle des végétaux et produits végétaux, pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de l'emballage, de l'étiquetage et de la température, un prélèvement d'échantillon pour analyse et un examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation phytosanitaire.
- Vérification : Opération destinée à déterminer, avec des moyens appropriés, si le produit contrôlé est conforme ou non à la réglementation et à ses spécifications ou exigences préétablies.

Pour vérifier qu'un processus de production est parfaitement maîtrisé, l'inspecteur a recours à trois techniques différentes :

- l'inspection,
- l'audit et le prélèvement d'échantillons.
- Inspection : Examen des produits alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, pour vérifier leur conformité aux exigences spécifiées
- Audit : Examen méthodique et indépendant dans son fonctionnement qui sert à déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis.

Les audits ont lieu en concertation avec l'opérateur et/ou son responsable qualité.

- Echantillonnage pour analyse : le prélèvement de végétaux, partie de végétaux ou produits végétaux (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution de végétaux ou produits de végétaux ou dans la santé végétale, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation phytosanitaire

6. LISTE DES ANNEXES

ANNEXE 1 : ENREGISTREMENT DES OPERATEURS (OU MISE A JOUR)

- ▶ Procédure
- ▶ Formulaire

ANNEXE 2 : PROCEDURE D'ADMINISTRATION ET DE GESTION DE LA BASE DE DONNEES

ANNEXE 3 : NORMES DE COMMERCIALISATION DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS

- ▶ Norme générique
- ▶ Normes spécifiques de 10 produits (cas de la tomate cerise, poivrons et raisin de table)

ANNEXE 4 : PLAN D'ECHANTILLONNAGE

ANNEXE 5 : MODELE DE CERTIFICAT DE CONFORMITE

ANNEXE 6 : MODELE DE CERTIFICAT PHYTOSANITAIRE

ANNEXE 7 : MODELE DE PROCES VERBAL D'INSPECTION PHYTOSANITAIRE A L'IMPORTATION

ANNEXE 8 : MODELE DE FICHE D'INSPECTION ETABLISSEMENT

ANNEXE 9: MODELE DE RAPPORT INSPECTION OPERATEUR

ANNEXE 10: DEMANDE DE PERMIS D'IMPORTATION PREALABLE DE VEGETAUX ET PRODUITS VEGETAUX

ANNEXE 11: MODELE DE DEMANDE D'IMPORTATION DE PESTICIDE

ANNEXE 12 ; MODELE FICHE INSPECTION MAGASIN DE STOCKAGE DENREES

ANNEXE 1
ENREGISTREMENT DES OPERATEURS

Ministère de l'Agriculture

Direction de la Protection des Végétaux

**Dispositions réglementaires relatives à l'enregistrement des Opérateurs exportateurs
des fruits et légumes frais**

1. Base réglementaire

La Direction de la Protection des Végétaux du Ministère de l'agriculture est l'autorité compétente chargée de l'application de la réglementation et du contrôle de la qualité commerciale des fruits et légumes frais.

2. Champs d'application

Les présentes dispositions ne s'appliquent que pour le contrôle de la qualité commerciale des fruits et légumes frais destinés à l'exportation.

3. Formalités

Pour qu'un opérateur (personne physique ou morale) puisse exporter des fruits et légumes frais au départ du Sénégal, il doit déposer auprès de l'Autorité Compétente un dossier constitué de la liste des documents ci-après :

- Une photocopie légalisée du Numéro d'Identification Nationale des Entreprises et des Associations (NINEA).
- Une demande d'enregistrement à déposer un mois (30 jours ouvrables) avant le démarrage des activités d'exportation, sauf dérogation accordée.

4. Demande d'enregistrement

- L'enregistrement se fait auprès des services compétents de la Direction de Protection des Végétaux à partir d'un formulaire joint en annexe. Le formulaire doit être rempli et soumis à l'autorité par courrier postal, ou électronique, fax, via le système Internet de la DPV
- Toute demande d'enregistrement doit faire l'objet d'un accusé de réception 72 heures (jours ouvrables) au plus tard à compter de la date de dépôt.
- L'exportateur est tenu de communiquer toutes les informations pertinentes permettant la description de ses activités (spécifications, localisation des sites de production et de conditionnement, planning prévisionnel de production, destination, etc.).
- L'exportateur est tenu d'informer l'autorité de tout changement majeur (nouveau planning de production, changement de gamme de produits, etc.) relatif aux informations fournies au moment de l'enregistrement.

5. Procédures de gestion des données

Les procédures de collecte et d'exploitation des données recueillies auprès des entreprises feront l'objet d'un traitement minutieux qui garantit la confidentialité pour les données commerciales et privées.

Formulaire d'enregistrement des Opérateurs

REPUBLIQUE DU SENEGAL
Un But - Un Peuple - Une Foi
Ministère de l'Agriculture

Direction de la Protection de Végétaux



FORMULAIRE D'ENREGISTREMENT ET/OU DE MISE A JOUR
Production/Exportation de fruits et légumes frais

Date :

Cocher la case correspondante :

Nouvelle inscription

Mise à jour

1. IDENTIFICATION DE L'OPERATEUR (personne physique ou morale)

Dénomination/Nom et Prénom

Statut légal

NINEA

Siège social

Région

Ville/Village

Numéro téléphone Fixe

Numéro téléphone Mobile

Numéro de Fax

Adresse E-mail

Site Web

2. REPRESENTANT LEGAL

Prénom et Nom	<input type="text"/>
Fonction	<input type="text"/>
Adresse de correspondance	<input type="text"/>
Ville/village	<input type="text"/>
Numéro téléphone Fixe	<input type="text"/>
Numéro téléphone Mobile	<input type="text"/>
Numéro de Fax	<input type="text"/>
Adresse E-mail	<input type="text"/>

3. RESPONSABLE OU MANAGER*

* A remplir au cas où le Représentant légal n'assure pas la gestion de l'entreprise

Prénom	<input type="text"/>
Nom	<input type="text"/>
Titre	<input type="text"/>
Numéro Téléphone Mobile	<input type="text"/>

4. ACTIVITES REALISEES

(a) Production	<input type="checkbox"/>		
(b) Conditionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <i>Bord champs</i>	<input type="checkbox"/> <i>En station</i>
(c) Exportation	<input type="checkbox"/>		

5. SITES DE PRODUCTION

Spéculations	Périmètres	Localisation	Superficie (Ha)	Régie ou Vulgarisation

6. PLANNING PREVISIONNEL D'EXPORTATION

Spéculation	Surface cultivée (Ha)	Destination	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Spéculation	Surface cultivée (Ha)	Destination	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

7. SITES DE CONDITIONNEMENT

Spéculation	Site de conditionnement	Localisation

8. CERTIFICATIONS PRIVEES DETENUES

			N° du Certificat	Date certification	Date d'expiration
GLOBALGAP	Option 1	<input type="checkbox"/>			
	Option 2	<input type="checkbox"/>			
Tesco Nurture					
Agriculture Biologique					
HACCP					
BRC					

Autres (à préciser)			
---------------------	--	--	--

9. Je déclare sur l'honneur que toutes les informations fournies sont sincères et véritables.

Nom du Requérant

Signature

Cachet

ANNEXE 2 : PROCEDURE D'ADMINISTRATION ET DE GESTION DE LA BASE DE DONNEES

ANNEXE 3 : NORMES DE COMMERCIALISATION DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS

3.1 Norme de commercialisation générale (haricot-vert, melon, asperge, mangue, oignon-salade, radis, diakhatou, courge, maïs doux, piment, gombo)

3.2 Normes de commercialisation spécifique

3.2.1. Norme de commercialisation applicable aux Poivrons doux

3.2.2. Norme de commercialisation applicable aux Raisins de table

3.2.3. Norme de commercialisation applicable aux Tomate cerise

3.2.4. Norme de commercialisation applicable aux pommes

3.2.5. Norme de commercialisation applicable aux agrumes

3.2.6. Norme de commercialisation applicable aux kiwis

3.2.7. Norme de commercialisation applicable aux laitues, chicorées frisées et scaroles

3.2.8. Norme de commercialisation applicable aux pêches et nectarines

3.2.9. Norme de commercialisation applicable aux fraises

3.2.10. Norme de commercialisation applicable aux pommes

ANNEXE 3.1.1 : NORME DE COMMERCIALISATION GENERALE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS

1. Exigences minimales en matière de qualité

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être:

- entiers,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant :

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

2. Exigences minimales en matière de maturité

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

3. Tolérance

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité est admise dans la limite d'une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids. Cette tolérance ne s'applique cependant pas aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4. Marquage de l'origine des produits

Nom complet du pays d'origine. Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

ANNEXE 3.2.1 : NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX POIVRONS DOUX

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les poivrons doux des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annum* L. var. *annuum*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux de poivrons doux:

- poivrons doux longs (pointus),
- poivrons doux de forme carrée épointée,
- poivrons doux de forme carrée pointue ("à toupie"),
- poivrons doux de forme aplatie ("tomates").

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les poivrons doux après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- entiers,
- sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations dues à des parasites, bien développés,
- exempts de dégâts dus au gel,
- exempts de blessures non cicatrisées,
- exempts de brûlures dues au soleil [sauf spécifications définies au chapitre B "Classification", point ii)],
- munis de leur pédoncule,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des poivrons doux doivent être de nature à leur permettre:

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

B. Classification

Les poivrons doux font l'objet d'une classification en deux catégories, définies ci-après.

i) Catégorie I

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne leur développement, leur forme et leur couleur, compte tenu de leur état de maturité.

Ils doivent être:

- fermes,
- pratiquement exempts de taches.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé ou coupé, dès lors que le calice est intact.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de développement,
- brûlures dues au soleil ou légères blessures cicatrisées, dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1 cm² de surface totale pour les autres défauts,
- légères craquelures sèches et superficielles dont l'ensemble ne doit pas dépasser une longueur cumulée de 3 cm.

Ils peuvent être moins fermes, mais non fanés.

Le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre (largeur d'épaule) des poivrons doux. Dans le cas des poivrons doux aplatis (du type "tomates"), on entend par "largeur" le diamètre maximal de la section équatoriale.

Pour les produits calibrés, la différence de diamètre, dans un même colis, entre le poivron doux le plus grand et le poivron doux le plus petit ne doit pas excéder 20 mm.

La largeur des poivrons doux ne doit pas être inférieure aux valeurs suivantes:

- pour les poivrons doux longs (pointus): 20 mm
- pour les poivrons doux de forme carrée époincée et les poivrons doux de forme carrée pointue ("à toupie"): 40 mm
- pour les poivrons doux de forme aplatie (du type "tomates"): 55 mm

Le calibre n'est pas obligatoire pour la catégorie II, sous réserve du respect des calibres minimaux.

Les dispositions concernant le calibre ne s'appliquent pas aux produits miniatures ⁽¹⁾.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la

¹ Par "produit miniature", on entend une variété ou un cultivar de poivrons doux, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des poivrons doux de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être respectées.

catégorie indiquée.

A. Tolérances en matière de qualité

i) Catégorie I

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie II

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances en matière de calibre

i) Catégorie I

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux calibres identifiés, dans la limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum fixé.

ii) Catégorie II

— Poivrons doux calibrés

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux calibres identifiés, dans la limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum fixé.

— Poivrons doux non calibrés

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux d'un calibre inférieur, dans la limite de 5 mm, au minimum fixé.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

- A. Homogénéité Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si le calibrage est imposé) et, pour la catégorie I, présentant sensiblement le même état de maturité et de coloration.

Toutefois, les colis peuvent contenir des mélanges de poivrons doux de différentes couleurs, sous réserve qu'ils soient homogènes quant à leur origine, leur qualité, leur type commercial et leur calibre (si le calibrage est imposé).

Les emballages destinés au consommateur, d'un poids net ne dépassant pas un kilo, peuvent contenir des mélanges de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux, sous réserve qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial concerné, quant à leur origine.

Pour les produits calibrés, les poivrons doux du type long doivent être suffisamment uniformes en longueur. Les poivrons doux miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Ils

peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les poivrons doux doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, 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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

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.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

Nom et adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballeur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

B. Nature du produit

Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur:

- mention "poivrons doux",
- couleur,
- type commercial ("longs", "carrés époinés", "carrés pointus", "aplatis") ou désignation de la variété.

Dans le cas des colis ou emballages destinés au consommateur contenant un mélange de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux:

- mention "mélange de poivrons doux" ou désignation équivalente,
- si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, couleurs et/ou types commerciaux des poivrons doux et nombre de pièces de chaque couleur et/ou type commercial concernés.

C. Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas des emballages de vente contenant un mélange de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux et d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine figure à proximité immédiate de la désignation de la variété concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (si le calibrage est imposé), exprimé par les diamètres minimal et maximal ou, le cas échéant, mention "non calibrés".

— le cas échéant, "mini-poivrons doux", "baby-poivrons doux" ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leur origine respective.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

ANNEXE 3.2.2 : NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX RAISINS DE TABLE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les raisins de table des variétés (cultivars) issues de *Vitis vinifera* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des raisins de table destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les raisins de table après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- 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,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

En outre, les baies doivent être:

- entières,
- bien formées,
- normalement développées.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

Le jus des baies doit présenter un indice réfractométrique correspondant au moins à:

- 12 °Brix pour les variétés Alphonse Lavallée, Cardinal et Victoria,
- 13 °Brix pour toutes les autres variétés à pépins,
- 14 °Brix pour toutes les variétés sans pépins.

En outre, toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre-acidité satisfaisant.

Le développement et l'état des raisins de table doivent être de nature à leur permettre:

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

B. Classification

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après

i) Catégorie "Extra"

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de

qualité supérieure. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production, et être exemptes de tout défaut. Les baies doivent être fermes, bien attachées, uniformément espacées sur la rafle et presque entièrement recouvertes de leur pruine.

- ii) **Catégorie I**
 Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Les baies doivent être fermes, bien attachées et, dans toute la mesure du possible, recouvertes de leur pruine. Elles peuvent être moins uniformément espacées sur la rafle que dans le cas de la catégorie "Extra".

En outre, les légers défauts suivants peuvent être admis, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- de légers défauts de forme,
- de légers défauts de coloration,
- de très légères brûlures dues au soleil exclusivement limitées à l'épiderme.

- iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration, à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les baies doivent être suffisamment fermes et attachées et, si possible, encore recouvertes de leur pruine. Elles peuvent être plus irrégulièrement espacées sur la rafle que dans le cas de la catégorie I.

Les défauts suivants sont admis, à condition que les raisins de table gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,
- de légères brûlures dues au soleil exclusivement limitées à l'épiderme,
- de légères meurtrissures.
- de légers défauts de l'épiderme.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire des grappes.

Il est prévu un calibre minimal par grappe, conformément au tableau suivant, d'une part pour les raisins de table cultivés en serre et d'autre part pour les raisins de table cultivés en plein champ (variétés à grosses ou à petites baies):

	Raisins de table cultivés en serre (si l'étiquetage le mentionne)	Raisins de table cultivés en plein champ	
		Toutes variétés à l'exclusion des variétés à petites baies mentionnées dans	Variétés à petites baies dans l'appendice

		l'appendice	
Catégorie "Extra"	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances en matière de qualité

i) Catégorie "Extra"

Cinq pour cent (5 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie II

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances en matière de calibre

i) Catégorie "Extra" et catégorie I

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux exigences de la catégorie en matière de calibre, mais correspondant à celles de la catégorie immédiatement inférieure.

ii) Catégorie II

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux exigences de la catégorie en matière de calibre, mais dont le poids est au moins égal à 75 g.

iii) Catégories "Extra", I et II

Chaque emballage destiné à la vente au consommateur dont le poids net ne dépasse pas un kilogramme peut contenir une grappe d'un poids inférieur à 75 g pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que ladite grappe soit conforme à toutes les autres exigences de la catégorie indiquée.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de même origine, variété, qualité et degré de

maturité.

Dans le cas des raisins conditionnés en petits emballages destinés à la vente au consommateur dont le poids net ne dépasse pas un kilogramme, il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne la variété et l'origine.

Dans le cas de la catégorie "Extra", les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques. L'introduction dans chaque colis de grappes de couleur différente dans un but décoratif est admise pour la variété Chasselas.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Dans le cas de la catégorie "Extra", les grappes doivent être conditionnées sur une seule couche.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, 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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de long.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de collé ou provoquer d'altération de l'épiderme.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

A. Identification

Nom et adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballeur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballer et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

B. Nature du produit

- Mention "Raisins de table" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Désignation de la variété ou, le cas échéant, des variétés.

— Mention “cultivés sous serre”, le cas échéant.

C. Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

— Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

ANNEXE 3.2.3 : NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX TOMATES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les tomates des variétés (cultivars) issues de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw./ *Lycopersicon esculentum* Mill., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

On distingue quatre types commerciaux de tomates:

- “rondes”,
- “à côtes”,
- “oblongues” ou “allongées”,
- tomates “cerises” (y inclus les tomates “cocktail”).

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les tomates après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- entières,
- 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,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappes, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et de tout corps étranger visible.

Le développement et l'état des tomates doivent être de nature à leur permettre:

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

B. Classification

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

i) Catégorie “Extra”

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur chair doit être ferme et elles doivent présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristiques de la variété.

La coloration des tomates, en rapport avec leur état de maturité, doit répondre aux exigences du point A, dernier alinéa, ci-dessus.

Les tomates ne doivent pas présenter de “dos verts” ou d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations

superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de "dos verts" apparents. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, dès lors 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 et de développement,
- un léger défaut de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme,
- de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter:

- des crevasses cicatrisées dont la longueur ne peut excéder 1 cm,
- des protubérances non excessives,
- un petit ombilic sans subérisation,
- une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 1 cm²,
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture), dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être légèrement moins fermes que celles de la catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

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, de développement et de coloration,
- des défauts de l'épiderme ou des meurtrissures, dès lors qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit,
- des crevasses cicatrisées d'une longueur maximale de 3 cm pour les tomates "rondes", "à côtes" ou "oblongues".

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter:

- des protubérances plus marquées que dans le cas de la catégorie I, sans aller jusqu'à la difformité,
- un ombilic,
- une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 2 cm²,
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture)

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux tomates "cerises".

A. Calibre minimal

Le calibre minimal des tomates classées dans les catégories "Extra", I et II est fixé à:

- 35 mm pour les tomates "rondes" et "à côtes",
- 30 mm pour les tomates "oblongues".

B. Échelle de calibrage

Les tomates sont calibrées selon l'échelle de calibrage suivante:

- de 30 mm inclus à 35 mm exclus ⁽²⁾,
- de 35 mm inclus à 40 mm exclus,
- de 40 mm inclus à 47 mm exclus,
- de 47 mm inclus à 57 mm exclus,
- de 57 mm inclus à 67 mm exclus,
- de 67 mm inclus à 82 mm exclus,
- de 82 mm inclus à 102 mm exclus,
- 102 mm et plus.

Le respect de l'échelle de calibrage est obligatoire pour les tomates des catégories "Extra" et I.

L'échelle de calibrage ne s'applique pas aux tomates en grappes.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances en matière de qualité

i) Catégorie "Extra"

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

— Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

— Dans le cas des tomates en grappes, cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

iii) Catégorie II

— Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

— Dans le cas des tomates en grappes, dix pour cent (10

² Uniquement pour les tomates "oblongues".

%), en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories: 10 %, en nombre ou en poids, de tomates correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur au calibre fixé, avec un minimum de 33 mm pour les tomates "rondes" et "à côtes" et de 28 mm pour les tomates "oblongues".

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si le calibrage est imposé).

Les tomates classées dans les catégories "Extra" et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates "oblongues", la longueur doit être suffisamment uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les tomates doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, 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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de collé ou provoquer d'altération de l'épiderme.

C. Présentation

Les tomates peuvent être présentées comme suit:

- i) individuellement, avec ou sans calyx et tige courte;
- ii) en grappes, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en parties d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie d'inflorescence comporte au moins le nombre de fruits suivant:
 - trois fruits (deux dans le cas des préemballages) ou
 - dans le cas des tomates "cerises" en grappes, six fruits (quatre dans le cas des préemballages).

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté,

lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

A. Identification

Nom et adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballleur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

B. Nature du produit

- "Tomates" ou "tomates en grappes" et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour les tomates du type "cerises" (ou "cocktail"), qu'elles soient ou non présentées en grappes.
- Désignation de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (si le calibrage est imposé), exprimé par les diamètres minimal et maximal ou, le cas échéant, mention "non calibrées".
- Teneur minimale en sucre, mesurée par réfractométrie et exprimée en valeur Brix (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.».

ANNEXE 4 : PLAN D'ECHANTILLONNAGE

Dans le cas où une décision de non-conformité doit être prononcée ou s'il y a lieu d'apprécier le risque de non conformité du produit avec la norme de commercialisation, l'échantillon global doit porter, au minimum, sur les quantités indiquées ci-dessous:

Produits conditionnés	
Nombre de colis compris dans un lot	Nombre de colis à prélever (échantillons primaires)
Jusqu'à 100.....5
D e 101 à 300.....7
De 301 à 500.....9
De 501 à 1000.....10
Au delà de 1000.....15 (au minimum)

Produits en vrac	
Lot exprimé en kg ou en nombre d'unités (paquets) comprises dans ce lot	Quantité d' échantillons élémentaires exprimée en kg ou nombre d'unité à prélever
Jusqu'à 200.....10
D e 201 à 500.....20
De 501 à 1000.....30
De 1001 à 5000.....60
Au delà de 5000.....100 (au minimum)

Dans le cas des fruits et légumes frais volumineux (plus de 2 Kg par pièce) les échantillons élémentaires doivent être constitués par cinq pièces au minimum.

Si les sous échantillons de produits de produits emballés sont prélevés dans des boites ou des caisses, il faut assigner des numéros aux unités échantillonnées. Les numéros correspondants seront inscrits de façon discrète sur les boites ou les caisses, de même que les initiales de l'inspecteur et la date. Les boites ou caisses sont ainsi identifiées, de même que la totalité du lot, afin qu'on puisse les reconnaître ultérieurement s'ils doivent faire l'objet d'un nouvel échantillonnage.

ANNEXE 5 : MODELE DE CERTIFICAT DE CONFORMITE

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un peuple-un But-Une Foi

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION DE LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX

Certificat de conformité aux normes de commercialisation applicables aux fruits et légumes frais

(Le présent certificat est destiné exclusivement aux organismes de contrôle)

N°

1. Opérateur		 Numéro d'enregistrement :		
2. Emballeur identifié sur l'emballage (si différent de l'opérateur)		3. Organisme de contrôle		
		4. Lieu du contrôle/pays d'origine	5. Région ou pays de destination	
6. Identification du moyen de transport			7. Export	
8. Emballage (nombre et type) — — —	9. Nature du produit (variété si la norme le prévoit)	10. Catégorie de qualité	11. Poids total en kg brut/net	
12. L'envoi visé ci-dessus est conforme, au moment de la délivrance, aux normes communautaires de commercialisation en vigueur Bureau de douane prévu :Lieu et date de délivrance : Valable (jusqu'au) : Signature (nom en caractère d'imprimerie) : Signature Cachet de l'autorité compétente				
13. Observations				