



Prescriptions suisses  
pour la qualité  
des légumes



## Prescriptions suisses pour la qualité des légumes

Les prescriptions pour la qualité des légumes favorisent la promotion des produits de qualité sur le marché suisse des légumes frais. Là où rien d'autre n'est mentionné, les mêmes prescriptions valent pour le marché des légumes issus de la culture biologique ainsi que pour le domaine de la 4<sup>ème</sup> gamme (Tarif douanier position 07.xxxx).

Elles soutiennent le développement du commerce à toutes ses étapes et font partie intégrante des usages commerciaux suisses concernant les légumes frais. En outre, elles servent de références pour les contrôles de qualité et les expertises en Suisse.

### 1. Champ d'application

Les prescriptions pour le domaine de la 4<sup>ème</sup> gamme n'influencent pas la réglementation d'importation.

Les prescriptions pour la qualité concernent tous les légumes frais, d'origine suisse ou étrangère, qui arrivent non transformés sur le marché suisse, directement pour la vente ou pour la production de 4<sup>ème</sup> gamme.

Elles décrivent le niveau de qualité en vigueur dans le commerce et s'appuient sur les législations concernant les denrées alimentaires (Loi sur les denrées alimentaires LDAI, l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOU et l'ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires OEDA) ainsi que sur les connaissances en termes de production et de commerce.

Les produits suisses destinés à l'exportation doivent répondre aux réglementations en vigueur dans les pays importateurs (par ex. les normes UE ou CEE-ONU).

### 2. Emballage / caisses

L'emballage et la caisse doivent protéger les légumes de tout dommage ou altération. Les caisses doivent être remplies de sorte à ce que le contenu ne soit pas endommagé lors de l'empilage.

Les caisses doivent être propres et respecter les dispositions de la loi sur les denrées alimentaires.

### 3. Homogénéité des bottes

Les légumes composant une même botte doivent être du même calibre afin de ne pas nuire à l'impression d'ensemble.

### 4. Tolérance

La tolérance admise concernant la qualité et la taille des produits n'est applicable que dans les cas de produits ayant été endommagés fortuitement lors du tri ou du conditionnement. Il est interdit de dépasser volontairement ce seuil de tolérance. Ce seuil fixe la limite absolue à ne pas dépasser. Il convient donc de rester en deçà de cette limite, afin de ne pas risquer de la dépasser suite à des altérations pouvant survenir lors de la commercialisation des produits.

La tolérance généralement admise, en termes de taille et de qualité des produits, se situe à 10 % du poids ou du nombre de légumes.

### 5. Etiquetage

Les prescriptions pour l'étiquetage sont conformes aux réglementations sur les denrées alimentaires (OEDA, Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires).