

Annexe 2

Classification des produits selon les degrés de périssabilité

I. Très périssables		II. Périssables	
Fruits	Légumes	Fruits	Légumes
Abricots Amandes fraîches Bananes Brugnon Cassis Cerises Coings Figs fraîches Fraises Framboises Groseilles Mûres Myrtilles Nèfles Noix fraîches Pêches Poires primeurs Pommes primeurs Prunes Raisins	Ail frais Asperges Carottes avec verts Carottes nouvelles Céleri à côtes Céleri pour soupe Champignons Chou-rave avec verts Choux cœur-de-bœuf Choux de Milan primeur Cornichons Courgettes Cresson Epinards Haricots verts Herbes potagères Mâche Maïs doux Navets Oignons primeurs Oignons verts à feuilles Persil Petits pois Radis Rhubarbe Salade	Airelles rouges Ananas Canneberge Citrons Clémentines & variétés apparentées (easy peeler) Dattes Figs sèches Grenades Kakis/sharons Kiwis Mandarines Marrons Melons Noix & cerneaux Olives Oranges Pamplemousses Poires Pommes Satsumas	Ail Artichauts Betteraves rouges Carottes d'hiver Carottes sans verts Céleri en branches Céleri-rave Chou-fleur Chou-navet Chou-rave Choux blanc Choux de Bruxelles Choux de Milan Choux rouge Citrouilles Concombres Echalotes Endives Fenouil Gros haricots Oignonnets Oignons Piments, verts et rouges Poireaux Poivrons Salsifis Tomates Topinambours

Délais de réclamation :

Classe I : 6 heures

Classe II : 8 heures