# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

***FRUITS ET LEGUMES***

1.Normes et recommandations communes à tous les lots

### 1.1 Concernant les produits

Les produits alimentaires doivent être conformes aux :

* Décret n° 55-1126 du 19 aout 1955 concernant le commerce des fruits et légumes.
* Arrêté ministériel du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
* Arrêté ministériel du 5 aout 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale.
* Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire consultable sur le site gouvernemental :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&dateTexte&categorieLien=id>

* Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire consultable sur le site gouvernemental :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

* Règlement n°1169/2011 dit INCO, publié au JOUE le 22 novembre 2011 concernant l’information du consommateur sur les denrées alimentaires consultable sur le site de l’Union Européenne :

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:fr:PDF>

[Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire - Version 1.0](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-milieu-scolaire.pdf?v=1570528746)

[Guide de l’achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l’état frais **(mise à jour juillet 2012)**](https://www.economie.gouv.fr/daj/guide-lachat-public-fruits-legumes-et-pommes-terre-a-letat-frais)

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l’alimentation humaine et applicables pendant la période d’exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et devront, en particulier en ce qui concerne la récolte, l’abattage, la transformation, le conditionnement, l’étiquetage et le transport, répondre au minimum aux dispositions prévues par les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, lois françaises, code des usages, normes AFNOR).

Outre les textes légaux et réglementaires qui devront être scrupuleusement respectés, les fournitures devront être conformes aux normes françaises et C.E. homologuées, aux recommandations du GEMRCN (groupe d’étude des marchés restauration collective et nutrition).

Par ailleurs, le cahier des charges de la méthode dite « H.A.C.C.P. » devra être respecté aussi bien en ce qui concerne les produits que les conditions de livraison.

En application du principe de précaution, les produits révélant la présence d’organismes génétiquement modifiés devront être connus et étiquetés. Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et producteurs confirmant l’absence d’O.G.M. dans les produits soumis au marché en application de la législation et de la réglementation (C.E n° 1829/2003).

Il en est de même, au regard du règlement n° 50/2000 du 10.01.2000 concernant l’étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et aromes génétiquement modifiés en produits à partir d’O.G.M.

De plus, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées, pendant la durée du marché, sur les produits afin de vérifier leur conformité au C.C.T.P. étant entendu que ces contrôles seront à la charge du titulaire, le choix du laboratoire demeure à sa convenance.

Les produits livrés dans le cadre de ce marché doivent être conformes aux fiches techniques.

### Concernant les conditions d’entreposage et de transport

Devront être conforme aux dispositions réglementaires de :

* L’arrêté ministériel du 20 juillet 1998 et sa version consolidée au 12/02/2015 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000193593>

**Les véhicules de livraison doivent être maintenus dans un parfait état de propreté. Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques. Dans certains cas des véhicules isothermes pourront être tolérés. Les véhicules doivent être agréés. Les justificatifs relatifs à ces agrémentsdoivent être fournis à l’appui de l’annexe 3 du CCAP.**

* Du décret 99-35 du 15 janvier 1999 (JO du 19 janvier) prenant en considération les dispositions des trois directives communautaires relatives à l’hygiène des denrées alimentaires et à leur transport : **Directive C.E.E.** : 93/43 du 14 juin 1993 et sa version rectifiée du 05/09/1995, 96/3 du 26 janvier 1996 et 98/28 du 29 avril 1998.

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000393027>

**Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation de denrées et répondant aux normes d’hygiène conformément à celles énoncées dans le C.C.A.P.**

### Admission de la fourniture :

Des vérifications quantitatives et qualitatives pourront être effectuées par l’acheteur.

### Concernant les emballages et l’étiquettage

Les emballages destinés à entrer au contact des fruits et légumes doivent respecter la règlementation communautaire relative aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Règlement (CE) n°1935/2004 de la Commission du 24 octobre 2004

* **Conditionnement** :

Les fruits doivent être entiers, propres, de qualité saine, loyale et marchande. Ils ne doivent pas présenter une odeur ou un goût anormal, ni des altérations internes ou externes graves. Ils doivent être exempts de traces de produits Les fruits et légumes, de quelque origine qu’ils soient, doivent satisfaire aux dispositions de traitement, ainsi que de résidus de pesticides non autorisés ou présents à une dose supérieure au taux maximum toléré.

Les colis doivent être homogènes et appartenir au même type d’emballage et de capacité.

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Tous les fruits seront de catégorie I. (l’étiquette verte correspondante doit être apposée sur les emballages).

* **Etiquetage**:
  + Nom et adresse de l’emballeur
  + Nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l’extérieur
  + Indication de l’origine s’il s’agit de produits importés.

2.NORMES DE QUALITE ET DE QUALIBRAGE COMMUNES AUX FRUITS ET LEGUMES :

**2.1 Qualité**

**- Maturité** : tous les fruits et légumes livrés devront être mûrs à point pour être consommés dans les 4 jours qui suivent la livraison.

**- Tolérance** de qualité et calibre dans la catégorie I  est de + ou – 10 % ;

**- L’homogénéité** : chaque lot doit avoir la même origine, la même variété, la même qualité et le même calibre ;

- **Marquage** des colis : identification, nature et origine du produit, ainsi que ses caractéristiques commerciales ;

**- Le conditionnement** doit assurer une protection convenable du produit.

**2.2 Qualibrage**

Tous les fruits et légumes normalisés doivent être conformes à la norme européenne dans la catégorie I et le calibre demandé.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Espèces** | **Teneur en jus mini** | **Calibre (diamètre)** | **Qualité et coloration** |
| ananas  Citron  Clémentine  Orange navel  Pomelos rose  Pommes golden  Pommes bicolores  Poires 2 catégories  Tomates rondes  **5ème gamme**  salade  ail pelé  Pommes de terre ronde  Pommes de terre en  Tranches ou en cubes | 25 %  40 %  30 %  40 % | Long  : 16 à 18 cm  Grade : 27 à 29 mm  4 40 mm  6 43 à 52 mm  9 62 à 70 mm  88 à102mm  70 mm  70 mm  70 mm  67 à 82 mm  Calibre régulier  15 à 30 mm | peau peu épaisse  peau fine, sans pépins  chair rose  chair parfumée  coloration : 9 à 12 chair ferme  texture croquante, absence de moisissure et de corps étrangers  gousses d’ail entières  épluchée et calibrée, aspect lisse et sans tâches translucides, texture ferme.  Entières, épluchées et calibrées, aspect lisse et absence de tâches,  Texture ferme.  Pommes de terre épluchée et calibrées, d’aspect lisse et absence de tâches, texture ferme. |