



Guide d'interprétation de l'arrêté du 3 mars 1997

*relatif au commerce des pommes de terre de
primeur et des pommes de terre de conservation*

Septembre 2026



cnipt
Comité National
Interprofessionnel
de la Pomme de Terre



Sommaire

I – Champ d’application	5
A. Produit concerné	5
B. Cadres de commercialisation	5
C. Exclusions du champ d’application	5
II – Variété et nature de produit	6
A.Variété	6
1) Variétés autorisées	6
2) Tolérance d’autres variétés	6
B. Nature de produit	6
1) Pommes de terre de consommation	6
2) Pommes de terre de consommation à chair ferme	6
3) Pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles)	6
III – Qualité des tubercules	7
A) Catégorie II	7
B) Catégorie I	7
C) Principe de comptabilisation des défauts	7
D) Défauts et tolérances pour les pommes de terre de conservation	8
E) Défauts et tolérances pour les pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles)	10
IV – Calibres	12
A. Règles générales	12
B. Règles spécifiques	12
C. Synthèse des règles de calibrage	13
V – Marquage	14
A. Définitions des mentions	14
B. Mentions obligatoires selon le type de marquage	15
VI – Présentation du produit	16
A. Conditionnement	16
B. Présentation	16
VII – Vente directe sur l’exploitation	17
A. Calibres	17
B. Qualité des tubercules	17
 Annexe	 18
Glossaire	18
<i>Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation</i>	 19
<i>Arrêté du 18 février 2009 portant modification de la date limite de commercialisation des pommes de terre de primeur</i>	 22

Ce guide d’interprétation, facilite la lecture des dispositions de l’arrêté du 03 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation ainsi que l’arrêté du 18 février 2009 portant modification de la date limite de commercialisation des pommes de terre de primeur.

Le guide reprend les dispositions concernant : le champ d’application, les variétés et natures de produit, la qualité des tubercules, les tolérances et le marquage.

Il est de la responsabilité des parties prenantes de s’informer des autres dispositions réglementaires françaises et/ou européennes applicables aux commerces des pommes de terre. Des règles interprofessionnelles sont susceptibles de venir compléter la réglementation sous la forme d’accords interprofessionnels, pouvant être étendus par les Pouvoirs Publics, ou de recommandations interprofessionnelles.

Il est de la responsabilité des parties prenantes de définir des cahiers des charges permettant que les pommes de terre arrivent dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination et respectent les tolérances prévues par l’arrêté. En complément de ce guide, des exigences supplémentaires peuvent être ajoutés dans les cahiers des charges des entreprises.





CHAPITRE #I

Champ d’application

A. PRODUITS CONCERNÉS

Le présent arrêté concerne les tubercules de pommes de terre des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, brutes et destinées à être livrées à **l'état frais**.
L'ensemble des dispositions de l'arrêté s'applique :

- Quel que soit le mode de culture (agriculture conventionnelle, agriculture biologique et autres) ;
- Pour les pommes de terre après triage et calibrage au vue d'une vente au consommateur.

B. CADRES DE COMMERCIALISATION

Comme le prévaut la réglementation générale, un produit doit être « sain, loyal et marchand ». Ce guide en détermine les caractéristiques pour la commercialisation en France des pommes de terre concernées par l'arrêté du 3 mars 1997.
Cet arrêté s'applique dans le cadre d'une commercialisation :

- Du producteur ou négociant vers un réseau de distribution ;
- Du producteur directement vers le consommateur (des tolérances qualité spécifiques sont applicables, voir chapitre VII – Vente directe sur l'exploitation)
- Via les distributeurs automatiques et les marchés ;
- Du négociant vers le consommateur ;
- D'un réseau de distribution vers ses clients et/ou consommateurs.

Dans le cadre de dons alimentaires, il convient de se référer à la réglementation spécifique relatives aux dons alimentaires.

C. EXCLUSIONS DU CHAMP D'APPLICATION

Le présent arrêté ne s'applique pas aux pommes de terre :

- Vendues ou livrées à la transformation industrielle ;
- Vendues ou livrées à la vente pour l'alimentation animale ;
- Vendues ou livrées par le producteur en vrac (ex : benne...) ou en grands conditionnements (ex: big bag...) à un négociant, ou à une station de stockage, situé sur le territoire français ou communautaire ;
- Acheminées en vrac (ex : benne...) ou en grands conditionnements (ex: big bag...) d'une station de stockage vers un négociant, situé sur le territoire français ou communautaire.

Les lots de pommes de terre visés ci-dessus doivent être accompagnés d'un document comportant les mentions indiquées dans le tableau suivant.

Pommes de terre	Nom + adresse expéditeur	Nom + adresse destinataire	Poids net total	Utilisation de la marchandise	Date expédition	Variété	N° de lot
Vendues ou livrées à la transformation industrielle	●	●	●	●	●		Facultatif
Vendues ou livrées à la vente pour l'alimentation animale	●	●	●	●	●		Facultatif
Vendues ou livrées par le producteur en vrac ou en grands conditionnements à un négociant, ou à une station de stockage, situé sur le territoire français ou communautaire	●	●	●	●	●	●	Facultatif
Acheminées en vrac ou en grands conditionnements d'une station de stockage vers un négociant, situé sur le territoire français ou communautaire.	●	●	●	●	●	●	Facultatif

CHAPITRE II

Variété et nature de produit

A. VARIÉTÉS

1) VARIÉTÉS AUTORISÉES

Les variétés doivent obligatoirement être inscrites soit :

- Au catalogue officiel français dans l'un des deux groupes :
 - Variétés de consommation
 - Variétés de consommation à chair ferme
 - À l'exclusion de la rubrique "pommes de terre féculières"
- Au Catalogue de l'Union Européenne regroupant les variétés inscrites par les différents pays membres de l'Union Européenne.

Les variétés radiées/supprimées sur l'un des deux catalogues sont interdites à la commercialisation.

2) TOLÉRANCE D'AUTRES VARIÉTÉS

Il ne peut y avoir plus de 2% en poids de tubercules d'autres variétés que celle indiquée sur :

- L'étiquetage, pour un lot en colis.
- Le balisage pour un lot présenté en vrac lors de sa commercialisation dans un point de vente.

Dans le cas d'une commercialisation en colis, la tolérance s'applique au cumul des colis identifiés avec un même numéro de lot, et non colis par colis.

Cette tolérance s'applique à l'ensemble des pommes de terre définies dans le « chapitre I – Champs d'applications », quelle que soit la catégorie.

A l'exception de caractéristiques morphologiques évidentes permettant de considérer que les tubercules ne correspondent pas à la variété annoncée, seule une analyse réalisée par un laboratoire peut être en mesure de démontrer la présence d'une ou plusieurs autres variétés.

B. NATURE DE PRODUIT

Il existe trois natures de produit différentes :

- pommes de terre de consommation
- pommes de terre de consommation à chair ferme
- pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles)

Il est à noter que les pommes de terre de consommation et les pommes de terre de consommation à chair ferme sont des pommes de terre dites « de conservation » en raison de leur maturité complète et leur aptitude à une longue conservation, en opposition aux pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles).

1) POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION

Une pomme de terre de consommation est un tubercule récolté à maturité dont la peau est totalement formée et apte à une longue conservation.

2) POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION À CHAIR FERME

Une pomme de terre de consommation à chair ferme est un tubercule récolté à maturité dont la peau est totalement formée et apte à une longue conservation.

La variété doit être inscrite au catalogue officiel français dans le groupe « variété de consommation à chair ferme ».

3) POMMES DE TERRE DE PRIMEUR (OU POMMES DE TERRE NOUVELLES)

Les termes « pommes de terre de primeur » et « pommes de terre nouvelles » sont équivalents.

Une pomme de terre de primeur (ou pomme de terre nouvelle) est un tubercule récolté avant sa complète maturité, dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage et inapte à une longue conservation.

Du fait de leur immaturité, les pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles) sont des tubercules fragiles. Il est donc impératif de les commercialiser rapidement après leur récolte afin d'éviter une détérioration du produit.

Les pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles) sont uniquement commercialisées entre le 1^{er} janvier et le 15 août de chaque année.
La dénomination à « chair ferme » ne s'applique pas aux pommes de terre de primeur.

CHAPITRE III

Qualité des tubercules

Les pommes de terre font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après. Les tubercules qui ne peuvent être classés dans l'une de ces deux catégories, ne sont en aucun cas commercialisables tel quel défini dans le Chapitre I : Champs d'application.

Il existe deux niveaux de défaut, selon son degré d'importance, à savoir :

• Des défauts dits « légers »

• Des défauts dits « prononcés »

Cependant l'arrêté définit des caractéristiques minimales de qualité, c'est-à-dire qu'il existe des défauts dont la simple présence, quelle que soit leur importance sur le tubercule, est considérée comme défaut « prononcés » :

- Ablation ou atteinte ayant pour effet d'altérer l'intégrité du tubercule.

- Texture molle ou flasque. Les tubercules doivent avoir conservé leur turgescence, la peau restant tendue et la chair ne s'enfonçant pas sous une légère pression du pouce.

- Présentant des matières étrangères visibles.

- Présentant des dommages dues à la chaleur ou au gel.

- Présentant une forte humidité extérieure. Ne sont pas exclus les lots touchés par une humidité raisonnable due à la transpiration ou à la condensation provoquée par des différences de température.

- Présentant une odeur et/ou une saveur étrangère (Hydrocarbure, produits de la mer...).

Pour plus de précisions concernant la qualification de ces défauts se reporter à l'annexe.

Les tolérances des défauts légers et des défauts prononcés sont définies dans le chapitre III – D pour les pommes de terre de conservation et dans le chapitre III-E pour les pommes de terre de primeur.

A) CATÉGORIE I

Il s'agit de la catégorie autorisant le moins de défauts présents sur un lot. Elle admet entre autres des défauts de forme, d'aspect, superficiels, de coloration ainsi que des défauts internes moins marqués que la catégorie II.

Au total, le pourcentage autorisé en poids de tubercules présentant des défauts légers est de **10 %**, quelle que soit la nature de produit.

Au total, le pourcentage autorisé en poids de tubercules présentant des défauts prononcés est de **6 %** pour les pommes de terre de conservation et de **4 %** pour les pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles).

B) CATÉGORIE II

Il s'agit de la catégorie autorisant le plus de défauts présents sur un lot. Elle admet entre autres des défauts de forme, d'aspect, superficiels, de coloration ainsi que des défauts internes plus marqués que la catégorie I.

Au total, le pourcentage autorisé en poids de tubercules présentant des défauts légers est de **20 %** quelle que soit la nature de produit.

Au total, le pourcentage autorisé en poids de tubercules présentant des défauts prononcés est de **8 %** pour les pommes de terre de conservation et de **6 %** pour les pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles).

C) PRINCIPE DE COMPTABILISATION DES DÉFAUTS

Il faut distinguer plusieurs temps dans l'évaluation d'un lot :

- L'évaluation « tubercule par tubercule » selon les tolérances propres à chaque défaut. Lorsqu'un tubercule cumule plusieurs défauts, le défaut le plus préjudiciable pour le consommateur est celui retenu pour ce tubercule.

Hiérarchie des typologies de défaut selon le caractère « préjudiciable » :

- ✓ Caractéristiques minimales
- ✓ Défaut de pourriture
- ✓ Défaut de coloration
- ✓ Défaut interne
- ✓ Défaut de forme
- ✓ Défaut de germination
- ✓ Défaut superficiel
- ✓ Défaut d'aspect
- ✓ Défauts de maturité

- La comptabilisation en poids de tubercules de tous les défauts légers cumulés d'une part et des défauts prononcés cumulés d'autre part selon les critères d'acceptabilité de chaque catégorie.

D) DÉFAUTS ET TOLÉRANCES POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

Typologie de défauts	Défauts	CATEGORIE I		CATEGORIE II	
		Défauts légers	Défauts prononcés	Défauts légers	Défauts prononcés
Caractéristiques minimales de qualité	Ablation ou altération de l'intégrité du tubercule	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Texture molle ou flasque				
	Présentant des dommages dus à la chaleur ou au gel				
	Présentant une humidité extérieure anormale				
	Présentant une odeur et/ou une saveur étrangère				
	Présentant des matières étrangères visibles, notamment de terre adhérente pour les pommes de terre lavées				
	Présentant des déchets pour les pommes de terre non lavées (terre adhérente, terre non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers)	Dans la limite de 2% du poids dont maximum 1% de terre adhérente	Dans la limite de 2% en poids dont maximum 1% de terre adhérente		
Défauts de pourriture	Pourriture humide (pourriture molle, brune, lenticellaire...) et/ ou pourriture sèche (fusariose, alternariose, gangrène...)	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut Dans la limite de 1% en poids de tubercules	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut Dans la limite de 1% en poids de tubercules
Défauts de coloration	Verdissement d'exposition	Inférieur ou égal à 1/8 de la surface et inférieur ou égal à 2 mm de profondeur	Verdissement d'exposition supérieur à 1/8 de la surface ou supérieur à 2 mm de profondeur + Verdissement de culture = Dans la limite de 2% en poids de tubercules	Inférieures ou égales à 10% de la superficie du tubercule	Verdissement d'exposition supérieur à 1/8 de la surface ou supérieur à 2 mm de profondeur + Verdissement de culture = Dans la limite de 2% en poids de tubercules
	Verdissement de culture	Non applicable		Non applicable	
Défauts internes	Arc et lignes nécrotiques internes	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Autres défauts internes (cœur brun, cœur noir, cœur creux, rosissement, coloration de l'anneau vasculaire, germination interne, etc.)				
	Rouille physiologique	Inférieure ou égale à 2 mm² de surface	Supérieure à 2 mm² de surface	Inférieure ou égale à 2 mm² de surface	Supérieure à 2 mm² de surface
	Taches sous-épidermiques (noircissement interne)	Inférieures à 5 mm de profondeur ou inférieures à 2 cm² de surface	Supérieures ou égales à 5 mm de profondeur et supérieures ou égales à 2 cm² de surface	Inférieures à 5 mm de profondeur ou inférieures à 2 cm² de surface	Supérieures ou égales à 5 mm de profondeur et supérieures ou égales à 2 cm² de surface
Défauts de forme	Crevasse de croissance inférieure ou égale à 5mm de profondeur	Inférieure à ¼ de la longueur du plus grand axe du tubercule	Supérieure à ¼ de la longueur du plus grand axe du tubercule	Inférieure à ½ de la longueur du plus grand axe du tubercule	Supérieure à ½ de la longueur du plus grand axe du tubercule
	Crevasse de croissance supérieure à 5 mm de profondeur	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Déformation (tubercule piriforme, diabolo, surgeon, bosselé, double-accolé, double allongé et tout autre type de déformation)	Tubercule peut être épluché avec un coup d'économe.	Tubercule peut être épluché avec au moins deux coups d'économe.	Tubercule peut être épluché avec au plus deux coups d'économe.	Tubercule peut être épluché avec au moins trois coups d'économe.

Typologie de défauts	Défauts	CATEGORIE I		CATEGORIE II	
		Défauts légers	Défauts prononcés	Défauts légers	Défauts prononcés
Défaut de germination	Germes adhérents	Supérieurs ou égaux au stade point blanc et inférieurs ou égaux à 3 mm	Supérieurs à 3 mm	Supérieurs ou égaux au stade point blanc et inférieurs ou égaux à 3 mm	Supérieurs à 3 mm
		Il est à noter que la présence de germes brûlés suite à un traitement anti-germinatif n'est pas considérée comme un défaut.			
Défauts superficiels	Fissures, coupures, meurtrissures, morsures, facettes, coup d'ongle	Inférieurs ou égaux à 2 mm de profondeur	Supérieurs à 2 mm de profondeur	Inférieurs ou égaux à 3,5 mm de profondeur	Supérieurs à 3,5 mm de profondeur
	Arcs et lignes nécrotiques externes				
	Galeries (taupins, teigne, limaces, altises, rongeurs, insectes du sol...)	Inférieures ou égales à 5 mm de profondeur Sans limite du nombre de piqures	Supérieures à 5 mm de profondeur Sans limite du nombre de piqures	Inférieures ou égales à 5 mm de profondeur Sans limite du nombre de piqures	Supérieures à 5 mm de profondeur Sans limite du nombre de piqures
Défauts d'aspect	Gale commune superficielle, rhizoctone et brunissement enzymatique	Inférieurs ou égaux à 15% de la superficie du tubercule	Supérieurs à 15% de la superficie du tubercule	Inférieurs ou égaux à 25% de la superficie du tubercule	Supérieurs à 25% de la superficie du tubercule
	Lenticelles élargies				
	Gale argentée et dartrose inférieur ou égale à 2 mm de profondeur	Admis quelle que soit la surface et le pourcentage en poids de tubercule (ce n'est pas un défaut)			
	Gale argentée et dartrose supé-rieur à 2mm de profondeur	Inférieure ou égale à 5% de la superficie du tubercule	Supérieure à 5% de la superficie du tubercule	Inférieure ou égale à 10% de la superficie du tubercule	Supérieure à 10% de la superficie du tubercule
	Gale commune profonde et poudreuse d'une profondeur inférieure ou égale à 2mm	Inférieure ou égale à 5% de la superficie du tubercule	Supérieure à 5% de la superficie du tubercule	Inférieure ou égale à 10% de la superficie du tubercule	Supérieure à 10% de la superficie du tubercule
	Gale commune profonde et poudreuse d'une profondeur supérieure à 2mm	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Brulures suite à traitement d'une profondeur inférieure ou égale à 2mm	Inférieures ou égales à 5% de la superficie du tubercule	Supérieures à 5% de la superficie du tubercule	Inférieures ou égales à 10% de la superficie du tubercule	Supérieures à 10% de la superficie du tubercule
	Brulures suite à traitement d'une profondeur supérieure à 2mm	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Autres altérations liégeuses et rugosités (nématodes à kystes, rugosités en surface, virus de la nécrose du tabac TNV, etc.)	Inférieures ou égales à 5% de la superficie du tubercule	Supérieures à 5% de la superficie du tubercule	Inférieures ou égales à 10% de la superficie du tubercule	Supérieures à 10% de la superficie du tubercule
Défaut de maturité	Epiderme mal formé	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable
Critères d'acceptabilité Au total le pourcentage de défauts ne doit pas dépasser pour chaque colis ou pour chaque lot		10 %	6 %	20 %	8 %

E) DÉFAUTS ET TOLÉRANCES POUR LES POMMES DE TERRE DE PRIMEUR (OU POMMES DE TERRE NOUVELLES)

Typologie de défauts	Défauts	CATEGORIE I		CATEGORIE II	
		Défauts légers	Défauts prononcés	Défauts légers	Défauts prononcés
Caractéristiques minimales de qualité	Ablation ou altération de l'intégrité du tubercule	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Texture molle ou flasque				
	Présentant des dommages dus à la chaleur ou au gel				
	Présentant une humidité extérieure anormale				
	Présentant une odeur et/ou une saveur étrangère				
	Présentant des matières étrangères visibles, notamment de terre adhérente pour les pommes de terre lavées				
Défauts de pourriture	Présentant des déchets pour les pommes de terre non lavées (terre adhérente, terre non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers)	Non applicable	Dans la limite de 2% du poids dont maximum 1% de terre adhérente	Non applicable	Dans la limite de 2% en poids dont maximum 1% de terre adhérente
	Pourriture humide (pourriture molle, brune, lenticellaire...) et/ ou pourriture sèche (fusariose, alternariose, gangrène...)		Quelle que soit l'importance du défaut Dans la limite de 1% en poids de tubercules		Quelle que soit l'importance du défaut Dans la limite de 1% en poids de tubercules
Défauts de coloration	Verdissement d'exposition	Inférieur ou égal à 1/8 de la surface et inférieur ou égal à 2 mm de profondeur :	Verdissement d'exposition supérieur à 1/8 de la surface ou supérieur à 2 mm de profondeur + Verdissement de culture = Dans la limite de 2% en poids de tubercules	Inférieur ou égal à 1/8 de la surface et inférieur ou égal à 2 mm de profondeur :	Verdissement d'exposition supérieur à 1/8 de la surface ou supérieur à 2 mm de profondeur + Verdissement de culture = Dans la limite de 2% en poids de tubercules
	Verdissement de culture	Non applicable		Non applicable	
Défauts internes	Arcs et lignes nécrotiques internes	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Autres défauts internes (cœur brun, cœur noir, cœur creux, rosissement, coloration de l'anneau vasculaire, germination interne, etc.)				
	Rouille physiologique		Supérieure à 2 mm² de surface		Supérieure à 2 mm² de surface
	Taches sous-épidermiques (noircissement internes)		Supérieures ou égales à 5 mm de profondeur et supérieures ou égales à 2 cm² de surface		Supérieures ou égales à 5 mm de profondeur et supérieures ou égales à 2 cm² de surface

Typologie de défauts	Défauts	CATEGORIE I		CATEGORIE II	
		Défauts légers	Défauts prononcés	Défauts légers	Défauts prononcés
Défauts de forme	Crevasse de croissance inférieure ou égale à 3,5mm de profondeur	Inférieure à ¼ de la longueur du plus grand axe du tubercule	Supérieure à ¼ de la longueur du plus grand axe du tubercule	Inférieure à ½ de la longueur du plus grand axe du tubercule	Supérieure à ½ de la longueur du plus grand axe du tubercule
	Crevasse de croissance supérieure à 3,5mm de profondeur	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut
	Déformation (tubercule piriforme, diabolo, surleon, bosselé, double-accolé, double allongé et tout autre type de déformation)	Tubercule peut être épluché avec un coup d'économe.	Tubercule peut être épluché avec au moins deux coups d'économe.	Tubercule peut être épluché avec au plus deux coups d'économe.	Tubercule peut être épluché avec au moins trois coups d'économe.
Défaut de germination	Germes adhérents	Supérieurs ou égaux au stade point blanc et inférieurs ou égaux à 3 mm	Supérieurs à 3 mm	Supérieurs ou égaux au stade point blanc et inférieurs ou égaux à 3 mm	Supérieurs à 3 mm
Défauts superficiels	Fissures, coupures, meurtrissures, morsures, facettes, coup d'ongle	Inférieurs ou égaux à 2 mm de profondeur	Supérieurs à 2 mm de profondeur	Inférieurs ou égaux à 3,5 mm de profondeur	Supérieurs à 3,5 mm de profondeur
	Arcs et lignes nécrotiques externes				
	Galeries (taupins, teigne, limaces, altises, rongeurs, insectes du sol...)				
Défauts d'aspect	Gale commune superficielle, rhizoctone et brunissement enzymatique	Inférieurs ou égaux à 15% de la superficie du tubercule	Supérieurs à 15% de la a superficie du tubercule	Inférieurs ou égaux à 25% de la superficie du tubercule	Supérieurs à 25% de la superficie du tubercule
	Gale argentée et dartrose supérieures à 2mm de profondeur	Inférieures ou égales à 5% de la superficie du tubercule	Supérieures à 5% de la superficie du tubercule	Inférieures ou égales à 10% de la superficie du tubercule	Supérieures à 10% de la superficie du tubercule
	Gale argentée et dartrose inférieures ou égales à 2mm de profondeur	Admis quelle que soit la surface et le pourcentage en poids de tubercule (ce n'est pas un défaut)			
	Autres altérations liégeuses et rugosités (nématodes à kystes, rugosités en surface, virus de la nécrose du tabac TNV, etc.)	Inférieures ou égales à 5% de la superficie du tubercule	Supérieures à 5% de la superficie du tubercule	Inférieures ou égales à 10% de la superficie du tubercule	Supérieures à 10% de la superficie du tubercule
Défaut de maturité	Epiderme totalement formé	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable	Quelle que soit l'importance du défaut	Non applicable
Critères d'acceptabilité Au total le pourcentage de défauts ne doit pas dépasser pour chaque colis ou pour chaque lot		10 %	4 %	20 %	6 %

CHAPITRE IV

Calibres

A. RÈGLES GÉNÉRALES

La seule méthode officielle de mesure du calibre permettant de vérifier le calibre annoncé est la maille carrée. La vérification du calibre s’effectuera en passant entièrement le tubercule dans le sens longitudinal sans pression. Le calibre est exprimé en millimètre, toutefois pour les pommes de terre de consommation à chair ferme, il est admis qu’il soit exprimé en gramme.

Pommes de terre de consommation : le calibre minimal est fixé à 35 mm. Il n’existe pas de calibre maximal pour cette nature de produit. Il est exprimé par plage de calibre (calibre minimum / calibre maximum). Le calibre peut également être exprimé par la mention « x mm et plus » en respectant les règles suivantes :

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

Aucun tubercule inférieur ou égal à 28 mm n’est admis. La présence de tubercule inférieur ou égal à ce calibre n’est soumise à aucune tolérance.

Pommes de terre de consommation à chair ferme : il n’existe pas de calibre minimal ni de calibre maximal pour cette nature de produit. Il est uniquement exprimé par plage de calibre (calibre minimum / calibre maximum).

Pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles) : le calibre minimal est fixé à 28 mm. Il n’existe pas de calibre maximal pour cette nature de produit. Il est uniquement exprimé par plage de calibre (calibre minimum / calibre maximum). Aucun tubercule inférieur ou égal à 15 mm n’est admis. La présence de tubercule inférieur ou égal à ce calibre n’est soumise à aucune tolérance.

Les tubercules d’un lot, d’un vrac ou d’un colis doivent se situer dans la plage de calibre annoncée sur l’étiquetage et/ou le balisage. Il n’est pas nécessaire que tous les calibres annoncés soient présents.

Il est toléré la présence de tubercules en dehors du calibre annoncée (sous-calibre et sur-calibre).

Quelle que soit la nature de produit, pour les colis de 5 kg ou moins, l’écart entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus grand ne doit pas dépasser 30 mm.

À noter que la tolérance de 3% en poids de tubercules cumule toutes les exigences prévues en matière de calibrage ou au calibre indiqué.

B. RÈGLES SPÉCIFIQUES

Mention « grenaille »
• Pommes de terre de consommation : la mention « grenaille » n’est pas utilisable pour cette nature de produit.

• Pommes de terre de consommation à chair ferme : l’usage du terme « grenaille » pour les pommes de terre de consommation à chair ferme peut être utilisé sur l’étiquetage de ces produits. Il conviendrait néanmoins de respecter les dispositions de la norme CEE-ONU FFV52 qui indiquent, sans distinguer entre pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation, que les tubercules compris entre 18 mm et 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination de « grenaille » ou sous une dénomination équivalente.

• Pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles) : les tubercules d'un calibre compris entre 17 mm et 28 mm doivent être commercialisés sous la dénomination "grenaille" pour cette nature de produit.

Mention « grenaille à éplucher »
• Pommes de terre de consommation : les tubercules d’un calibre compris entre 28 mm et 35 mm doivent être commercialisés sous la dénomination « grenaille à éplucher » pour cette nature de produit. Cette mention est exclusivement destinée à la restauration hors domicile (RHD) telle que la vente auprès des entreprises se chargeant de l’épluchage avant la vente au consommateur, des collectivités, des restaurants, des cash & carry et des grossistes . En aucun cas, cette mention peut être utilisée dans le cadre d’une vente destinée au consommateur.

• Pommes de terre de consommation à chair ferme : cette mention ne peut pas être utilisée pour cette nature de produit.

• Pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles) : cette mention ne peut pas être utilisée pour cette nature de produit.

C. SYNTHÈSE DES RÈGLES DE CALIBRAGE

Le tableau, ci-dessous, représente une synthèse des exigences concernant les calibres.

	Pommes de terre de consommation	Pommes de terre de consommation à chair ferme	Pommes de terre de primeur (ou pommes de terre nouvelles)
Unité de mesure	Millimètre (mm)	Millimètre (mm) ou gramme (g)	Millimètre (mm)
Calibre minimum	35 mm	Aucun	28 mm
Calibre maximum	Aucun	Aucun	Aucun
Homogénéité de calibre	30 mm maximum pour les conditionnements ≤ 5 kg	30 mm maximum pour les conditionnements ≤ 5 kg	30 mm maximum pour les conditionnements ≤ 5 kg
Tolérance hors calibre	3% en poids de tubercules Tubercules ≤ 28 mm interdits	3% en poids de tubercules	3% en poids de tubercules Tubercules ≤ 15 mm interdits
Grenaille	NON	18 à 35 mm	17 à 28 mm
Grenaille à éplucher	Autorisée à destination finale de la RHD Calibre compris entre 28 mm et 35 mm	Non applicable	Non applicable
Mention « x mm et plus »	Autorisée sous conditions (voir règles générales)	Non applicable	Non applicable



CHAPITRE V

Marquage

A. DÉFINITIONS DES MENTIONS

L'ensemble des mentions à indiquer lors du marquage (étiquetage, balisage, autres documents) est défini, au préalable, de la manière suivante :

Identification : il s'agit du nom ou de la raison sociale ainsi que de l'adresse appartenant soit à l'emballleur, soit à l'expéditeur, soit au vendeur. Dans le cas de produit à marque de distributeur (MDD), elle peut correspondre aux coordonnées de l'enseigne et/ou de son service consommateur. L'entreprise qui indique son adresse et sa raison sociale sur l'étiquetage est considérée comme premier metteur sur le marché. À ce titre, il est donc tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur, et sera désigné comme responsable des non-conformités non évolutives. Une identification symbolique ou par un code emballleur n'est pas suffisante.

Nature de produit : il s'agit de mentionner l'une des trois natures de produit existantes tel que défini dans le chapitre II – B, à savoir :

- pommes de terre de consommation,
- pommes de terre de consommation à chair ferme,
- pommes de terre de primeurs (ou pommes de terre nouvelles).

Aucune abréviation n'est autorisée pour l'étiquetage.

Variété : Le nom de la variété doit être écrit tel qu'il l'est dans le catalogue officiel français ou européen. L'utilisation de noms usuels seuls (marques, dénominations commerciales ou noms d'usage) est interdite mais peuvent compléter le nom officiel d'inscription. Dans le cas d'une variété inscrite sous un numéro, il est obligatoire d'indiquer à la fois le numéro d'inscription et le nom usuel (Ex : « CN 99 113 1 (Blanche) »)

Origine du produit : Le pays d'origine de production doit être écrit en toutes lettres, aucune abréviation n'est autorisée. Une zone de production, une indication régionale ou locale peut être indiquée en complément mais obligatoirement accompagnée du pays d'origine de production.

Catégorie : La catégorie peut être exprimée au choix en chiffre romain (I ou II) ou arabe (1 ou 2). Elle doit correspondre à la qualité des tubercules commercialisés en conformité avec la réglementation en vigueur. L'abréviation **"CAT"** peut être utilisée.

Calibre : L'unité de mesure du calibre (mm pour millimètres, g pour grammes) doit être indiquée. L'abréviation **"CAL"** peut être utilisée. Lorsque le calibre est exprimé par **« x mm et plus »**, il est autorisé d'utiliser la mention suivante : **« x mm et + »**. Pour plus d'informations se référer au chapitre IV – Calibres.

Indication du lot : L'architecture du numéro de lot est libre, il conviendra de se référer au texte règlementaire français et/ou européen à ce sujet. Cette indication doit être précédée d'une mention la qualifiant, telles que : **« lot »** ; **« n° lot »** ; **« lot n° »** ; **« L »** Dans le cas où la date de conditionnement (entière ou codée) est utilisée en tant que numéro de lot, il est obligatoire de le préciser.

Poids net : Le poids net total du colis doit être exprimé. L'unité de mesure doit être indiquée.

Produits antigerminatifs : lorsqu'un traitement antigerminatif est appliqué post-récolte sur un lot, la mention **« traitée contre la germination »** ou **« traitement antigerminatif »** doit être indiquée. Cette mention peut être complétée par le produit utilisé. Aucune abréviation n'est autorisée et la mention doit être écrite en toutes lettres. Cette disposition s'applique quel que soit le traitement et le mode de production. Pour plus de précisions se référer au tableau ci-après.

Autres indications : des indications complémentaires peuvent être indiquées telles que les conditions à respecter pour l'entreposage, les manipulations, le transport, la vente au détail, l'utilisation culinaire recommandée, ou les conditions particulières de production. Il est à noter que chaque mention présente sur l'étiquetage ou le balisage doit pouvoir être justifié par le metteur en marché à l'initiative de la mention.

Mentions obligatoires	« Traitées contre la germination » « Traitement antigerminatif »	S'applique uniquement en cas de traitement antigerminatif après récolte quel que soit le traitement et le mode de production.
	Absence de mention	S'applique si aucun traitement antigerminatif après récolte n'a été appliqué.
Mentions d'application volontaire	« Sans traitement antigerminatif » « Non traitées contre la germination »	Ne s'applique pas dans le cas d'un traitement antigerminatif avant ou après récolte .
	« Sans traitement après récolte »	Ne s'applique pas dans le cas d'un traitement antigerminatif après récolte .
	« Traitement antigerminatif à » + nom du produit utilisé	Il est possible d'indiquer le traitement antigerminatif appliqué au cours du stockage à condition de ne pas induire le consommateur en erreur et que seul le produit mentionné a été appliqué. Par exemple : <i>traitement antigerminatif à l'huile essentielle de menthe</i> .
	« Traitement antigerminatif autorisé en agriculture biologique »	Il est possible de préciser la nature du traitement antigerminatif appliqué après récolte à condition que l'information délivrée soit bien vérifiée. En cas d'application de différents traitements antigerminatifs, il est impératif de vérifier que les mentions soient vérifiées pour l'ensemble des produits appliqués. Par exemple : <i>traitement antigerminatif à base de produit de biocontrôle</i>

B. MENTIONS OBLIGATOIRES SELON LE TYPE DE MARQUAGE

Un tableau récapitulatif des mentions obligatoires concernant le marquage figure en fin de chapitre.

Étiquetage : pour les pommes de terre présentées en colis, chaque emballage de quelque nature qu'il soit doit porter, en caractères groupés dans un même champs visuel, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette extérieure solidement fixée, les mentions obligatoires. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des colis (ex : filets...), celles-ci doivent être placées de façon que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur.

Balisage : dans le cadre d'une vente d'un réseau de distribution (y compris les distributeurs automatiques en dehors du lieu de l'exploitation) vers ses clients et/ou le consommateur, le balisage mis en place pour identifier des produits emballés ou en vrac doit figurer de façon très apparente soit sur une étiquette rayon, soit sur une pancarte/affiche. La mention « voir emballage » ou équivalente n'est pas autorisée pour le balisage des pommes de terre.

Disposition spécifique au balisage des pré-emballés :
Bien que les mentions "de consommation", "de consommation à chair ferme", "de primeurs" (ou "nouvelles") ne puissent pas être abrégées, il est toutefois possible d'utiliser la mention "PdT" en remplacement de "Pommes de terre".
Cette disposition ne s'applique pas dans le cadre d'une vente en ligne. Il est possible d'indiquer pour la nature de produit : « Pommes de terre ou PDT + allégation(s) culinaire(s) ».
La/les allégation(s) culinaire(s) indiquée(s) sur le balisage doivent obligatoirement être présente(s) sur le préemballé.
Dans le cas où plusieurs lots dont seule la variété diffère des autres mentions (nature de produit, origine du produit, catégorie, poids net, traitement antigerminatif), il est autorisé de lister les variétés sous un même balisage mentionnant le nom de chacune des variétés. La mention « différentes variétés » ou équivalente n'est pas autorisée pour le balisage des pommes de terre.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES MENTIONS OBLIGATOIRES CONCERNANT LE MARQUAGE.

Mentions obligatoires	Etiquetage	Balisage Vrac	Balisage des colis	Expédition en vrac	Documents commerciaux et factures	Vente en ligne	Publicité hors lieux de vente
Identification	●			●	●		
Nature du produit	●	●	●	●	●	●	●
Variété	●	●	●	●	●	●	●
Origine du produit	●	●	●	●	●	●	●
Catégorie	●	●	Facultatif	●	●	●	●
Calibre	●	●	Facultatif	●	●	●	●
Indication du lot	●			●			
Poids net	●			●		●	
Produits antigerminatifs	●	●	Facultatif	●	●	●	

CHAPITRE VI

Présentation du produit

A. CONDITIONNEMENT.

Les pommes de terre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.
Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et de qualité telle qu'ils ne puissent causer aucune altération externe ou interne au produit. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres 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 toxique.

B. PRÉSENTATION.

Les pommes de terre doivent être présentées dans des emballages propres, en bon état et approprié, permettant d'assurer une aération suffisante des tubercules.



CHAPITRE VII

Vente directe sur l’exploitation

Ne s'appliquent pas aux pommes de terre commercialisées sur et par l'exploitation, du producteur vers le consommateur, les règles définies dans les chapitres :

• II – **Variété et nature de produit**

• V – **Marquage**

• VI – **Présentation du produit**

Par conséquent, ces pommes de terre sont soumises uniquement aux dispositions concernant la qualité avec des tolérances spécifiques et les règles de calibres.

A. CALIBRES

L'ensemble des règles de calibres défini dans le chapitre IV – Calibres s'applique dans le cadre d'une vente directe sur le lieu de l'exploitation.

B. QUALITÉ DES TUBERCULES

La tolérance de défauts est portée à 10 % quelle que soit la nature de produit. Les pommes de terre doivent répondre à minima aux critères d'exigences comme définis dans le tableau ci-après.

Typologie de défauts	Défauts	Tolérance du défaut
Défauts de pourriture	Pourriture humide (pourriture molle, brune, lenticellaire...) et/ou pourriture sèche (fusariose, alternariose, gangrène...)	Quelle que soit l'importance du défaut Dans la limite de 1 % en poids de tubercules
Défauts de coloration	Verdissement d'exposition Verdissement de culture	Verdissement d'exposition supérieur à 1/8 de la surface ou supérieur à 2 mm de profondeur +Verdissement de culture = Dans la limite de 2 % en poids de tubercules
Défauts internes	Arcs et lignes nécrotiques internes Autres défauts internes (cœur brun, cœur noir, cœur creux, rosissement, coloration de l'anneau vasculaire, germination interne, etc.) Rouille physiologique Taches sous-épidermiques (noircissement interne)	Quelle que soit l'importance du défaut Supérieure à 2 mm² de surface Supérieures ou égales à 5 mm de profondeur et supérieures ou égales à 2 cm² de surface
Défauts de forme	Crevasse de croissance inférieure ou égale à 5mm de profondeur Crevasse de croissance supérieure à 5mm de profondeur	Supérieure à 1/2 de la longueur du plus grand axe du tubercule Quelle que soit l'importance du défaut
Défaut de germination	Germes adhérents	Supérieurs à 3 mm
	Il est à noter que la présence de germes brûlés suite à un traitement anti-germinatif n'est pas considérée comme un défaut.	
Autres défauts (caractéristiques minimales de qualité)	Ablation ou altération de l'intégrité du tubercule	Quelle que soit l'importance du défaut
	Texture molle ou flasque	
	Présentant des dommages dues à la chaleur ou au gel	
	Présentant une humidité extérieure anormale	Quelle que soit l'importance du défaut
	Présentant une odeur et/ou une saveur étrangère	
	Présentant des matières étrangères visible, notamment de terre adhérente pour les pommes de terre lavées Présentant des déchets pour les pommes de terre non lavées (terre adhérente, terre non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers)	Quelle que soit l'importance du défaut Dans la limite de 2 % en poids dont maximum 1% de terre adhérente
Critères d'acceptabilité Au total le pourcentage de défauts ne doit pas dépasser pour chaque colis ou pour chaque lot		10 %

Annexe

Les caractéristiques minimales de qualité du tubercule sont définies dans ce tableau :

CARACTÉRISTIQUES MINIMALES DE QUALITÉ	PRÉCISIONS
Une ablation ou atteinte ayant pour effet d’altérer l’intégrité du tubercule	Un tubercule entier
Texture molle ou flasque	Les tubercules doivent avoir conservé leur turgescence, la peau restant tendue et la chair ne s’enfonçant pas sous une légère pression du pouce. De mauvaises conditions de conservation, en particulier une atmosphère desséchante, accélèrent une diminution de la fermeté des tubercules, qui deviennent mous, ridés ou flétris, avec noircissement de la chair. Ce phénomène peut être marqué après une longue période de conservation.
Présentant des matières étrangères visibles, hors terre adhérente.	Pratiquement propres. En pratique, il convient de distinguer la terre des autres substances. Pour les pommes de terre non lavées, il est normal qu’une pellicule de terre adhère aux tubercules, surtout s’ils proviennent de terrains argileux et si la récolte s’est déroulée en conditions humides. Les pommes de terre, lavées ou non doivent également être exemptes de toute trace d’autres matières étrangères visibles.
Présentant des dommages dues à la chaleur ou au gel	Exempts de dommages dus à la chaleur ou au gel. Pour les pommes de terre de primeur, les taches brunes dues au soleil ou à l’oxydation ne peuvent être admises que si elles sont superficielles. Dès que la chair est atteinte, ce dommage constitue un défaut. Les pommes de terre de conservation, composées majoritairement d’eau sont sensibles au gel.
En cours de gel : - Tubercules entièrement gelés : ils sont très durs, donc difficiles à couper. La coupe présente de fins cristaux de glace. - Tubercules légèrement gelés : ils sont beaucoup plus difficiles à déceler. Le tubercule est plus dur à couper qu’à l’ordinaire et il craque sous le couteau. En cas de doute, il suffit de réchauffer les tubercules pendant quelques minutes et déjà peuvent apparaître à la coupe de légères taches marbrées d’un gris bleuâtre, voire un aspect vitreux.	
En cours de dégel ou après : - Tubercules entièrement gelés : ils sont très mous, l’épiderme est ridé et humide. L’eau de constitution est libérée des cellules et la coupe devient suintante. La chair est souvent marbrée de taches gris-bleuâtres. De tels tubercules sont décelables dans les colis du fait de leur humidité. - Tubercules légèrement gelés : ils sont plus mous qu’à l’ordinaire et un peu flétris. La coupe peut présenter de légères cernes grisâtres ou des taches isolées. Ces tubercules ne sont décelables qu’après un certain nombre de jours et leur retriage ne peut donner une marchandise parfaite. Après quelques jours de dégel, la partie gelée peut être complètement liquéfiée et le reste du tubercule pourri.	
Présentant une forte humidité extérieure. Ne sont pas exclus les lots touchés par une humidité raisonnable due à la transpiration ou à la condensation provoquée par des différences de température.	Exempts d’humidité extérieure anormale. Sont exclus les tubercules fortement mouillés. Les lots lavés, devront être suffisamment ressuyés.
Présentant une odeur et/ou une saveur étrangère (Hydrocarbure, produits de la mer…)	Exempts d’odeur ou de saveurs étrangères : il s’agit là d’odeur et de goût provoqués par un agent extérieur durant les différentes phases de production et de commercialisation : végétation, stockage, conditionnement, transport. Les odeurs nauséabondes provoquées initialement par de la pourriture peuvent rendre impossible la commercialisation d’un lot.

GLOSSAIRE

Colis : les colis sont les plus petites unités d'emballage possibles d'une marchandise qui peuvent être transportées individuellement. La taille et le poids du colis dans une cargaison peuvent également varier. ar exemple, un colis peut être : un big bag, un carton, une caisse, un filet, etc.

Emballage : objet qui contient et protège des pommes de terre visant à permettre leur manutention et leur acheminement, du producteur au consommateur, et à assurer leur présentation et protection.

Emballeur : Le mot “emballeur” désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage.

Identification symbolique : l'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque la personne ou l'entreprise responsable du conditionnement des produits dans l'emballage.

Lot : un ensemble d’unités de vente d’une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

Négociant : station de triage et/ ou de conditionnement ou une structure qui achète et revend en l'état.

Réseau de distribution : circuits longs impliquant plusieurs intermédiaires tels que les grossistes, les détaillants et les distributeurs (grande et moyenne surface, cash & carry).

Traitement antigermatif : application de produit homologué pour la conservation des pommes de terre en tant qu'inhibiteur de germination.

ARRÊTÉ DU 3 MARS 1997 RELATIF AU COMMERCE DES POMMES DE TERRE DE PRIMEUR ET DES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

Dernière mise à jour des données de ce texte : 01 janvier 1998 NOR : FCEC9700037A

VERSION EN VIGUEUR AU 20 MARS 2024

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat et le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur,

Vu la directive du Conseil des Communautés européennes 70/457 du 29 septembre 1979 modifiée concernant le catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles ;

Vu le code de la consommation ;

Vu la loi n° 94-665 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française ;

Vu le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes, notamment son article 4 ;

Vu le décret n° 71-644 du 30 juillet 1971 portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur la répression des fraudes en ce qui concerne les résidus de produits utilisés en agriculture ou en élevage pouvant être tolérés dans les denrées alimentaires et les boissons ;

Vu le décret n° 81-605 du 18 mai 1981 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 modifiée en ce qui concerne le commerce des semences et plants ;

Vu le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté du 14 octobre 1991 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Après avis du Comité national interprofessionnel de la pomme de terre et de l'Association nationale interprofessionnelle des fruits et légumes frais,

ARTICLE 1

Ne peuvent être transportés, détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus les tubercules de pommes de terre de primeur et de pommes de terre de conservation qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté.

ARTICLE 2

Le présent arrêté vise les tubercules de pommes de terre des variétés (cultivars) issues de Solanum tuberosum L. et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage.

Par pommes de terre de primeur (ou nouvelles), on désigne des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, commercialisées rapidement après l'arrachage, avant le 1er août de chaque année, dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage et qui sont inaptes à une longue conservation.

ARTICLE 3

Sous réserve que toutes les justifications utiles puissent être fournies aux agents de contrôle, le présent arrêté ne s'applique pas aux pommes de terre :

1° Destinées à la transformation industrielle ;

2° Destinées à la vente pour l'alimentation animale ;

3° Vendues ou livrées par le producteur en chargement complet à une station de triage et de conditionnement, ou à une station de stockage, ou acheminées de l'exploitation du producteur vers ces stations, situées sur le territoire français ou communautaire ;

4° Acheminées en chargement complet d'une station de stockage vers une

station de triage et de conditionnement, situées sur le territoire français ou communautaire.

Les lots de pommes de terre visés ci-dessus doivent être accompagnés d'un document comportant la mention des nom et adresse de l'expéditeur, du destinataire, du poids net total, de l'utilisation de la marchandise, de la date d'expédition et de l'indication du nom de la variété pour les lots visés aux 3° et 4° ci-dessus.

ARTICLE 4

Les pommes de terre cédées directement par le producteur au consommateur pour ses besoins personnels sur le lieu de son exploitation sont soumises uniquement aux dispositions de l'article 6, de l'article 8 et de l'article 9, points A 2°, B et C.

ARTICLE 5

Les pommes de terre soumises au présent arrêté doivent appartenir à l'une des variétés inscrites soit au Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France, dans les rubriques "pommes de terre de consommation" et "pommes de terre de consommation à chair ferme", à l'exclusion de la rubrique "pommes de terre féculières", soit au Catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles.

I. – DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ (ARTICLES 6 À 7)

A. – Caractéristiques minimales de qualité. (Article 6)

ARTICLE 6

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

- d'aspect normal pour la variété considérée, compte tenu de la zone et de l'année de production ; - entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité ;

- sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

- fermes ;

- non éclatés, c'est-à-dire ne comportant pas de crevasses de croissance ;

- à peau bien formée, pour les pommes de terre de conservation ;

- pratiquement propres, exempts de matières étrangères visibles, notamment de terre adhérente pour les pommes de terre lavées ;

- exempts de dommages dus à la chaleur ou au gel ; - exempts de coloration verte ;

- exempts de défauts internes graves ;

- non germés ;

- exempts d'humidité extérieure anormale ;

- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pommes de terre doivent avoir été soigneusement récoltées.

Le développement et l'état des pommes de terre doivent être tels qu'ils leur permettent : - de supporter un transport et une manutention, et

- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. – Classification. (Article 7)

ARTICLE 7

Les pommes de terre font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

1° Catégorie I.

Les pommes de terre classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent être de forme régulière et d'aspect convenable.

Elles peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme ;
- de légers défauts d'aspect ;
- de légers défauts superficiels ;
- un léger défaut de coloration ;
- de très légers défauts internes.

Ces légers défauts sont définis en annexe I pour les pommes de terre de conservation et en annexe II pour les pommes de terre de primeur.

2° Catégorie II.

Cette catégorie comprend les pommes de terre qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

- des défauts de forme ;
- des défauts d'aspect ;
- des défauts superficiels ;
- un défaut de coloration ;
- de légers défauts internes.

Ces défauts sont définis en annexe I pour les pommes de terre de conservation et en annexe II pour les pommes de terre de primeur.

II. - DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE. (ARTICLE 8)

ARTICLE 8

Le calibre est déterminé à la maille carrée.

A. – Pommes de terre de conservation.

1° Calibre minimal.

Le calibre minimal est fixé à 35 mm, à l'exclusion des pommes de terre de consommation à chair ferme.

Les pommes de terre de conservation d'un calibre minimal de 28 mm peuvent être commercialisées exclusivement sous la dénomination "grenaille à éplucher" et à seule destination :

- des entreprises se chargeant de l'épluchage avant la vente aux consommateurs ;
- des collectivités et des restaurants.

2° Homogénéité.

Pour les emballages de 5 kg ou moins, l'écart maximum entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros est fixé à 30 mm.

3° Répartition des calibres.

Les colis et les lots de pommes de terre dont le nombre de tubercules au kilogramme est supérieur à celui fixé dans le tableau suivant doivent comporter l'indication des calibres minimal et maximal.

Cette disposition ne s'applique pas aux pommes de terre de consommation à chair ferme. Calibre, nombre maximum de tubercules au kilogramme :

35 mm et plus : 14.

40 mm et plus : 12.

45 mm et plus : 10.

50 mm et plus : 8.

B. – Pommes de terre de primeur.

1° Calibre minimal.

Le calibre minimal est fixé à 28 mm. Toutefois, les tubercules d'un calibre compris entre 17 mm et 28 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

2° Homogénéité.

Pour les emballages de 5 kg ou moins, l'écart maximum entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros est fixé à 30 mm.

III. - DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES. (ARTICLE 9)

ARTICLE 9

Des tolérances de qualité, de calibre et d'autres variétés sont admises dans chaque colis, ou chaque lot dans le cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. – Tolérances de qualité.

1° Catégorie I.

Respectivement, 6 % et 4 % en poids de pommes de terre de conservation ou de pommes de terre de primeur non conformes aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance globale, il est admis au maximum :

1 % en poids de tubercules atteints de pourriture humide ou sèche ;
2 % en poids de tubercules verdis.

En outre, pour les pommes de terre non lavées, il est admis 2 % en poids de déchets, c'est-à-dire de terre adhérente (limitée à 1 %) ou non adhérente, de germes non adhérents et de corps étrangers.

2° Catégorie II.

Respectivement, 8 % et 6 % en poids de pommes de terre de conservation ou de pommes de terre de primeur ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints d'altérations les rendant impropres à la consommation.

Cette tolérance globale est portée à 10% pour les pommes de terre cédées directement par le producteur au consommateur pour ses besoins personnels, tel que défini à l'article 4.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance globale, il est admis au maximum :

1 % en poids de tubercules atteints de pourriture humide ou sèche ;
2 % en poids de tubercules verdis.

En outre, pour les pommes de terre non lavées, il est admis 2 % en poids de déchets, c'est-à-dire de terre adhérente (limitée à 1 %) ou non adhérente, de germes non adhérents et de corps étrangers.

B. – Tolérances de calibre.

Pour toutes les catégories, 3 % en poids de pommes de terre ne répondant pas aux exigences prévues en matière de calibrage ou au calibre indiqué.

Cependant, pour les pommes de terre de consommation autres que de consommation à chair ferme, le calibre doit être supérieur à 28 mm pour les pommes de terre de conservation et à 15 mm pour les pommes de terre de primeur.

C. – Tolérances d'autres variétés.

2 % en poids de tubercules de variétés différentes de celles constituant le colis ou le lot dans le cas de présentation en vrac.

IV. - DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION. (ARTICLE 10)ARTICLE 10

A. – Homogénéité.

Le contenu de chaque colis ou de chaque lot dans le cas de présentation en vrac doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de même origine, variété, qualité et calibre dans le cas de calibrage.

La partie apparente du contenu du colis ou du lot dans le cas de présentation en vrac doit être représentative de l'ensemble.

B. – Conditionnement.

Les pommes de terre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres 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 toxique.

C. – Présentation.

Les pommes de terre doivent être présentées dans des emballages propres, en bon état et appropriés, permettant d'assurer une aération suffisante des tubercules.

V. - DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE. (ARTICLE 11)

ARTICLE 11

A. – Pour les pommes de terre présentées en emballages, chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette extérieure solidement fixée, les indications ci-après :

1° Identification.

Le nom ou la raison sociale, et l'adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.

2° Nature du produit.

Soit : pommes de terre de primeur ou pommes de terre nouvelles ;

Soit : pommes de terre, suivi, le cas échéant, de la mention "de consommation" ou "de consommation à chair ferme" telle que portée au Catalogue officiel des espèces de plantes cultivées ;

Nom de la variété.

3° Origine du produit.

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

4° Caractéristiques commerciales.

Catégorie.

Calibre exprimé, selon le cas, par le calibre minimal suivi du calibre maximal ou de l'expression "et plus", ou par une des mentions : "grenaille à éplucher" pour les pommes de terre de conservation ou "grenaille" pour les pommes de terre de primeur.

5° Autres mentions.

Indication du lot.

Poids net.

Le cas échéant, indication de l'utilisation d'un produit antigerminatif autorisé, par la mention : "traité contre la germination".

Facultativement, des indications relatives aux conditions à respecter pour l'entreposage, les manipulations, le transport, la vente au détail, l'utilisation culinaire recommandée, ou aux conditions particulières de production.

B. – Pour les pommes de terre expédiées en vrac dans un engin ou un compartiment d'engin de transport, ou en conteneur de grande capacité, les indications ci-dessus doivent figurer sur un document accompagnant la marchandise.

C. – Au stade de la vente au détail, les indications prévues au point A (2°, 3°, 4° et 5°, troisième tiret) du présent article doivent figurer de façon très apparente soit sur une étiquette, soit sur une pancarte.

D. – A tous les stades de la commercialisation, les documents commerciaux et les factures doivent porter les mentions prévues au point A (1°, 2°, 3°, 4° et 5°, troisième tiret) du présent article.

II. – DISPOSITIONS FINALES. (ARTICLES 12 À 13)

ARTICLE 12

Des mesures dérogatoires temporaires, relatives au calibrage, justifiées par des conditions particulières de production ou de marché pourront être prises par le ministre chargé de la consommation, le ministre chargé de l'agriculture et le ministre chargé du commerce.

ARTICLE 13

Le présent arrêté est applicable à compter du 1er janvier 1998, date à laquelle l'arrêté du 31 octobre 1961 modifié, l'arrêté du 29 avril 1964, l'arrêté du 3 juin 1957 et l'arrêté du 16 novembre 1959 sont abrogés.

ARTICLE 14

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie et des finances, le directeur de la production et des échanges du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et le directeur du commerce intérieur au ministère des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

ANNEXES (ARTICLES ANNEXE I À ANNEXE II)

Pommes de terre de conservation, défauts admis dans chacune des catégories dans les limites suivantes (Article Annexe I)

Catégorie I, catégorie II. (Article Annexe I)

ANNEXE I

Défauts de forme tels que :

- crevasses de croissance cicatrisées (1).

Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : 1/4.

Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe du tubercule : 1/2.

- déformation.

Peu prononcée, légèrement prononcée.

Défauts d'aspect tels que :

Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule, surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule :
- gale commune superficielle : 15 %, 25 %.
-gale argentée : 5 %, 10 %.
- gale commune profonde et poudreuse (2) : 5 %, 10 %.
- au total, défauts d'aspect limités (en pourcentage) de la surface de chaque tubercule à : 15 %, 25 %.

Défauts superficiels tels que :

Fissures, coupures, morsures, piqures, meurtrissures :
profondeur maximale admise : 2 mm.
profondeur maximale admise : 3,5 mm.

Défauts de coloration (3) :

Pourcentage en poids de tubercules admis : 5 %, 10 %.

Défauts internes tels que :

Taches sous-épidermiques (4), pourcentage en poids de tubercules admis : 10 %, 20 %.

Au total, le pourcentage en poids de tubercules présentant ces défauts admis ne peut représenter pour chaque colis ou chaque lot plus de : 10 %, 20 %.

(1) D'une profondeur inférieure à 5 mm. (2) Sur une profondeur inférieure à 2 mm. (3) Coloration vert clair, couvrant au maximum 1/8 de la surface du tubercule et pouvant être éliminée par un pelage normal. (4) D'une profondeur inférieure à 5 mm ou d'une surface inférieure à 2 cm² après un pelage normal.

**POMMES DE TERRE DE PRIMEUR, DÉFAUTS ADMIS
DANS CHACUNE DES CATÉGORIES DANS LES
LIMITES SUIVANTES (ARTICLE ANNEXE II)**

Catégorie I, catégorie II. (Article Annexe II)

ANNEXE II

Défauts de forme tels que :

- crevasses de croissance cicatrisées (1) :

Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe
de tubercule : 1/4.

Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe
du tubercule : 1/2.

- déformation :

Peu prononcée, légèrement prononcée.

Défauts d'aspect tels que gale commune superficielle.

Pourcentage de surface maximale admise par rapport à la surface totale
du tubercule : 15 %.

Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule : 25 %.

Défauts superficiels tels que :

Fissures, coupures, morsures, piquûres, meurtrissures :

profondeur maximale admise : 2 mm.

profondeur maximale admise : 3,5 mm.

Défauts de coloration (2) :

En poids de tubercules admis : 5 %, 10 %.

Au total, le pourcentage en poids de tubercules présentant ces défauts admis
ne peut représenter pour chaque colis ou chaque lot plus de : 10 %, 20 %.

(1) D'une profondeur inférieure à 3,5 mm. (2) Coloration vert clair, couvrant au maximum 1/8 de la
surface du tubercule et pouvant être éliminée par un pelage normal.

*Le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur, pour le ministre et par délégation : le directeur général de la concurrence, de la consommation et
de la répression des fraudes, C. Babusiaux.*

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, pour le ministre et par délégation : le directeur de la production et des échanges, P.-O. Drège.

Le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat, pour le ministre et par délégation : le directeur du commerce intérieur, P. Cattiaux.

*NOTA : Arrêté du 31 juillet 2008 JORF 10 août 2008 art. 1 (NOR : AGRP0818307A) : Par dérogation aux dispositions de l'article 2 de l'arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des
pommes de terre primeur et des pommes de terre de conservation, pour la seule campagne 2008 la date limite de commercialisation des pommes de terre de primeur (ou
nouvelles) est prorogée jusqu'au 15 août 2008.*

ARRÊTÉ DU 18 FÉVRIER 2009 PORTANT MODIFICATION DE LA DATE LIMITE DE COMMERCIALISATION DES POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

NOR : AGRP0902253A

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu l'arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation, notamment son article 2,

Arrêtent :

Art. 1er. – Par modification des dispositions de l'article 2 de l'arrêté du 3 mars 1997 susvisé, la date limite de commercialisation des pommes de terre de
primeur (ou nouvelles) est fixée au 15 août à compter de la campagne 2009.

Art. 2. – Le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires et le directeur général de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la
République française.

Fait à Paris, le 18 février 2009.

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche, pour le ministre et par délégation : Par empêchement du directeur général des politiques agricole, agroalimentaire
et des territoires : L'ingénieur du génie rural, des eaux et des forêts, E. GIRY*

*La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, pour la ministre et par délégation : Par empêchement du directeur général de la concurrence, de la
consommation et de la répression des fraudes : la directrice adjointe, M.-C. BUCHE*



Photos : Shutterstock. Réalisation : CNIPT, Sur Un Nuage (C. Zemmer), impression : Promoprint - Septembre 2026



Comité National
Interprofessionnel
de la Pomme de Terre

CNIPT
43-45, rue de Naples
75008 Paris
01 44 69 42 10 // cnipt@cnipt.com
cnipt.fr
lespommesdeterre.com