

Calibres

des pommes de terre à l'état frais destinées à la vente au consommateur



Cette fiche pédagogique synthétise les règles de calibres qui s'appliquent aux pommes de terre :

- à l'état brut et destinées à être livrées à l'état frais aux clients ou aux consommateurs ;
- sans différenciation du type d'agriculture (conventionnelle ou biologique) ;
- commercialisées en France sur le marché de détail (vente directe, circuit de distribution).

Ces règles ne s'appliquent pas aux pommes de terre :

- de conservation vendues aux collectivités, restaurants, entreprises de transformation ;
- de conservation d'origine France destinées au commerce hors France.

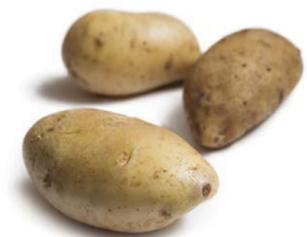
L'information du calibre est obligatoire sur les étiquetages des pommes de terre conditionnées et sur le balisage des pommes de terre commercialisées en vrac.

Retrouvez les règles d'étiquetage et de balisage des calibres sur nos fiches pédagogiques **Étiquetage des pommes de terre conditionnées et Balisage des pommes de terre au sein du rayon fruits et légumes**, disponibles en téléchargement et sur commande sur notre site internet www.cnipt.com

Règles générales

La méthode de mesure du calibre est à la maille carrée. Toutefois, pour les pommes de terre de consommation à chair ferme de petit calibre, il est admis qu'il soit exprimé en gramme (ex : 30-120g).

RÉPARTITION DES CALIBRES : tous les calibres annoncés sur un étiquetage ou un balisage doivent être présents dans l'unité de vente. Ex : un étiquetage annonçant un calibre 40-65 mm ne peut pas contenir uniquement du 40-50 mm.



Source : Arrêté de commercialisation des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation du 3 mars 1997 (JO du 26 mars 1997) modifié par l'arrêté du 18 février 2009 (JO du 14 mars 2009), Article L121-1 du Code de la Consommation, Accord interprofessionnel relatif au calibre maximum de commercialisation des pommes de terre de conservation, Accord interprofessionnel relatif à la justification de l'allégation culinaire «frites» seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation, Segmentation culinaire : recommandations techniques applicable uniquement à la pomme de terre de conservation SFE-001.

Règles spécifiques

POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION

	Allégations vapeur, à l'eau, rissolée, sautée	Allégation four	Allégation frites	Autre allégation culinaire	Sans allégation culinaire
Calibre minimum	Exclus	35 mm	50 mm	35 mm	
Calibre maximum		75 mm	75 mm	75 mm	
Homogénéité de calibre		20 mm d'écart	30 mm pour les conditionnements ≤ 5kg		
Tolérance hors calibre (sur-calibre + sous-calibre)		3% en poids de tubercules dans la limite de 28 mm pour le calibre inférieur et 75mm pour le calibre supérieur. Tubercules ≤ 28 mm interdits / Tubercules >75mm interdits			
Grenaille	EXCLUS si destinées à la vente au consommateur.				
Grenaille à éplucher	EXCLUS si destinées à la vente au consommateur. AUTORISÉ dans la fourchette de 28 à 35 mm et uniquement à destination des entreprises se chargeant de l'épluchage avant la vente au consommateur, des collectivités et des restaurants.				

En cas de cumul de modes de cuisson, les critères les plus stricts de chaque catégorie doivent être retenus.

Condition d'utilisation du calibre « x mm + » en complément des règles ci-dessus :

Étiquetage en 35 mm +	14 tubercules maximum / kg
40 mm +	12 tubercules maximum / kg
45mm +	10 tubercules maximum / kg
50 mm +	8 tubercules maximum / kg



POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION À CHAIR FERME

	Allégations vapeur, à l'eau, rissolée, sautée	Allégation four	Allégation frites	Autre allégation culinaire	Sans allégation culinaire
Calibre minimum	Aucun	Aucun	50 mm	Aucun	
Calibre maximum	55 mm		75 mm		
Homogénéité de calibre	20 mm pour les conditionnements ≤ 2,5 kg 30 mm pour les conditionnements > 2,5kg et ≤ 5kg	20 mm d'écart	30 mm pour les conditionnements ≤ 5kg		
Tolérance hors calibre (sur-calibre + sous-calibre)	3% en poids de tubercules dans la limite de 75mm pour le calibre supérieur Tubercules >75mm interdits				

En cas de cumul de modes de cuisson, les critères les plus stricts de chaque catégorie doivent être retenus.

Conditions d'utilisation du calibre «x mm +» en complément des règles ci-dessus : cette mention est interdite pour les pommes de terre de consommation à chair ferme.

POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

	Allégations vapeur, à l'eau, rissolée, sautée	Allégation four	Allégation frites	Autre allégation culinaire	Sans allégation culinaire
Calibre minimum	Le metteur en marché se doit de justifier l'utilisation des allégations culinaires sur cette nature de produit en définissant les caractéristiques techniques nécessaires à la commercialisation d'un lot répondant à l'allégation.				28 mm
Calibre maximum					Aucun
Homogénéité de calibre					30 mm pour les conditionnements ≤ 5kg
Tolérance hors calibre (sur-calibre + sous-calibre)					3% en poids de tubercules dans la limite de 15 mm pour le calibre inférieur. Tubercules ≤15 mm interdits
Mention Grenaille					17 à 28 mm

Conditions d'utilisation du calibre «x mm +» en complément des règles ci-dessus : cette mention est interdite pour les pommes de terre de primeur.