

PARTE 5: NORMA PER LE PESCHE E LE NETTARINE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pesche e alle nettarine ⁽¹⁾ delle varietà (cultivar) derivate da *Prunus persica* Sieb. e Zucc., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le pesche e nettarine destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pesche e le nettarine devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. Caratteristiche minime di qualità

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Caratteristiche minime di maturazione

Le pesche e le nettarine devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. Per rispettare tale disposizione, l'indice rifrattometrico della polpa, misurato al centro della polpa nella sezione massima normale all'asse, deve essere uguale o superiore a 8° Brix e la consistenza deve essere inferiore a 6,5 kg, misurata con puntale del diametro di 8 mm (0,5 cm²) in due punti della sezione massima normale all'asse del frutto.

C. Classificazione

Le pesche e le nettarine sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

⁽¹⁾ Sono compresi tutti i tipi derivati da *Prunus persica* Sieb. e Zucc. quali le pesche e le nettarine o simili (pesche noci e percoche), a nocciolo libero o aderente e a buccia vellutata o liscia.

ii) *Categoria I*

Le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Possono tuttavia comportare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio, nei limiti seguenti:

- 1 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 0,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le pesche e le nettarine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti sostanziali. Inoltre, i frutti aperti al punto d'attacco del peduncolo sono ammessi solo entro i limiti delle tolleranze di qualità.

Le pesche e le nettarine possono comportare difetti della buccia, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione nei limiti seguenti:

- 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 1,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

III. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE**

Il calibro è determinato:

- dalla circonferenza o
- dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le pesche e le nettarine sono calibrate secondo la scala seguente:

Diametro	Identificazione del calibro (codice)	Circonferenza
90 mm e oltre	AAAA	28 cm e oltre
da 80 mm inclusi a 90 mm esclusi	AAA	da 25 cm inclusi a 28 cm esclusi
da 73 mm inclusi a 80 mm esclusi	AA	da 23 cm inclusi a 25 cm esclusi
da 67 mm inclusi a 73 mm esclusi	A	da 21 cm inclusi a 23 cm esclusi
da 61 mm inclusi a 67 mm esclusi	B	da 19 cm inclusi a 21 cm esclusi
da 56 mm inclusi a 61 mm esclusi	C	da 17,5 cm inclusi a 19 cm esclusi
da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi	D	da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi

Il calibro minimo ammesso per la categoria "Extra" è di 17,5 cm (circonferenza) e 56 mm (diametro).

Il calibro D (diametro da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi e circonferenza da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi) non è autorizzato nel periodo compreso tra il 1° luglio e il 31 ottobre.

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

Il 5 % in numero o in peso di pesche o nettarine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria I

Il 10 % in numero o in peso di pesche o nettarine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di pesche e nettarine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10 % in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro differisca dal calibro indicato sull'imballaggio di non oltre 1 cm in più o in meno, in caso di calibrazione alla circonferenza, o di non oltre 3 mm in più o in meno, in caso di calibrazione al diametro. Tuttavia per i frutti classificati nel calibro più piccolo, questa tolleranza si riferisce solamente a pesche o nettarine il cui calibro non sia inferiore ai minimi fissati di più di 6 mm (circonferenza) o di più di 2 mm (diametro).

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la categoria "Extra", di colorazione uniforme.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

B. Condizionamento e imballaggio

Le pesche e le nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

C. Presentazione

Le pesche e le nettarine possono essere presentate:

- in piccoli imballaggi;
- in uno strato unico per la categoria "Extra"; ogni frutto di questa categoria deve essere isolato dai frutti vicini;

nelle categorie I e II:

- su uno o due strati, oppure
- su quattro strati al massimo, se i frutti sono collocati in supporti alveolari rigidi, concepiti in modo che il peso non gravi sui frutti dello strato inferiore.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti.

A. Identificazione

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Pesche" o "Nettarine", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- colore della polpa;
- denominazione della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria;
- calibro (espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze oppure mediante il codice di calibrazione che figura nel titolo III "Disposizioni relative alla calibrazione");
- numero di frutti (facoltativo);
- tenore minimo di zucchero, misurato con rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo);
- consistenza massima, misurata con penetrometro ed espressa in kg/0,5 cm² (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono confezioni per la vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE 6: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE PERE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pere delle varietà (cultivar) derivate da *Pyrus communis* L. destinate ad essere fornite al consumatore allo stato fresco, escluse le pere destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pere devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di:

- proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali,
- sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e
- giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

Le pere sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa ⁽¹⁾.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

ii) Categoria I

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

⁽¹⁾ Questo requisito non si applica quando la rugginosità è caratteristica della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa ⁽¹⁾.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti della buccia non superiori a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 0,25 cm²,
 - 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le pere che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i frutti conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- lieve rugginosità rugosa ⁽¹⁾,
- difetti della buccia non superiori a:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 1 cm²,
 - 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che possono essere leggermente decolorate.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

	"Extra"	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso ⁽¹⁾	60 mm	55 mm	55 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

⁽¹⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e di quelle estive figura nell'appendice alla presente norma.

⁽¹⁾ Questo requisito non si applica quando la rugginosità è caratteristica della varietà.

A titolo eccezionale, non sarà richiesto alcun calibro minimo per le pere estive che figurano nell'appendice della presente norma, raccolte e spedite tra il 10 giugno e il 31 luglio di ogni anno.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio, la differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio è limitata a:

- 5 mm per i frutti della categoria "Extra" e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati,
- 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita.

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita non è previsto un calibro omogeneo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

Il 5 % in numero o in peso di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria I

Il 10 % in numero o in peso di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Tuttavia, tale tolleranza non si applica alle pere prive di peduncolo.

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

Nell'ambito di questa tolleranza, può essere ammesso al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti che presentino i seguenti difetti:

- leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,
- leggerissime tracce di marciume,
- presenza di parassiti interni e/o alterazioni della polpa dovute a parassiti.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie:

il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria "Extra", è richiesta l'omogeneità di colorazione.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

B. Condizionamento e imballaggio

Le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.

C. Presentazione

I frutti della categoria "Extra" devono essere imballati in strati ordinati.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. Identificazione

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- denominazione della varietà.

C. Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria;
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.

Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro del frutto più piccolo dell'imballaggio seguito dalla menzione "e più" o da un'espressione equivalente oppure, se del caso, dal diametro del frutto più grosso dell'imballaggio.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono confezioni per la vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

Appendice

1. **Criteri di calibro**

L = Varietà a frutto grosso

SP = Pere estive, per le quali non è richiesto alcun calibro minimo con riguardo alle partite raccolte e spedite tra il 10 giugno e il 31 luglio di ogni anno

2. **Elenco non esaustivo delle varietà di pere classificate secondo il criterio di calibrazione**

Le varietà a frutto piccolo e le altre varietà non menzionate nell'elenco possono essere commercializzate purché rispettino le disposizioni in materia di calibrazione stabilite nella sezione III della norma.

Alcune delle varietà menzionate nell'elenco possono essere commercializzate con denominazioni commerciali per le quali è stata chiesta od ottenuta la protezione in uno o più paesi. La prima e la seconda colonna della tabella non prevedono l'indicazione di un marchio commerciale. Alcuni marchi noti figurano nella terza colonna, a titolo puramente informativo.

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Josephine			L
Kieffer			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscarella			SP
Mramornaja	Mramornoje		L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L