

## I

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire)

## RÈGLEMENTS

## RÈGLEMENT (CE) N° 1221/2008 DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2008

**modifiant le règlement (CE) n° 1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n° 2200/96, (CE) n° 2201/96 et (CE) n° 1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes en ce qui concerne les normes de commercialisation**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

prévues à l'article 113, paragraphe 1, points b) et c), du règlement (CE) n° 1234/2007.

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») <sup>(1)</sup>, et notamment son article 121, point a), en liaison avec son article 4,

(3) Il est également opportun, à la lumière de l'expérience et par souci de simplification, de réduire la liste des produits couverts par des normes de commercialisation spécifiques aux seuls produits pour lesquels il semble nécessaire d'adopter une norme, après en avoir évalué la pertinence, en tenant compte, en particulier, des produits les plus commercialisés (en valeur), sur la base des chiffres de la banque de données Comext relative aux échanges intra et extracommunautaires.

considérant ce qui suit:

(1) Par le règlement (CE) n° 361/2008 du Conseil <sup>(2)</sup>, les dispositions du règlement (CE) n° 1182/2007 <sup>(3)</sup> établissant des règles spécifiques pour le secteur des fruits et légumes ont été intégrées dans le règlement (CE) n° 1234/2007, avec effet au 1<sup>er</sup> juillet 2008, sans que les choix politiques sous-jacents ne soient remis en question. Ces dispositions prévoient que les fruits et légumes qui sont destinés à être vendus à l'état frais au consommateur ne peuvent être commercialisés que s'ils sont de qualité saine, loyale et marchande et si le pays d'origine est indiqué. En vue d'harmoniser l'application de cette disposition, il est opportun de définir ces caractéristiques en établissant une norme générale de commercialisation applicable à tous les fruits et légumes frais.

(4) Afin d'éviter de dresser des obstacles inutiles aux échanges, il convient, lorsque des normes de commercialisation spécifiques doivent être établies pour des produits individuels, que ces normes correspondent à celles qui ont été adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU). Pour la même raison, il importe que les autres produits soient considérés comme conformes à la norme générale de commercialisation dès lors que leur détenteur est en mesure de démontrer qu'ils sont conformes à l'une des normes applicables en la matière.

(2) Le règlement (CE) n° 1580/2007 de la Commission <sup>(4)</sup> ne prévoit actuellement aucune norme de commercialisation spécifique pour les produits individuels actuellement visés dans un certain nombre de règlements qui continuent à s'appliquer en vertu de l'article 203 bis, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 1234/2007. Par souci de clarté, il est opportun de rassembler dans le règlement (CE) n° 1580/2007 toutes les normes de commercialisation spécifiques

(5) Il convient également de modifier en conséquence les exceptions et exemptions afférentes auxdites normes. À cet égard, il y a lieu en particulier d'éliminer la référence aux critères minimaux de qualité pour les produits destinés à la transformation industrielle, puisque ces critères se rapportent à des régimes d'aide supprimés par le règlement (CE) n° 1182/2007. Étant donné que certains fruits et légumes évoluent naturellement et possèdent un caractère périssable, il convient d'autoriser qu'ils puissent présenter un léger défaut de fraîcheur et de turgescence, dès lors qu'ils ne sont pas classés dans la catégorie «Extra». Par ailleurs, il importe que certains produits qui ne sont pas habituellement commercialisés intacts soient exemptés de la norme générale de commercialisation exigeant que le produit soit commercialisé intact.

<sup>(1)</sup> JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 121 du 7.5.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 273 du 17.10.2007, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO L 350 du 31.12.2007, p. 1.

- (6) Pour empêcher les fraudes et éviter que le consommateur ne soit induit en erreur, il convient que les éléments d'information requis dans le cadre des normes soient accessibles au consommateur avant l'achat. Cela vaut particulièrement dans le cas de la vente à distance, dans lequel l'expérience a montré qu'il existe des risques de fraude et de contournement des règles prévues par les normes pour assurer la protection du consommateur.
- (7) Afin de garantir que les contrôles soient effectués de manière correcte et efficace, il convient que les factures et documents d'accompagnement qui ne sont pas destinés au consommateur contiennent certaines informations élémentaires prévues dans les normes de commercialisation.
- (8) Il importe de simplifier les dispositions relatives aux mélanges de fruits et légumes tout en maintenant un niveau suffisant de protection du consommateur. Il importe également d'élargir le champ de ces dispositions aux lots dont le poids est inférieur ou égal à 5 kg, afin de prendre en compte la tendance du marché à la vente de lots plus volumineux.
- (9) Il convient de simplifier les dispositions du chapitre II du règlement (CE) n° 1580/2007 relatives aux contrôles de conformité avec les normes de commercialisation sans pour autant en réduire la portée, afin de garantir la conformité à un niveau approprié. Il convient que ces dispositions tiennent compte de l'article 113 bis, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1234/2007, qui prévoit que les États membres vérifient sélectivement, sur la base d'une analyse des risques, la conformité des produits concernés avec les normes de commercialisation, que les contrôles doivent s'effectuer essentiellement au stade qui précède le moment où la marchandise est expédiée des régions de production, lors de son conditionnement ou de son chargement et que les produits en provenance de pays tiers doivent faire l'objet d'un contrôle avant leur mise en libre pratique. Il importe en particulier de renforcer le rôle de l'analyse des risques dans la sélection des produits à contrôler. L'expérience a montré qu'il y a lieu d'élargir et de détailler considérablement la définition du terme «opérateur», de manière à faire en sorte qu'elle couvre tous les intervenants de la chaîne de commercialisation et afin de garantir la sécurité juridique.
- (10) Il convient dès lors d'abroger les règlements de la Commission énumérés ci-après.
- Règlement (CEE) n° 1292/81 du 12 mai 1981 portant fixation de normes de qualité pour les poireaux, les aubergines et les courgettes <sup>(5)</sup>.
  - Règlement (CEE) n° 2213/83 du 28 juillet 1983 fixant des normes de qualité pour les oignons et pour les chicorées witloof <sup>(6)</sup>.
  - Règlement (CEE) n° 1591/87 du 5 juin 1987 fixant des normes de qualité pour les choux pommés, les choux de Bruxelles, les céleris à côtes, les épinards et les prunes <sup>(7)</sup>.
  - Règlement (CEE) n° 1677/88 du 15 juin 1988 fixant des normes de qualité pour les concombres <sup>(8)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 831/97 du 7 mai 1997 fixant des normes de commercialisation applicables aux avocats <sup>(9)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 2288/97 du 18 novembre 1997 fixant des normes de commercialisation applicables aux aulx <sup>(10)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 963/98 du 7 mai 1998 fixant des normes de commercialisation applicables aux choux-fleurs et aux artichauts <sup>(11)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 730/1999 du 7 avril 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux carottes <sup>(12)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1168/1999 du 3 juin 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux prunes <sup>(13)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1455/1999 du 1<sup>er</sup> juillet 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux poivrons (piments doux) <sup>(14)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 2377/1999 du 9 novembre 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux asperges <sup>(15)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 2561/1999 du 3 décembre 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux pois <sup>(16)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 2789/1999 du 22 décembre 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux raisins de table <sup>(17)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 790/2000 du 14 avril 2000 fixant la norme de commercialisation applicable aux tomates <sup>(18)</sup>.

<sup>(7)</sup> JO L 146 du 6.6.1987, p. 36.

<sup>(8)</sup> JO L 150 du 16.6.1988, p. 21.

<sup>(9)</sup> JO L 119 du 8.5.1997, p. 13.

<sup>(10)</sup> JO L 315 du 19.11.1997, p. 3.

<sup>(11)</sup> JO L 135 du 8.5.1998, p. 18.

<sup>(12)</sup> JO L 93 du 8.4.1999, p. 14.

<sup>(13)</sup> JO L 141 du 4.6.1999, p. 5.

<sup>(14)</sup> JO L 167 du 2.7.1999, p. 22.

<sup>(15)</sup> JO L 287 du 10.11.1999, p. 6.

<sup>(16)</sup> JO L 310 du 4.12.1999, p. 7.

<sup>(17)</sup> JO L 336 du 29.12.1999, p. 13.

<sup>(18)</sup> JO L 95 du 15.4.2000, p. 24.

<sup>(5)</sup> JO L 129 du 15.5.1981, p. 38.

<sup>(6)</sup> JO L 213 du 4.8.1983, p. 13.

- Règlement (CE) n° 851/2000 du 27 avril 2000 fixant la norme de commercialisation applicable aux abricots <sup>(19)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 175/2001 du 26 janvier 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux noix communes en coque <sup>(20)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 912/2001 du 10 mai 2001 fixant la norme de commercialisation pour les haricots <sup>(21)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1508/2001 du 24 juillet 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux oignons et modifiant le règlement (CEE) n° 2213/83 <sup>(22)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1543/2001 du 27 juillet 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux laitues, chicorées frisées et scaroles <sup>(23)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1615/2001 du 7 août 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux melons et modifiant le règlement (CE) n° 1093/97 <sup>(24)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1799/2001 du 12 septembre 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux agrumes <sup>(25)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 2396/2001 du 7 décembre 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux poireaux <sup>(26)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 843/2002 du 21 mai 2002 fixant la norme de commercialisation applicable aux fraises et modifiant le règlement (CEE) n° 899/87 <sup>(27)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1284/2002 du 15 juillet 2002 fixant la norme de commercialisation applicable aux noisettes en coques <sup>(28)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1466/2003 du 19 août 2003 fixant la norme de commercialisation applicable aux artichauts et modifiant le règlement (CE) n° 963/98 <sup>(29)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1757/2003 du 3 octobre 2003 fixant la norme de commercialisation applicable aux courgettes et modifiant le règlement (CEE) n° 1292/81 <sup>(30)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 85/2004 du 15 janvier 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux pommes <sup>(31)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 86/2004 du 15 janvier 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux poires <sup>(32)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 214/2004 du 6 février 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux cerises <sup>(33)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1673/2004 du 24 septembre 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux kiwis <sup>(34)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1861/2004 du 26 octobre 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux pêches et aux nectarines <sup>(35)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1862/2004 du 26 octobre 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux pastèques <sup>(36)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 1863/2004 du 26 octobre 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux champignons de couche <sup>(37)</sup>.
  - Règlement (CE) n° 634/2006 du 25 avril 2006 fixant la norme de commercialisation applicable aux choux pommés et modifiant le règlement (CEE) n° 1591/87 <sup>(38)</sup>.
- (11) Pour permettre aux États membres et aux opérateurs de se préparer aux modifications introduites par le présent règlement, il convient qu'il s'applique à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2009. Il y a lieu de prévoir des dispositions transitoires permettant d'utiliser, jusqu'à l'épuisement des stocks, les spécimens et les certificats de conformité correspondant aux dispositions actuelles du règlement (CE) n° 1580/2007, et d'assurer la continuité des autorisations accordées aux opérateurs agréés.
- (12) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 1580/2007 en conséquence.
- (13) Le comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

<sup>(19)</sup> JO L 103 du 28.4.2000, p. 22.

<sup>(20)</sup> JO L 26 du 27.1.2001, p. 24.

<sup>(21)</sup> JO L 129 du 11.5.2001, p. 4.

<sup>(22)</sup> JO L 200 du 25.7.2001, p. 14.

<sup>(23)</sup> JO L 203 du 28.7.2001, p. 9.

<sup>(24)</sup> JO L 214 du 8.8.2001, p. 21.

<sup>(25)</sup> JO L 244 du 14.9.2001, p. 12.

<sup>(26)</sup> JO L 325 du 8.12.2001, p. 11.

<sup>(27)</sup> JO L 134 du 22.5.2002, p. 24.

<sup>(28)</sup> JO L 187 du 16.7.2002, p. 14.

<sup>(29)</sup> JO L 210 du 20.8.2003, p. 6.

<sup>(30)</sup> JO L 252 du 4.10.2003, p. 11.

<sup>(31)</sup> JO L 13 du 20.1.2004, p. 3.

<sup>(32)</sup> JO L 13 du 20.1.2004, p. 19.

<sup>(33)</sup> JO L 36 du 7.2.2004, p. 6.

<sup>(34)</sup> JO L 300 du 25.9.2004, p. 5.

<sup>(35)</sup> JO L 325 du 28.10.2004, p. 10.

<sup>(36)</sup> JO L 325 du 28.10.2004, p. 17.

<sup>(37)</sup> JO L 325 du 28.10.2004, p. 23.

<sup>(38)</sup> JO L 112 du 26.4.2006, p. 3.

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

2) L'article 3 est modifié comme suit.

*Article premier*

a) Le paragraphe 1 est modifié comme suit:

**Modifications apportées au règlement (CE) n° 1580/2007**

i) La phrase liminaire et le point a) sont remplacés par le texte suivant:

Le règlement (CE) n° 1580/2007 est modifié comme suit:

1) Au titre II, chapitre I, l'article 2 *bis* suivant est inséré avant l'article 3:

«Par dérogation à l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007, ne sont pas soumis à l'obligation de conformité avec les normes de commercialisation:

«Article 2 bis

**Normes de commercialisation; détenteurs**

a) dès lors qu'ils portent clairement la mention "produit destiné à la transformation", "produit destiné à l'alimentation animale" ou toute autre mention équivalente, les produits:

1. Les exigences énoncées à l'article 113 *bis*, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1234/2007 sont désignées comme norme générale de commercialisation. Le détail de la norme générale de commercialisation est présenté à l'annexe I, partie A, du présent règlement.

i) destinés à la transformation industrielle;

Les fruits et légumes qui ne relèvent pas d'une norme de commercialisation spécifique doivent être conformes à la norme générale de commercialisation. Toutefois, si le détenteur est en mesure de démontrer que le produit est conforme à l'une des normes applicables adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU), celui-ci est considéré comme conforme à la norme générale de commercialisation.

ii) destinés à l'alimentation des animaux ou à une autre utilisation non alimentaire;»

2. Les normes de commercialisation spécifiques visées à l'article 113, paragraphe 1, points b) et c), du règlement (CE) n° 1234/2007 figurent à l'annexe I, partie B, du présent règlement pour les produits suivants:

ii) Le point suivant est ajouté:

«d) les produits ayant subi un parage ou une découpe les rendant "prêts à consommer" ou "prêts à cuisiner".»

a) pommes;

b) Au paragraphe 2, la phrase liminaire est remplacée par le texte suivant:

«Par dérogation à l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007, ne sont pas soumis à l'obligation de conformité avec les normes de commercialisation à l'intérieur d'une région de production donnée:»

b) agrumes;

c) kiwis;

d) laitues, chicorées frisées et scaroles;

c) Le paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Par dérogation aux dispositions de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007, les États membres peuvent exempter de l'obligation de conformité avec les normes de commercialisation spécifiques, les produits destinés à la transformation autres que ceux visés au paragraphe 1, point a) i), qui sont mis en vente au détail au consommateur pour son usage personnel et qui portent la mention "produit destiné à la transformation" ou toute autre mention équivalente.»

e) pêches et nectarines;

f) poires;

g) fraises;

h) poivrons doux;

i) raisins de table;

d) Les paragraphes 3 *bis* et 3 *ter* suivants sont insérés:

3. Aux fins de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007, on entend par "détenteur" toute personne physique ou morale détenant matériellement les produits concernés.»

«3 *bis*. Par dérogation à l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007, en ce qui concerne les normes de commercialisation spécifiques, les fruits et légumes frais qui ne sont pas classés

dans la catégorie "Extra", aux étapes suivant l'expédition, peuvent présenter un léger défaut de fraîcheur et de turgescence ainsi qu'une légère détérioration dus à leur développement et à leur caractère périssable.

3 ter. Par dérogation à l'article 113 bis, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1234/2007, ne sont pas soumis à l'obligation de conformité avec la norme de commercialisation générale:

- a) les champignons autres que les champignons de couche relevant du code NC 0709 59;
- b) les câpres relevant du code NC 0709 90 40;
- c) les amandes amères relevant du code NC 0802 11 10;
- d) les amandes sans coques relevant du code NC 0802 12;
- e) les noisettes sans coques relevant du code NC 0802 22;
- f) les noix sans coques relevant du code NC 0802 32;
- g) les graines de pignons doux relevant du code NC 0802 90 50;
- h) le safran relevant du code NC 0910 20.»

3) L'article 4 est modifié comme suit:

a) Le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les mentions requises au titre du présent chapitre sont indiquées de manière lisible, visible et indélébile sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou fixée au colis.»

b) Les paragraphes suivants sont ajoutés:

3. «Dans le cas des contrats à distance au sens de l'article 2, paragraphe 1, de la directive 97/7/CE du Parlement européen et du Conseil (\*), la conformité avec les normes de commercialisation impose que les mentions requises soient disponibles avant que l'achat ne soit conclu.

4. Les factures et documents d'accompagnement, à l'exception des reçus destinés au consommateur, indiquent la désignation et le pays d'origine des produits, ainsi que, le cas échéant, la catégorie, la variété et/ou le type commercial si cela est exigé dans une norme de commercialisation spécifique, ou le fait que le produit est destiné à la transformation.

4) Les articles 5 et 6 sont remplacés par le texte suivant:

«Article 5

#### **Mentions particulières pour le stade de la vente au détail**

Au stade de la vente au détail, les mentions prévues au présent chapitre sont inscrites de façon lisible et à un endroit apparent. Les produits peuvent être mis en vente dès lors que le détaillant affiche à proximité immédiate, de façon lisible et bien visible, les mentions relatives au pays d'origine, et, le cas échéant, à la catégorie et à la variété ou au type commercial des produits, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

Pour les produits préemballés visés par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil (\*), le poids net est indiqué, en sus de toutes les mentions prévues dans les normes de commercialisation. Toutefois, dans le cas des produits vendus à la pièce, l'obligation d'indiquer le poids net ne s'applique pas si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou si ce nombre est indiqué sur l'étiquetage.

Article 6

#### **Mélanges**

1. La commercialisation de colis d'un poids net inférieur ou égal à 5 kg contenant des mélanges de différents types de fruits et légumes frais est autorisée sous réserve:

- a) que les produits soient d'une qualité homogène et que chacun d'entre eux réponde à la norme de commercialisation spécifique applicable ou, en l'absence de norme de commercialisation spécifique pour ce produit particulier, à la norme générale de commercialisation;
- b) qu'un étiquetage approprié figure sur les emballages, conformément aux dispositions du présent chapitre;
- c) que le mélange ne soit pas de nature à induire l'acheteur en erreur.

2. Les exigences du paragraphe 1, point a), ne s'appliquent pas aux produits présents dans un mélange qui ne relèvent pas du secteur des fruits et légumes tel qu'il est défini à l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CE) n° 1234/2007.

3. Si les fruits et légumes incorporés dans un mélange proviennent de plus d'un État membre ou pays tiers, les noms complets des pays d'origine peuvent être remplacés par l'une des mentions suivantes, selon ce qui convient:

- a) "mélange de fruits et légumes originaires de la CE";
- b) "mélange de fruits et légumes originaires de pays extérieurs à la CE";

(\*) JO L 144 du 4.6.1997, p. 19.»

c) "mélange de fruits et légumes originaires de la CE et de pays extérieurs à la CE".

(\*) JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.»

b) qui mène effectivement une des activités visées aux points a) i), a) ii) et a) iii), en rapport avec des fruits et légumes faisant l'objet de normes de commercialisation.

5) L'article 7 est remplacé par le texte suivant:

«Article 7

### Champ d'application

Le présent chapitre fixe les règles relatives aux contrôles de conformité, c'est-à-dire aux contrôles effectués sur les fruits et légumes à tous les stades de la commercialisation conformément aux dispositions du présent chapitre, en vue de vérifier leur conformité avec les normes de commercialisation et avec les autres dispositions du présent titre ainsi que des articles 113 et 113 bis du règlement (CE) n° 1234/2007.»

Les activités visées au troisième alinéa, points a) i), a) ii) et a) iii), comprennent:

a) les ventes à distance, par internet ou un autre moyen;

b) les activités correspondantes menées par la personne physique ou morale concernée pour elle-même ou pour le compte d'une tierce personne;

c) les activités correspondantes menées dans la Communauté et/ou dans le cadre d'exportations à destination de pays tiers et/ou d'importations en provenance de pays tiers.»

6) L'article 8, paragraphe 1, est modifié comme suit:

a) Le point b) est remplacé par le texte suivant:

«b) un ou plusieurs organismes de contrôle chargés de l'application de l'article 113 bis, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1234/2007, ci-après dénommés "les organismes de contrôle".»

b) L'alinéa suivant est ajouté:

«Les autorités de coordination et les organismes de contrôle visés au premier alinéa peuvent appartenir au secteur public ou au secteur privé. Ils relèvent cependant dans les deux cas de la responsabilité des États membres.»

b) Au paragraphe 2, le point b) est remplacé par le texte suivant:

«b) les personnes physiques ou morales dont l'activité dans le secteur des fruits et légumes est limitée soit au transport des marchandises, soit à la vente au détail.»

c) Les paragraphes 3 et 4 sont remplacés par le texte suivant:

«3. Lorsque la base de données est composée de plusieurs éléments distincts, l'autorité de coordination s'assure de l'homogénéité de la base et de ses différents éléments, ainsi que de leurs mises à jour. Ces mises à jour sont notamment effectuées sur la base des informations collectées lors des contrôles de conformité.

4. Cette base de données contient, pour chaque opérateur, le numéro d'enregistrement, le nom, l'adresse, les informations nécessaires à son classement dans une des catégories de risque mentionnées à l'article 10, paragraphe 2, et notamment sa position dans la chaîne de commercialisation, une indication relative à l'importance de l'entreprise et des informations relatives aux constatations effectuées lors des contrôles précédents réalisés auprès de cet opérateur, ainsi que toute autre information jugée nécessaire aux fins du contrôle, telle que l'indication de l'existence d'un système d'assurance qualité ou d'un système d'autocontrôle portant sur la conformité avec les normes de commercialisation. Les mises à jour sont notamment effectuées sur la base des informations collectées lors des contrôles de conformité.»

7) L'article 9 est modifié comme suit:

a) Au paragraphe 1, le deuxième alinéa est remplacé par les alinéas suivants:

«Les États membres sont libres d'utiliser à cet effet toute autre base de données déjà constituée à d'autres fins.

On entend par "opérateur" toute personne physique ou morale:

a) qui détient des fruits et légumes faisant l'objet de normes de commercialisation en vue de:

i) les exposer ou de les mettre en vente;

ii) les vendre, ou

iii) les commercialiser selon tout autre procédé, ou encore

- 8) Au titre II, chapitre II, la section 2 est remplacée par le texte suivant:

«Section 2

### **Contrôles de conformité réalisés par les États membres**

*Article 10*

#### **Contrôles de conformité**

1. Les États membres veillent à ce que les contrôles de conformité soient effectués de façon sélective, sur la base d'une analyse des risques et avec une périodicité appropriée, de manière à garantir comme il convient le respect des normes de commercialisation, ainsi que des autres dispositions du présent titre et des articles 113 et 113 *bis* du règlement (CE) n° 1234/2007.

Les critères d'évaluation des risques comprennent l'existence du certificat de conformité visé à l'article 12 *bis*, délivré par une instance compétente d'un pays tiers dont les contrôles de conformité ont été agréés conformément aux dispositions de l'article 13. L'existence d'un certificat de ce type est considérée comme un facteur de réduction des risques de non-conformité.

Les critères d'évaluation des risques peuvent également porter sur:

- a) la nature du produit, la période de production, le prix du produit, les conditions climatiques, les opérations de conditionnement et de manutention, les conditions d'entreposage, le pays d'origine, le moyen de transport ou le volume du lot;
- b) la taille des opérateurs, leur position dans la chaîne de commercialisation, l'importance, en volume ou en valeur, de leurs opérations, la gamme des produits qu'ils commercialisent, la zone de livraison ou le type d'opération tel que entreposage, triage, conditionnement ou vente, par exemple;
- c) les constatations faites lors des contrôles précédents, notamment en ce qui concerne le nombre et le type des défauts observés, la qualité habituelle des produits commercialisés et le niveau de l'équipement technique utilisé;
- d) la fiabilité des systèmes d'assurance qualité des opérateurs ou de leurs systèmes d'autocontrôle, au regard de la conformité avec les normes de commercialisation;
- e) le lieu où se déroule le contrôle, particulièrement s'il s'agit du point d'entrée dans la Communauté ou du site de conditionnement ou de chargement des produits;
- f) toute autre information susceptible d'indiquer un risque de non-conformité.

2. L'analyse des risques se fonde sur les informations contenues dans la base de données des opérateurs visée à l'article 9 et comporte un classement des opérateurs par catégories de risques.

Les États membres arrêtent à l'avance:

- a) les critères d'évaluation des risques de non-conformité des lots;
- b) sur la base d'une analyse des risques portant sur chaque catégorie de risques, le pourcentage minimal d'opérateurs ou de lots et/ou la proportion minimale des quantités qu'il y a lieu de soumettre à un contrôle de conformité.

Les États membres peuvent décider de ne pas effectuer de contrôles sélectifs sur des produits ne relevant pas d'une norme de commercialisation spécifique sur la base d'une analyse des risques.

3. Si les contrôles font apparaître des irrégularités significatives, les États membres renforcent la fréquence des contrôles portant sur les opérateurs, produits, origines ou autres paramètres concernés.

4. Les opérateurs communiquent aux organismes de contrôle toutes les informations que ces derniers jugent nécessaires à l'organisation et à l'exécution des contrôles de conformité.

*Article 11*

#### **Opérateurs agréés**

1. Les opérateurs classés dans la catégorie correspondant aux risques les plus faibles et offrant des garanties particulières quant à la conformité avec les normes de commercialisation peuvent être autorisés par les États membres à apposer, sur chaque colis expédié, l'étiquette dont le modèle figure à l'annexe II, ou à signer le certificat de conformité visé à l'article 12 *bis*.

2. L'autorisation est accordée pour une durée minimale d'un an.

3. Les opérateurs bénéficiant de cette possibilité:

- a) disposent de préposés au contrôle qui ont reçu une formation agréée par les États membres;
- b) possèdent des équipements adéquats pour la préparation et le conditionnement des produits;
- c) s'engagent à effectuer un contrôle de conformité des marchandises qu'ils expédient et tiennent un registre de tous les contrôles qu'ils ont réalisés.

4. Si un opérateur agréé ne remplit plus les conditions régissant l'agrément, ce dernier est retiré par l'État membre.

5. Nonobstant les dispositions du paragraphe 1, les opérateurs agréés peuvent continuer à utiliser, jusqu'à épuisement des stocks, les modèles répondant aux exigences du présent règlement à la date du 30 juin 2009.

Les agréments accordés aux opérateurs avant le 1<sup>er</sup> juillet 2009 demeurent valables jusqu'au terme de la période pour laquelle ils ont été délivrés.

#### Article 12

##### Acceptation des déclarations par les douanes

1. Les douanes ne peuvent accepter les déclarations d'exportation et/ou les déclarations relatives à la mise en libre pratique de produits faisant l'objet de normes de commercialisation spécifiques que si:

- a) les produits sont accompagnés d'un certificat de conformité, ou que
- b) l'organisme de contrôle compétent a informé l'autorité douanière qu'un certificat de conformité a été délivré pour les lots concernés, ou que
- c) l'organisme de contrôle compétent a informé l'autorité douanière qu'il n'a pas délivré de certificat de conformité pour les lots concernés du fait qu'il n'y a pas lieu de les contrôler compte tenu des résultats de l'analyse des risques visée à l'article 10, paragraphe 1.

Les dispositions ci-dessus s'entendent sans préjudice de tout contrôle de conformité que l'État membre est libre d'effectuer en application de l'article 10.

2. Le paragraphe 1 s'applique également aux produits soumis à la norme générale de commercialisation établie à l'annexe I, ainsi qu'aux produits visés à l'article 3, paragraphe 1, point a), si l'État membre concerné le juge nécessaire à la lumière de l'analyse des risques visée à l'article 10, paragraphe 1.

#### Article 12 bis

##### Certificats de conformité

1. Une autorité compétente peut délivrer des certificats afin de confirmer la conformité des produits concernés avec les normes de commercialisation applicables. Le modèle du certificat à utiliser par les autorités compétentes dans la Communauté est présenté à l'annexe III.

Les pays tiers visés à l'article 13, paragraphe 4, peuvent utiliser à la place leur propre certificat, dès lors que la Commission estime que les informations qu'il contient sont au moins équivalentes à celles qui figurent sur le certificat communautaire. La Commission publie, par les moyens

qu'elle juge appropriés, les modèles desdits certificats de pays tiers.

2. Ces certificats peuvent être délivrés soit sous forme papier (auquel cas ils sont revêtus d'une signature originale), soit sous forme électronique garantie par une signature électronique.

3. Chaque certificat est revêtu du cachet de l'autorité compétente et signé par la ou les personnes habilitées à cet effet.

4. Le certificat est émis dans l'une au moins des langues officielles de la Communauté.

5. Chaque certificat porte un numéro de série destiné à l'individualiser et l'autorité compétente conserve une copie de chaque certificat délivré.

6. Nonobstant les dispositions du paragraphe 1, premier alinéa, les États membres peuvent continuer à utiliser, jusqu'à épuisement des stocks, les certificats de conformité répondant aux exigences du présent règlement à la date du 30 juin 2009.»

9) L'article 13 est modifié comme suit.

a) Le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. À la demande d'un pays tiers, la Commission peut agréer, selon la procédure prévue à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1234/2007, les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation spécifiques effectués par ce pays tiers avant l'importation dans la Communauté.»

b) Le paragraphe 4 est remplacé par le texte suivant:

«4. La liste des pays dont les contrôles de conformité ont été agréés conformément au présent article et celle des produits concernés sont présentées à l'annexe IV.

La Commission publie, par les moyens qu'elle juge appropriés, les coordonnées des instances officielles et des organismes de contrôle concernés.»

10) L'article 14 est supprimé.

11) L'article 15 est remplacé par le texte suivant:

«Article 15

##### Suspension de l'agrément

L'agrément peut être suspendu par la Commission s'il est constaté, pour un nombre significatif de lots et/ou de quantités, que les marchandises ne correspondent pas aux données figurant sur les certificats de conformité émis par les organismes de contrôle des pays tiers.»

- 12) Les articles 16, 17 et 18 sont supprimés. informe immédiatement la Commission, les autres États membres susceptibles d'être concernés, ainsi que le pays tiers concerné figurant sur la liste de l'annexe IV.
- 13) Au titre II, chapitre II, la section 4 est supprimée.
- 14) L'article 20 est modifié comme suit.
- a) Le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:
- «2. En cas de contrôle concluant à la conformité des marchandises avec les normes de commercialisation, l'organisme de contrôle peut délivrer le certificat de conformité prévu à l'annexe III.»
- b) Au paragraphe 3, le troisième alinéa est remplacé par le texte suivant:
- «Si un organisme de contrôle accède à la demande d'un opérateur de procéder à la mise en conformité des marchandises dans un autre État membre que celui où a été réalisé le contrôle concluant à leur non-conformité, l'opérateur notifie le lot non conforme à l'organisme de contrôle compétent de l'État membre de destination. L'État membre ayant fait le constat de non-conformité adresse une copie du rapport correspondant aux autres États membres concernés, y compris l'État membre de destination du lot non conforme.»
- c) Le paragraphe 4 est supprimé.
- 15) Au titre II, chapitre II, la section suivante est ajoutée:
- «Section 6
- Communications**
- Article 20 bis
- Communications**
1. Tout État membre sur le territoire duquel un envoi de marchandises en provenance d'un autre État membre est jugé non conforme aux normes de commercialisation en raison de défauts ou d'altérations qui auraient déjà pu être constatés lors du conditionnement en informe immédiatement la Commission et les autres États membres susceptibles d'être concernés.
2. Tout État membre sur le territoire duquel la mise en libre pratique a été refusée pour un envoi de marchandises en provenance d'un pays tiers en raison de leur non-conformité avec les normes de commercialisation en
3. Les États membres communiquent à la Commission les dispositions régissant leurs systèmes de contrôle et d'analyse des risques. Ils informent la Commission de toute modification ultérieure desdits systèmes.
4. Les États membres communiquent à la Commission et aux autres États membres une synthèse des résultats des contrôles effectués à toutes les étapes de la commercialisation au cours de chaque année, et ce pour le 30 juin de l'année suivante.
5. Les communications sont effectuées par les moyens indiqués par la Commission.»
- 16) L'annexe I est remplacée par le texte figurant à l'annexe I du présent règlement.
- 17) L'annexe II est remplacée par le texte figurant à l'annexe II du présent règlement.
- 18) L'annexe III est remplacée par le texte figurant à l'annexe III du présent règlement.
- 19) À l'annexe IV, le titre de la partie A ainsi que les parties B et C sont supprimés.
- 20) L'annexe V est supprimée.
- 21) L'annexe VI est remplacée par le texte figurant à l'annexe IV du présent règlement.

## Article 2

**Abrogations**

Les règlements (CEE) n° 1292/81, (CEE) n° 2213/83, (CEE) n° 1591/87, (CEE) n° 1677/88, (CE) n° 831/97, (CE) n° 2288/97, (CE) n° 963/98, (CE) n° 730/1999, (CE) n° 1168/1999, (CE) n° 1455/1999, (CE) n° 2377/1999, (CE) n° 2561/1999, (CE) n° 2789/1999, (CE) n° 790/2000, (CE) n° 851/2000, (CE) n° 175/2001, (CE) n° 912/2001, (CE) n° 1508/2001, (CE) n° 1543/2001, (CE) n° 1615/2001, (CE) n° 1799/2001, (CE) n° 2396/2001, (CE) n° 843/2002, (CE) n° 1284/2002, (CE) n° 1466/2003, (CE) n° 1757/2003, (CE) n° 85/2004, (CE) n° 86/2004, (CE) n° 214/2004, (CE) n° 1673/2004, (CE) n° 1861/2004, (CE) n° 1862/2004, (CE) n° 1863/2004 et (CE) n° 634/2006 sont abrogés.

*Article 3***Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2009.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2008.

*Par la Commission*

Mariann FISCHER BOEL

*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE I

## «ANNEXE I

**NORMES DE COMMERCIALISATION VISÉES À L'ARTICLE 2 bis**

## PARTIE A

**Norme de commercialisation générale****1. Exigences minimales en matière de qualité**

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être:

- entiers,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

**2. Exigences minimales en matière de maturité**

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

**3. Tolérance**

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité est admise dans la limite d'une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids. Cette tolérance ne s'applique cependant pas aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**4. Marquage de l'origine des produits**

Nom complet du pays d'origine. Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination. Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

## PARTIE B

## NORMES DE COMMERCIALISATION SPÉCIFIQUES

## PARTIE 1: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX POMMES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les pommes des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica Borkh.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

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

- entières,
- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

En outre, elles doivent avoir été cueillies avec soin.

Le développement et l'état des pommes doivent être de nature à leur permettre:

- de poursuivre leur processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>,
- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Classification

Les pommes font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

## i) Catégorie "Extra"

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété <sup>(3)</sup> et être pourvues d'un pédoncule intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

<sup>(1)</sup> En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji et de ses mutations concernant la maturité à la récolte, la maladie vitreuse radiale est admise à condition qu'elle se limite au faisceau fibro-vasculaire de chaque fruit.

<sup>(2)</sup> À cet effet, elles doivent présenter une teneur en solubles solides et un degré de fermeté satisfaisants.

<sup>(3)</sup> Les critères de coloration et de roussissement ainsi qu'une liste non exhaustive des variétés concernées par chaque critère figurent dans l'appendice de la présente norme.

ii) *Catégorie I*

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété <sup>(1)</sup>.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, dès lors que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- un léger défaut de développement,
- un léger défaut de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser:
  - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - une surface totale de 1 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 0,25 cm<sup>2</sup>,
  - une surface totale de 1 cm<sup>2</sup> pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être assorties d'une décoloration.

Le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus <sup>(1)</sup>.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

Les défauts suivants sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme,
- défauts de développement,
- défauts de coloration,
- défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
  - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - une surface totale de 2,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 1 cm<sup>2</sup>,
  - une surface totale de 1,5 cm<sup>2</sup>, au maximum, pour des meurtrissures légères, qui peuvent être assorties d'une légère décoloration.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

Pour toutes les variétés et pour toutes les catégories, le calibre minimal est de 60 mm, s'il est mesuré selon le diamètre, ou de 90 g, s'il est mesuré selon le poids. Les fruits de plus petits calibres peuvent être acceptés si la valeur Brix du produit est supérieure ou égale à 10,5 °Brix et que le calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

<sup>(1)</sup> Les critères de coloration et de roussissement ainsi qu'une liste non exhaustive des variétés concernées par chaque critère figurent dans l'appendice de la présente norme.

Afin de garantir l'homogénéité du calibre dans un même colis:

- a) pour les fruits calibrés selon le diamètre, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:
- 5 mm pour les fruits de la catégorie "Extra" et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées, la différence de diamètre pouvant toutefois atteindre 10 mm dans le cas des pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger,
  - 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente, la différence de diamètre pouvant toutefois atteindre 20 mm dans le cas des pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger;
- b) pour les fruits calibrés selon le poids, la différence de poids entre les fruits d'un même colis est limitée à:
- 20 % du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie "Extra" et pour ceux des catégories I et II présentés en couches rangées,
  - 25 % du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.

Il n'y a pas de règle d'homogénéité de calibre pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 %, en nombre ou en poids, de fruits présentant les défauts suivants:

- des attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse,
- de légères lésions ou crevasses non cicatrisées,
- de très légères traces de pourriture,
- la présence de parasites vivants dans le fruit et/ou d'altérations de la pulpe dues aux parasites.

**B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories:

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fruits ne répondant pas aux exigences en matière de calibre. Cette tolérance ne peut pas être étendue aux fruits ayant un calibre:

- inférieur de 5 mm ou plus au diamètre minimal lorsque le calibre est déterminé par le diamètre,
- inférieur de 10 g ou plus au poids minimal lorsque le calibre est déterminé par le poids.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (si le calibrage est imposé), et présentant le même état de maturité.

Pour la catégorie "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.

Les emballages de vente dont le poids net est inférieur ou égal à 5 kg peuvent contenir des mélanges de pommes de différentes variétés, sous réserve que celles-ci soient homogènes quant à leur qualité, et, pour chaque variété concernée, leur origine, leur calibre (si le calibrage est imposé) et leur état de maturité.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**B. Conditionnement**

Les pommes doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées. En particulier, les emballages de vente dont le poids net est supérieur à 3 kg doivent être suffisamment rigides pour protéger convenablement le produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

**C. Présentation**

Les fruits de la catégorie "Extra" doivent être emballés en couches rangées.

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

**A. Identification**

Nom et adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballage et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

**B. Nature du produit**

- Mention "Pommes" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Désignation de la variété ou, le cas échéant, des variétés.
- Dans le cas des emballages de vente contenant un mélange de différentes variétés de pommes, indication de chacune des variétés présentes dans l'emballage.

**C. Origine du produit**

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

- Dans le cas des emballages de vente contenant un mélange de différentes variétés de pommes d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la variété correspondante.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué:

- a) pour les produits soumis aux règles d'homogénéité, au moyen des diamètres minimal et maximal ou des poids minimal et maximal;
- b) pour les produits non soumis aux règles d'homogénéité, au moyen du diamètre ou du poids du plus petit fruit du colis, suivi de l'expression "et plus" ou "et +" ou d'une expression équivalente, ou encore, le cas échéant, du diamètre ou du poids du plus gros fruit du colis.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## Appendice

## 1. Critères de coloration, groupes de coloration et codes

Groupe de coloration	A (variétés rouges)	B (variétés de coloration mixte-rouge)	C (variétés striées, légèrement colorées)	D (autres variétés)
	Surface totale de coloration rouge caractéristique de la variété	Surface totale de coloration mixte-rouge caractéristique de la variété	Surface totale de coloration légèrement rouge, rougie ou striée, caractéristique de la variété	
Catégorie "Extra"	3/4	1/2	1/3	Aucune exigence en ce qui concerne la coloration rouge
Catégorie I	1/2	1/3	1/10	
Catégorie II	1/4	1/10	—	

## 2. Critères de roussissement

- *Groupe R*: variétés pour lesquelles le roussissement est une caractéristique épidermique et ne constitue pas un défaut s'il est conforme à l'aspect variétal typique.
- Pour les variétés énumérées dans la liste suivante dont le nom n'est pas suivi de la lettre R, le roussissement est admis dans les limites suivantes:

	Catégorie "Extra"	Catégorie I	Catégorie II	Tolérance pour la catégorie II
i) Tâches brunâtres	— ne dépassant pas la cavité pédonculaire	— pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire	— pouvant dépasser la cavité pédonculaire ou pistillaire	— fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
	— non rugueuses	— non rugueuses	— légèrement rugueuses	
ii) Roussissement		Maximum admis de la surface du fruit		
— réticulaire fin (ne contrastant pas fortement avec la coloration générale du fruit)	— légères traces isolées de roussissement n'affectant pas l'aspect général du fruit ou du colis	1/5	1/2	— fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
— dense	— sans	1/20	1/3	— fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
— cumul des défauts (à l'exception des tâches brunâtres décrites ci-dessus, qui en sont exclues). En tout état de cause, le roussissement fin et le roussissement dense ne peuvent dépasser ensemble un maximum de:	—	1/5	1/2	— fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis

### 3. Liste non exhaustive des variétés de pommes classées selon leurs critères de coloration et de roussissement

Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales.

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas n° 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Mutants de coloration rouge d'Aroma, tels qu'Aroma Amorosa		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop et mutants		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
Mutants de coloration rouge de Braeburn, tels que: Hidala Joburn Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red Redfield Royal Braeburn		A	
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (groupe des ...)		D	
Cardinal		B	

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's Orange Pippin et mutants	Cox Orange	C	R
Mutants de coloration rouge de Cox's Orange Pippin, tels que: Cherry Cox		B	R
Crimson Bramley		D	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C <sup>(1)</sup>	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf et mutants, tels que: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar et mutants, tels que: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		C	
Mutants de coloration rouge d'Elstar, tels que: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		B	

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji et mutants		B	
Gala		C	
Mutants de coloration rouge de Gala, tels que: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		A	
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious et mutants		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	
Holsteiner Cox et mutants	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement	
Jamba		C		
James Grieve et mutants		D		
James Grieve rouge	Red James Grieve	B		
Jarka		C		
Jerseymac		B		
Jester		D		
Jonagold (?) et mutants, tels que:		C		
Crowngold				
Daligo				
Daliguy	Jonasty			
Dalijean	Jonamel			
Jonagold 2000	Excel			
Jonabel				
Jonabres				
King Jonagold				
New Jonagold	Fukushima			
Novajo	Veulemanns			
Schneica				
Wilmuta				
Jonagored et mutants, tels que:			A	
Decosta				
Jomured	Van de Poel			
Jonagold Boerekamp				
Jomar				
Jonagored Supra				
Jonaveld				
Primo				
Romagold	Surkijn			
Rubinstar				
Red Jonaprince				
Jonalord		C		
Jonathan		B		
Julia		B		
Jupiter		D		
Karmijn de Sonnaville		C	R	
Katy	Katja	B		
Kent		D	R	

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement
Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious et mutants, tels que: Campsur Erovan Evasni Flatrar Fortuna Delicious Otago Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Sandidge Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Starkspur Topred Trumdor Well Spur		A	
Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Parmoné	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	

Variété	Synonyme(s)	Groupe de coloration	Roussissement
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydemán's Early Worcester	Tydemán's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

<sup>(1)</sup> Au moins 20 % de coloration rouge dans les catégories I et II.

<sup>(2)</sup> Toutefois, pour la variété Jonagold, il est exigé que les fruits classés dans la catégorie II présentent une coloration rouge striée sur au moins un dixième de leur surface.

## PARTIE 2: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX AGRUMES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les fruits énumérés ci-après, classés sous la dénomination "agrumes", destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle:

- citrons des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarines des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus reticulata* Blanco, y compris les satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), les clémentines (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), les mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et les tangerines (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) issues de ces espèces et de leurs hybrides, ci-après dénommés "mandarines",
- oranges des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osb.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les agrumes après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les agrumes doivent être:

- entiers,
- exempts de blessures et/ou de meurtrissures cicatrisées étendues,
- sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations dues à des parasites,
- exempts de signes de dessèchement interne,
- exempts de dégâts dus au froid ou au gel,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les agrumes doivent avoir été cueillis avec soin et avoir atteint un développement et un état de maturité convenables compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

Le développement et l'état des agrumes doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Les agrumes satisfaisant aux critères de maturité de la présente annexe peuvent être "déverdis". Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés.

## B. Exigences en matière de maturité

La maturité des agrumes est définie pour chaque espèce par les paramètres suivants:

1. teneur minimale en jus;

## 2. coloration.

Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination.

## i) Citrons

— Teneur minimale en jus:

— citrons Verdelli et Primofiore	20 %
— autres citrons	25 %

— Coloration: la coloration doit être typique de la variété. Cependant, les fruits de coloration verte (à condition qu'elle ne soit pas foncée) sont admis, pourvu qu'ils correspondent aux caractéristiques minimales relatives à la teneur en jus.

## ii) Mandarines

— Teneur minimale en jus:

— Mandarines à l'exception des clémentines	33 %
— Clémentines	40 %

— Coloration: la coloration doit être typique de la variété sur au moins un tiers de la surface du fruit.

## iii) Oranges

La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de coloration vert clair sont admis, à condition que celle-ci ne couvre pas plus d'un cinquième de la surface totale du fruit. Les fruits doivent présenter la teneur minimale en jus suivante:

— Oranges sanguines	30 %
— Groupe des navels	33 %
— Autres variétés	35 %

Toutefois, les oranges produites dans des zones caractérisées par des températures atmosphériques élevées et une forte humidité relative pendant la période de développement peuvent présenter une couleur verte sur plus d'un cinquième de leur surface totale, sous réserve que leur teneur en jus respecte les valeurs minimales suivantes:

— Variétés Mosambi, Sathgudi et Pacitan	33 %
— Autres variétés	45 %

## C. Classification

Les agrumes font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

## i) Catégorie "Extra"

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur développement et leur coloration doivent correspondre aux caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent posséder les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, dès lors que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- un léger défaut de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, etc.,
- de légers défauts cicatrisés imputables à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements, des chocs dus à la manutention, etc.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les fruits peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- un défaut de forme,
- un défaut de coloration,
- une écorce rugueuse,
- des défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, etc.,
- des défauts cicatrisés imputables à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements, des chocs dus à la manutention, etc.,
- des altérations épidermiques superficielles cicatrisées,
- un décollement léger et partiel du péricarpe pour les oranges (celui-ci étant admis pour les mandarines).

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit.

A. **Calibre minimal**

Sont exclus les fruits ne correspondant pas aux dimensions minimales suivantes:

Citrons	45 mm
Mandarines, à l'exception des clémentines	45 mm
Clémentines	35 mm
Oranges	53 mm

**B. Échelles de calibre**

Les échelles de calibre applicables sont les suivantes:

Oranges		Citrons		Mandarines	
Code du calibre	Diamètre (mm)	Code du calibre	Diamètre (mm)	Code du calibre	Diamètre (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 et plus
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 ou 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 <sup>(1)</sup>	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

(<sup>1</sup>) Les calibres inférieurs à 45 mm ne concernent que les clémentines.

Les agrumes peuvent être calibrés au nombre de fruits. Dans ce cas, sous réserve que soient respectées les règles d'homogénéité de calibre prévues au titre III, point C, les fruits d'un même colis peuvent se situer à cheval sur deux calibres consécutifs.

**C. Homogénéité**

L'homogénéité du calibrage est obtenue au moyen des échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants:

- i) pour les fruits présentés en couches rangées, dans des colis ou des emballages unitaires destinés à la vente au consommateur, l'écart entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser les maxima suivants, au sein d'un même code de calibre ou, dans le cas des agrumes calibrés au nombre de fruits, au sein de deux calibres consécutifs:

	Code du calibre	Écart maximal entre les fruits d'un même colis (en mm)
Citrons	de 0 à 7	7
Mandarines	1-XXX-4	9
	de 5 à 6	8
	de 7 à 10	7
Oranges	de 0 à 2	11
	de 3 à 6	9
	de 7 à 13	7

- ii) pour les fruits non présentés en couches rangées, dans des colis ou des emballages unitaires rigides destinés à la vente au consommateur, l'écart entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre, ou, dans le cas des agrumes calibrés au nombre de fruits, l'amplitude en mm de l'un des deux codes consécutifs concernés;
- iii) pour les fruits présentés en vrac dans des caisses et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc.) destinés à la vente au consommateur, l'écart entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même lot ou colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

###### i) Catégorie "Extra"

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

###### ii) Catégorie I

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

###### iii) Catégorie II

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, il est admis, au maximum, 5 % de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées ou des coupures sèches, ou de fruits mous ou flétris.

##### B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories et tous les modes de présentation: 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui (ou ceux, dans le cas d'un groupage de trois calibres) qui est (sont) mentionné(s) sur l'emballage.

Dans tous les cas, cette tolérance de 10 % ne porte que sur les fruits dont le calibre n'est pas inférieur aux valeurs minimales suivantes:

Citrons	43 mm
Mandarines, à l'exception des clémentines	43 mm
Clémentines	34 mm
Oranges	50 mm

#### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des agrumes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre, et présentant sensiblement le même état de maturité et de développement.

En outre, pour la catégorie "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

##### B. Conditionnement

Les agrumes doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Lorsque les fruits sont enveloppés, il y a lieu d'utiliser à cet effet un papier fin, sec, neuf et inodore <sup>(1)</sup>.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur ou leur saveur <sup>(1)</sup>.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger. Toutefois, une présentation comportant un court rameau, non ligneux, muni de quelques feuilles vertes et adhérent au fruit est admise.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

### C. Présentation

Les agrumes peuvent être présentés:

- a) disposés en couches régulières dans des colis;
- b) dans des colis, mais sans être disposés en couches régulières, ou en vrac dans des caisses. Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories I et II;
- c) en emballages unitaires d'un poids inférieur à 5 kg, destinés à la vente directe au consommateur et confectionnés:
  - soit sur la base du nombre de fruits,
  - soit sur la base du poids net des colis.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballageur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

- Désignation de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur, sauf en ce qui concerne les mandarines, pour lesquelles la désignation de l'espèce ou de la variété est obligatoire.
- Désignation de la variété pour les oranges.
- Désignation du type:
- pour les citrons, mentions "Verdelli" et "Primofiore", le cas échéant,

<sup>(1)</sup> L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister une odeur étrangère sur l'épiderme du fruit est autorisé, dans la mesure où il est conforme aux dispositions communautaires en la matière.

- pour les clémentines, mentions “Clémentines sans pépin”, “Clémentines” (de 1 à 10 pépins), “Clémentines avec pépins” (plus de 10 pépins), selon ce qui convient.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Code du calibre pour les fruits présentés conformément à l'échelle de calibre ou limites inférieure et supérieure du code du calibre en cas de groupage de trois calibres consécutifs.
- Code du calibre (ou, lorsque les fruits ont été calibrés au nombre de fruits et se situent à cheval sur deux calibres consécutifs, codes des calibres ou diamètres minimaux et maximaux) et nombre de fruits dans le cas des couches rangées.
- Le cas échéant, indication des agents conservateurs ou des autres substances chimiques utilisées en traitement post-récolte.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## PARTIE 3: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX KIWIS

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les kiwis des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang et A. R. Ferguson), destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les kiwis après conditionnement et emballage.

## A. Exigences minimales en matière de qualité

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les kiwis doivent être:

- entiers (mais sans pédoncule),
- sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations dues à des parasites,
- suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau,
- bien formés, les fruits doubles ou multiples étant exclus,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des kiwis doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Exigences minimales en matière de maturité

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante. Pour respecter cette disposition, les fruits doivent avoir atteint un degré de maturité:

- au stade du conditionnement dans la région de production et pour la livraison suivante effectuée par le conditionneur, ainsi qu'aux stades de l'exportation et de l'importation, d'au moins 6,2 °Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %,
- à tous les autres stades de commercialisation, d'au moins 9,5 °Brix.

## C. Classification

Les kiwis font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

## i) Catégorie "Extra"

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être bien développés et présenter toutes les caractéristiques ainsi que la coloration typique de la variété.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

ii) *Catégorie I*

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, dès lors que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme (mais sans renflements ou malformation),
- un léger défaut de coloration,
- des défauts superficiels de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm<sup>2</sup>,
- de petites lignes longitudinales sans protubérance semblables à des "marques de Hayward".

Le rapport diamètre minimal/diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les fruits doivent être suffisamment fermes et leur pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les kiwis peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,
- des défauts de l'épiderme, tels que des petites fissures cicatrisées, des griffures ou des éraflures, à condition que leur surface totale ne dépasse pas 2 cm<sup>2</sup>,
- plusieurs "marques de Hayward" plus marquées, assorties d'une légère protubérance,
- de légères meurtrissures.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

Le poids minimal est fixé à 90 g pour la catégorie "Extra", à 70 g pour la catégorie I et à 65 g pour la catégorie II.

L'écart de poids entre le plus gros et le plus petit fruit de chaque colis ne doit pas excéder:

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g,
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g,
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g,
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et plus.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

###### i) Catégorie "Extra"

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

###### ii) Catégorie I

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

###### iii) Catégorie II

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories: 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences relatives au poids minimal et/ou au calibre indiqué.

Toutefois, les fruits doivent correspondre au calibre immédiatement inférieur ou supérieur au calibre indiqué ou, dans le cas du plus petit calibre, avoir un poids d'au moins 85 g en catégorie "Extra", 67 g dans la catégorie I et 62 g dans la catégorie II.

#### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

##### B. Conditionnement

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

##### C. Présentation

Dans le cas de la catégorie "Extra", les fruits doivent être présentés séparés les uns des autres et disposés de façon régulière en une seule couche.

#### VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

**A. Identification**

Nom et adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballeur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

**B. Nature du produit**

- Mention "Kiwis", "Actinidia" ou dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Désignation de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre, exprimé par les poids minimal et maximal des fruits.
- Nombre de pièces (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## PARTIE 4: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX LAITUES, CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne:

- les laitues des variétés (cultivars) issues de:
  - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (laitues pommées y compris celles du type "Iceberg"),
  - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (laitues romaines),
  - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (laitues à couper),
  - croisements de ces variétés,
- les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam.,
- les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

La présente norme ne s'applique ni aux produits destinés à la transformation industrielle, ni aux produits présentés sous forme de feuilles individuelles, ni aux laitues en pots.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les produits après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les produits doivent être:

- entiers,
- sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres et parés, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais,
- turgescents,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations dues à des parasites,
- non montés,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation est admis, à moins qu'il ne modifie significativement l'apparence du produit.

Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.

Les produits doivent présenter un développement normal.

Le développement et l'état des produits doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

#### B. **Classification**

Les produits font l'objet d'une classification en deux catégories, définies ci-après.

##### i) *Catégorie I*

Les produits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial, notamment en ce qui concerne la coloration.

Les produits doivent aussi être:

- bien formés,
- fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit,
- exempts de dégâts et d'altérations nuisant à leur comestibilité,
- exempts de dégâts dus au gel.

Les laitues pommées doivent présenter une unique pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, il est admis que la pomme soit réduite.

Les laitues romaines doivent présenter un cœur, qui peut être réduit.

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune.

##### ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les produits qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les produits doivent être:

- suffisamment bien formés,
- exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- légers défauts de coloration,
- traces discrètes d'attaques parasitaires.

Les laitues pommées doivent présenter une pomme, qui peut être réduite. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, l'absence de pomme est admise.

Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de cœur.

#### III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

**A. Poids minimal**

Pour les catégories I et II, le poids minimal est indiqué ci-dessous:

	Plein air	Sous abri
Laitues pommées, à l'exclusion des laitues des types "Iceberg", et laitues romaines, à l'exclusion des laitues à feuilles grasses	150 g	100 g
Laitues du type "Iceberg"	300 g	200 g
Laitues à couper et laitues à feuilles grasses	100 g	100 g
Chicorées frisées et scaroles	200 g	150 g

**B. Homogénéité**

## a) Laitues

Pour les deux catégories, l'écart de poids, dans un même colis, entre la pièce la plus légère et la pièce la plus lourde ne doit pas excéder:

- 40 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est inférieur à 150 g,
- 100 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est compris entre 150 g et 300 g,
- 150 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est compris entre 300 g et 450 g,
- 300 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est supérieur à 450 g.

## b) Chicorées frisées et scaroles

Pour les deux catégories, l'écart de poids, dans un même colis, entre la pièce la plus légère et la pièce la plus lourde ne doit pas excéder 300 g.

**IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

**A. Tolérances en matière de qualité**i) *Catégorie I*

Dix pour cent (10 %), en nombre, de pièces ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

Dix pour cent (10 %), en nombre, de pièces ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories, dix pour cent (10 %), en nombre, de pièces ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre, mais d'un poids inférieur ou supérieur de 10 %, au maximum, au calibre concerné.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Toutefois, différents types de produits visés par la présente norme peuvent être emballés ensemble sous forme de mélanges, pourvu qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type concerné, quant à leur calibre. En outre, les types de produits présents doivent être clairement reconnaissables et la proportion de chacun des types présents dans l'emballage doit être visible sans qu'il soit nécessaire d'endommager l'emballage.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

#### B. Conditionnement

Les produits doivent être conditionnés de façon à leur assurer une protection convenable.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

#### C. Présentation

Les produits présentés en plusieurs couches peuvent être disposés tête-bêche à condition que les couches et les pommes soient convenablement protégées ou séparées.

### VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

#### A. Identification

Nom et adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballleur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

#### B. Nature du produit

- Mention "Laitues", "laitues Batavia", "laitues Iceberg", "laitues romaines", "laitues à couper" (ou, par exemple, le cas échéant, "feuilles de chêne", "lollo bionda", "lollo rossa"), "chicorées frisées", "scaroles" ou toute dénomination synonyme, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Mention "laitues à feuilles grasses", le cas échéant, ou dénomination synonyme.
- Mention "cultivées sous abri", ou une autre mention appropriée, le cas échéant.
- Désignation de la variété (facultatif).
- En cas de mélange de différents types de produits:
  - l'indication "Mélanges de salades", "Salades mixtes", ou
  - l'indication du type de chacun des produits concernés et, lorsque le contenu n'est pas visible de l'extérieur, du nombre de pièces de chaque type.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre, exprimé par le poids minimal par pièces, ou par le nombre de pièces.
- Poids net (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## PARTIE 5: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX PÊCHES ET AUX NECTARINES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les pêches et les nectarines <sup>(1)</sup> issues des variétés (cultivars) de *Prunus persica* Sieb. et Zucc., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et des nectarines destinées à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pêches et les nectarines, après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales en matière de qualité

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

- entières,
- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

Les pêches et les nectarines doivent avoir été cueillies avec soin.

Le développement et l'état des pêches et nectarines doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Exigences minimales en matière de maturité

Les pêches et nectarines doivent être suffisamment développées et présenter une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des pêches et nectarines doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'elles atteignent un degré de maturité suffisant. Pour respecter cette disposition, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial, doit être supérieur ou égal à 8° Brix et sa fermeté, mesurée à l'aide d'une sonde de 8 mm de diamètre (0,5 cm<sup>2</sup>) en deux points du plan équatorial du fruit, doit être inférieure à 6,5 kg.

## C. Classification

Les pêches et nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

## i) Catégorie "Extra"

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

(1) Les produits visés sont toutes les variétés issues de *Prunus persica* Sieb. et Zucc., à savoir les pêches, nectarines et fruits similaires, à noyau libre ou adhérent et à peau lisse ou duveteuse.

ii) *Catégorie I*

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Toutefois, un léger défaut de forme, de développement ou de coloration peut être admis.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Les pêches et les nectarines ouvertes au point d'attache du pédoncule sont exclues.

Les fruits peuvent toutefois présenter de légers défauts de l'épiderme, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage et n'excèdent pas:

- 1 cm de long pour les défauts de forme allongée,
- une surface totale de 0,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pêches et nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

La pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs. En outre, les fruits ouverts au point d'attache du pédoncule ne sont admis que dans le cadre des tolérances de qualité.

Les pêches et nectarines peuvent présenter de légers défauts de l'épiderme, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation, et que lesdits défauts n'excèdent pas:

- 2 cm de long pour les défauts de forme allongée,
- une surface totale de 1,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts.

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé:

- soit par la circonférence,
- soit par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Les pêches et nectarines sont calibrées selon l'échelle suivante:

Diamètre	Calibre (code)	Circonférence
90 mm et plus	AAAA	28 cm et plus
De 80 mm inclus à 90 mm exclus	AAA	De 25 cm inclus à 28 cm exclus
De 73 mm inclus à 80 mm exclus	AA	De 23 cm inclus à 25 cm exclus
De 67 mm inclus à 73 mm exclus	A	De 21 cm inclus à 23 cm exclus
De 61 mm inclus à 67 mm exclus	B	De 19 cm inclus à 21 cm exclus
De 56 mm inclus à 61 mm exclus	C	De 17,5 cm inclus à 19 cm exclus
De 51 mm inclus à 56 mm exclus	D	De 16 cm inclus à 17,5 cm exclus

Le calibre minimal admis pour la catégorie "Extra" est de 17,5 cm (circonférence) ou de 56 mm (diamètre).

Le calibre D (diamètre de 51 mm inclus à 56 mm exclus ou circonférence de 16 cm inclus à 17,5 cm exclus) n'est pas autorisé durant la période du 1<sup>er</sup> juillet au 31 octobre.

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

###### i) Catégorie "Extra"

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de pêches et nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### ii) Catégorie I

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de pêches et nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### iii) Catégorie II

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de pêches et nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures marquées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les classes, 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines s'écartant du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 1 cm de plus ou de moins en cas de calibrage par la circonférence ou de 3 mm de plus ou de moins en cas de calibrage par le diamètre. En ce qui concerne, toutefois, les fruits classés dans le plus petit calibre, cette tolérance ne peut porter que sur des pêches ou nectarines dont le calibre est inférieur, au maximum, de 6 mm (circonférence) ou de 2 mm (diamètre) aux minimaux fixés.

#### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité et calibre, présentant le même degré de maturité. Dans le cas de la catégorie "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique en outre à la coloration des fruits.

La partie apparente du contenu de chaque colis doit être représentative de l'ensemble.

##### B. Conditionnement

Les pêches et les nectarines doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

##### C. Présentation

Les pêches et les nectarines peuvent être présentées:

- en petits emballages,
- sur une seule couche dans la catégorie "Extra", chaque fruit de cette catégorie devant être isolé de ses voisins;

pour ce qui est des catégories I et II:

- sur une ou deux couches, ou
- sur quatre couches au maximum lorsque les fruits sont placés dans des supports alvéolaires rigides conçus de telle sorte qu'ils ne reposent pas sur les fruits de la couche inférieure.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballageur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

- Mention "Pêches" ou "Nectarines" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Couleur de la chair.
- Désignation de la variété (facultatif).

### C. Origine du produit

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

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre, exprimé par les diamètres ou circonférences minimaux et maximaux ou par le code de calibrage figurant à la section III "Dispositions concernant le calibrage".
- Nombre de pièces (facultatif).
- Teneur minimale en sucre, mesurée par réfractométrie et exprimée en valeur Brix (facultatif).
- Fermeté maximale, mesurée par pénétrométrie et exprimée en kg/0,5 cm<sup>2</sup> (facultatif).

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## PARTIE 6: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX POIRES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les poires des variétés (cultivars) issues de *Pyrus communis* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poires destinées à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poires après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

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

- entières,
- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

En outre, elles doivent avoir été cueillies avec soin.

Le développement et l'état des poires doivent être de nature à leur permettre:

- de poursuivre leur processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales,
- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Classification

Les poires font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

## i) Catégorie "Extra"

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété et être pourvues d'un pédoncule intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux <sup>(1)</sup>. Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du fruit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

## ii) Catégorie I

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété.

<sup>(1)</sup> Excepté lorsque ce roussissement est caractéristique de la variété.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux <sup>(1)</sup>.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, dès lors que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- un léger défaut de développement,
- un léger défaut de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser:
  - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - une surface totale de 1 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 0,25 cm<sup>2</sup>,
  - une surface totale de 1 cm<sup>2</sup> pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être assorties d'une décoloration.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

Les défauts suivants sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme,
- défauts de développement,
- défauts de coloration,
- légers roussissements rugueux <sup>(1)</sup>, défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
  - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - une surface totale de 2,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 1 cm<sup>2</sup>,
  - une surface totale de 1 cm<sup>2</sup>, au maximum, pour des meurtrissures légères, qui peuvent être assorties d'une légère décoloration.

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Un calibre minimal est exigé pour chaque catégorie selon le barème suivant:

	"Extra"	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits <sup>(1)</sup>	60 mm	55 mm	55 mm
Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm

<sup>(1)</sup> Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des variétés de poires d'été figure dans l'appendice de la présente norme.

<sup>(1)</sup> Excepté lorsque ce roussissement est caractéristique de la variété.

À titre exceptionnel, pour les variétés de poires d'été figurant dans l'appendice de la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal pour les fruits récoltés et expédiés du 10 juin au 31 juillet inclus de chaque année.

Afin de garantir l'homogénéité du calibre dans un même colis, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:

- 5 mm pour les fruits de la catégorie "Extra" et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées,
- 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.

Il n'y a pas de règle d'homogénéité de calibre pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

###### i) Catégorie "Extra"

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### ii) Catégorie I

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Toutefois, cette tolérance ne s'étend pas aux poires dépourvues de pédoncule.

###### iii) Catégorie II

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 %, en nombre ou en poids, de fruits présentant les défauts suivants:

- de légères lésions ou crevasses non cicatrisées,
- de très légères traces de pourriture,
- la présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

##### B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories:

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de fruits correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum.

#### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité et calibre (si le calibrage est imposé), et présentant le même état de maturité.

Pour la catégorie "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**B. Conditionnement**

Les poires doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

**C. Présentation**

Les fruits de la catégorie "Extra" doivent être emballés en couches rangées.

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

**A. Identification**

Nom et adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballeur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

**B. Nature du produit**

- Mention "Paires" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Désignation de la variété.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué:

- a) pour les produits soumis aux règles d'homogénéité, au moyen des diamètres minimal et maximal;
- b) pour les produits non soumis aux règles d'homogénéité, au moyen du diamètre du plus petit fruit du colis, suivi de l'expression "et plus" ou d'une expression équivalente, ou, le cas échéant, du diamètre du plus gros fruit du colis.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## Appendice

## 1. Critères de calibrage

GF = variétés à gros fruits

PE = poire d'été, pour laquelle il n'est pas exigé de calibre minimal en ce qui concerne les fruits récoltés et expédiés du 10 juin au 31 juillet de chaque année.

## 2. Liste non exhaustive des variétés de poires à gros fruits et de poires d'été classées selon leur critère de calibrage

Les variétés à petits fruits et les autres variétés qui ne sont pas mentionnées dans la liste peuvent être commercialisées dès lors qu'elles satisfont aux exigences en matière de calibrage fixées dans la section III de la norme.

Certaines des variétés énumérées dans la liste ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations commerciales pour lesquelles une protection a été demandée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. La première et la deuxième colonne du tableau ci-dessous n'ont pas vocation à recenser lesdites dénominations commerciales. C'est uniquement à titre d'information que certaines marques connues ont été indiquées dans la troisième colonne.

Variété	Synonyme(s)	Dénomination commerciale	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fétel		GF
Abugo o Siete en Boca			PE
Akça			PE
Alka			GF
Alsa			GF
Amfora			GF
Alexandrine Douillard			GF
Bergamotten			PE
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		GF
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		GF
Beurré Clairgeau			GF
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		GF
Beurré Giffard			PE
Beurré précoce Morettini	Morettini		PE
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PE
Carusella			PE
Castell	Castell de Verano		PE
Colorée de juillet	Bunte Juli		PE
Comice rouge			GF
Concorde			GF
Condoula			PE

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

Variété	Synonyme(s)	Dénomination commerciale	Calibre
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Taylors Gold			GF
Triomphe de Vienne			GF
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		GF

## PARTIE 7: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX FRAISES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les fraises des variétés (cultivars) issues du genre *Fragaria* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fraises destinées à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fraises après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

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

- entières,
- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais, mais non lavées,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- munies de leur calice (à l'exception des fraises des bois); le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule, doivent être frais et verts,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

Les fraises doivent avoir été cueillies avec soin.

Elles doivent être suffisamment développées et présenter une maturité suffisante. Le développement et l'état des fruits doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Classification

Les fraises font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

## i) Catégorie "Extra"

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent avoir un aspect brillant, conforme aux caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de terre.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## ii) Catégorie I

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la coloration et la forme caractéristiques de la variété.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- une petite tache blanche n'excédant pas un dixième de la surface du fruit,
- de légères marques superficielles de pression.

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les fraises qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Elles peuvent présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- une tache blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième de la surface du fruit,
- de légères meurtrissures sèches non susceptibles de s'étendre,
- de légères traces de terre.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Les fraises doivent présenter le calibre minimal suivant:

- catégorie "Extra": 25 mm,
- catégories I et II: 18 mm.

Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n'est exigé.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances en matière de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cadre de cette tolérance de 5 %, les fruits tarés sont limités à 2 %.

ii) *Catégorie I*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cadre de cette tolérance de 10 %, les fruits tarés sont limités à 2 %.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de profondes meurtrissures ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance de 10 %, les fruits tarés sont limités à 2 %.

**B. Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas au calibre minimal exigé.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité.

Les fraises de la catégorie "Extra" — à l'exception des fraises des bois — doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. Les fraises de la catégorie I peuvent présenter un calibre moins homogène.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**B. Conditionnement**

Les fraises doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Les fruits de la catégorie "Extra" doivent bénéficier d'une présentation particulièrement soignée.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

**A. Identification**

Nom et adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballeur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

**B. Nature du produit**

- Mention "Fraises" si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur.
- Désignation de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## PARTIE 8: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX POIVRONS DOUX

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les poivrons doux des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux de poivrons doux:

- poivrons doux longs (pointus),
- poivrons doux de forme carrée épointée,
- poivrons doux de forme carrée pointue ("à toupie"),
- poivrons doux de forme aplatie ("tomates").

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les poivrons doux après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poivrons doux doivent être:

- entiers,
- sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations dues à des parasites,
- bien développés,
- exempts de dégâts dus au gel,
- exempts de blessures non cicatrisées,
- exempts de brûlures dues au soleil [sauf spécifications définies au chapitre B "Classification", point ii)],
- munis de leur pédoncule,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des poivrons doux doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Classification

Les poivrons doux font l'objet d'une classification en deux catégories, définies ci-après.

i) *Catégorie I*

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne leur développement, leur forme et leur couleur, compte tenu de leur état de maturité.

Ils doivent être:

- fermes,
- pratiquement exempts de taches.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé ou coupé, dès lors que le calice est intact.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

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

- défauts de forme et de développement,
- brûlures dues au soleil ou légères blessures cicatrisées, dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts,
- légères craquelures sèches et superficielles dont l'ensemble ne doit pas dépasser une longueur cumulée de 3 cm.

Ils peuvent être moins fermes, mais non fanés.

Le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre (largeur d'épaule) des poivrons doux. Dans le cas des poivrons doux aplatis (du type "tomates"), on entend par "largeur" le diamètre maximal de la section équatoriale.

Pour les produits calibrés, la différence de diamètre, dans un même colis, entre le poivron doux le plus grand et le poivron doux le plus petit ne doit pas excéder 20 mm.

La largeur des poivrons doux ne doit pas être inférieure aux valeurs suivantes:

- pour les poivrons doux longs (pointus): 20 mm
- pour les poivrons doux de forme carrée époincée et les poivrons doux de forme carrée pointue ("à toupie"): 40 mm
- pour les poivrons doux de forme aplatie (du type "tomates"): 55 mm

Le calibrage n'est pas obligatoire pour la catégorie II, sous réserve du respect des calibres minimaux.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux produits miniatures <sup>(1)</sup>.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

<sup>(1)</sup> Par "produit miniature", on entend une variété ou un cultivar de poivrons doux, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des poivrons doux de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être respectées.

**A. Tolérances en matière de qualité**i) *Catégorie I*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**B. Tolérances en matière de calibre**i) *Catégorie I*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux calibres identifiés, dans la limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum fixé.

ii) *Catégorie II*— *Poivrons doux calibrés*

Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux calibres identifiés, dans la limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum fixé.

— *Poivrons doux non calibrés*

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de poivrons doux d'un calibre inférieur, dans la limite de 5 mm, au minimum fixé.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si le calibrage est imposé) et, pour la catégorie I, présentant sensiblement le même état de maturité et de coloration.

Toutefois, les colis peuvent contenir des mélanges de poivrons doux de différentes couleurs, sous réserve qu'ils soient homogènes quant à leur origine, leur qualité, leur type commercial et leur calibre (si le calibrage est imposé).

Les emballages destinés au consommateur, d'un poids net ne dépassant pas un kilo, peuvent contenir des mélanges de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux, sous réserve qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial concerné, quant à leur origine.

Pour les produits calibrés, les poivrons doux du type long doivent être suffisamment uniformes en longueur.

Les poivrons doux miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Ils peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**B. Conditionnement**

Les poivrons doux doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballage et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur:

- mention "poivrons doux",
- couleur,
- type commercial ("longs", "carrés épointés", "carrés pointus", "aplatis") ou désignation de la variété.

Dans le cas des colis ou emballages destinés au consommateur contenant un mélange de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux:

- mention "mélange de poivrons doux" ou désignation équivalente,
- si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, couleurs et/ou types commerciaux des poivrons doux et nombre de pièces de chaque couleur et/ou type commercial concernés.

### C. Origine du produit

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

Dans le cas des emballages de vente contenant un mélange de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux et d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine figure à proximité immédiate de la désignation de la variété concernée.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (si le calibre est imposé), exprimé par les diamètres minimal et maximal ou, le cas échéant, mention "non calibrés".
- le cas échéant, "mini-poivrons doux", "baby-poivrons doux" ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leur origine respective.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## PARTIE 9: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX RAISINS DE TABLE

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les raisins de table des variétés (cultivars) issues de *Vitis vinifera* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des raisins de table destinés à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les raisins de table après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les grappes et les baies doivent être:

- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

En outre, les baies doivent être:

- entières,
- bien formées,
- normalement développées.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

Le jus des baies doit présenter un indice réfractométrique correspondant au moins à:

- 12 °Brix pour les variétés Alphonse Lavallée, Cardinal et Victoria,
- 13 °Brix pour toutes les autres variétés à pépins,
- 14 °Brix pour toutes les variétés sans pépins.

En outre, toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre-acidité satisfaisant.

Le développement et l'état des raisins de table doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Classification

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

i) *Catégorie "Extra"*

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production, et être exemptes de tout défaut. Les baies doivent être fermes, bien attachées, uniformément espacées sur la rafle et presque entièrement recouvertes de leur pruine.

ii) *Catégorie I*

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Les baies doivent être fermes, bien attachées et, dans toute la mesure du possible, recouvertes de leur pruine. Elles peuvent être moins uniformément espacées sur la rafle que dans le cas de la catégorie "Extra".

En outre, les légers défauts suivants peuvent être admis, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- de légers défauts de forme,
- de légers défauts de coloration,
- de très légères brûlures dues au soleil exclusivement limitées à l'épiderme.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration, à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les baies doivent être suffisamment fermes et attachées et, si possible, encore recouvertes de leur pruine. Elles peuvent être plus irrégulièrement espacées sur la rafle que dans le cas de la catégorie I.

Les défauts suivants sont admis, à condition que les raisins de table gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,
- de légères brûlures dues au soleil exclusivement limitées à l'épiderme,
- de légères meurtrissures.
- de légers défauts de l'épiderme.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire des grappes.

Il est prévu un calibre minimal par grappe, conformément au tableau suivant, d'une part pour les raisins de table cultivés en serre et d'autre part pour les raisins de table cultivés en plein champ (variétés à grosses ou à petites baies):

	Raisins de table cultivés en serre (si l'étiquetage le mentionne)	Raisins de table cultivés en plein champ	
		Toutes variétés à l'exclusion des variétés à petites baies mentionnées dans l'appendice	Variétés à petites baies mentionnées dans l'appendice
Catégorie "Extra"	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances en matière de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

Cinq pour cent (5 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### B. Tolérances en matière de calibre

i) *Catégorie "Extra" et catégorie I*

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux exigences de la catégorie en matière de calibre, mais correspondant à celles de la catégorie immédiatement inférieure.

ii) *Catégorie II*

Dix pour cent (10 %), en poids, de grappes ne correspondant pas aux exigences de la catégorie en matière de calibre, mais dont le poids est au moins égal à 75 g.

iii) *Catégories "Extra", I et II*

Chaque emballage destiné à la vente au consommateur dont le poids net ne dépasse pas un kilogramme peut contenir une grappe d'un poids inférieur à 75 g pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que ladite grappe soit conforme à toutes les autres exigences de la catégorie indiquée.

#### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de même origine, variété, qualité et degré de maturité.

Dans le cas des raisins conditionnés en petits emballages destinés à la vente au consommateur dont le poids net ne dépasse pas un kilogramme, il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne la variété et l'origine.

Dans le cas de la catégorie "Extra", les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques.

L'introduction dans chaque colis de grappes de couleur différente dans un but décoratif est admise pour la variété Chasselas.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

##### B. Conditionnement

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Dans le cas de la catégorie "Extra", les grappes doivent être conditionnées sur une seule couche.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de long.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

### A. Identification

Nom et adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballleur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

### B. Nature du produit

- Mention "Raisins de table" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Désignation de la variété ou, le cas échéant, des variétés.
- Mention "cultivés sous serre", le cas échéant.

### C. Origine du produit

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

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

### E. Marque officielle de contrôle (*facultative*)

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

## Appendice

## Liste exhaustive des variétés à petites baies

Variété	Autres désignations de la variété
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Œillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca

Variété	Autres désignations de la variété
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villoz, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

## PARTIE 10: NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX TOMATES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les tomates des variétés (cultivars) issues de *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw./*Lycopersicon esculentum* Mill., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

On distingue quatre types commerciaux de tomates:

- "rondes",
- "à côtes",
- "oblongues" ou "allongées",
- tomates "cerises" (y inclus les tomates "cocktail").

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les tomates après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

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

- entières,
- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation),
- propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,
- d'aspect frais,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappes, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et de tout corps étranger visible.

Le développement et l'état des tomates doivent être de nature à leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Classification

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après.

## i) Catégorie "Extra"

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur chair doit être ferme et elles doivent présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristiques de la variété.

La coloration des tomates, en rapport avec leur état de maturité, doit répondre aux exigences du point A, dernier alinéa, ci-dessus.

Les tomates ne doivent pas présenter de “dos verts” ou d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de “dos verts” apparents. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, dès lors que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme et de développement,
- un léger défaut de coloration,
- de légers défauts de l'épiderme,
- de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates “à côtes” peuvent présenter:

- des crevasses cicatrisées dont la longueur ne peut excéder 1 cm,
- des protubérances non excessives,
- un petit ombilic sans subérisation,
- une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 1 cm<sup>2</sup>,
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture), dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être légèrement moins fermes que celles de la catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

Elles peuvent présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme, de développement et de coloration,
- des défauts de l'épiderme ou des meurtrissures, dès lors qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit,
- des crevasses cicatrisées d'une longueur maximale de 3 cm pour les tomates “rondes”, “à côtes” ou “oblongues”.

En outre, les tomates “à côtes” peuvent présenter:

- des protubérances plus marquées que dans le cas de la catégorie I, sans aller jusqu'à la difformité,
- un ombilic,
- une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 2 cm<sup>2</sup>,
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux tomates "cerises".

#### A. Calibre minimal

Le calibre minimal des tomates classées dans les catégories "Extra", I et II est fixé à:

- 35 mm pour les tomates "rondes" et "à côtes",
- 30 mm pour les tomates "oblongues".

#### B. Échelle de calibrage

Les tomates sont calibrées selon l'échelle de calibrage suivante:

- de 30 mm inclus à 35 mm exclus <sup>(1)</sup>,
- de 35 mm inclus à 40 mm exclus,
- de 40 mm inclus à 47 mm exclus,
- de 47 mm inclus à 57 mm exclus,
- de 57 mm inclus à 67 mm exclus,
- de 67 mm inclus à 82 mm exclus,
- de 82 mm inclus à 102 mm exclus,
- 102 mm et plus.

Le respect de l'échelle de calibrage est obligatoire pour les tomates des catégories "Extra" et I.

L'échelle de calibrage ne s'applique pas aux tomates en grappes.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque colis en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances en matière de qualité

##### i) Catégorie "Extra"

Cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

##### ii) Catégorie I

— Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

— Dans le cas des tomates en grappes, cinq pour cent (5 %), en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

##### iii) Catégorie II

— Dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

<sup>(1)</sup> Uniquement pour les tomates "oblongues".

- Dans le cas des tomates en grappes, dix pour cent (10 %), en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

#### B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories: 10 %, en nombre ou en poids, de tomates correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur au calibre fixé, avec un minimum de 33 mm pour les tomates "rondes" et "à côtes" et de 28 mm pour les tomates "oblongues".

### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si le calibrage est imposé).

Les tomates classées dans les catégories "Extra" et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates "oblongues", la longueur doit être suffisamment uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

#### B. Conditionnement

Les tomates doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

#### C. Présentation

Les tomates peuvent être présentées comme suit:

- i) individuellement, avec ou sans calyx et tige courte;
- ii) en grappes, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en parties d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie d'inflorescence comporte au moins le nombre de fruits suivant:
  - trois fruits (deux dans le cas des préemballages) ou
  - dans le cas des tomates "cerises" en grappes, six fruits (quatre dans le cas des préemballages).

### VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications présentées ci-après.

#### A. Identification

Nom et adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code d'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur, délivré ou reconnu par un service officiel, associé à la mention "emballeur et/ou expéditeur" ou à une abréviation équivalente,

- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, associés à la mention "emballé pour:" ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.
- B. Nature du produit**
- "Tomates" ou "tomates en grappes" et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour les tomates du type "cerises" (ou "cocktail"), qu'elles soient ou non présentées en grappes.
  - Désignation de la variété (facultatif).
- C. Origine du produit**
- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- D. Caractéristiques commerciales**
- Catégorie.
  - Calibre (si le calibre est imposé), exprimé par les diamètres minimal et maximal ou, le cas échéant, mention "non calibrées".
  - Teneur minimale en sucre, mesurée par réfractométrie et exprimée en valeur Brix (facultatif).
- E. Marque officielle de contrôle (facultative)**


Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.»

---

## ANNEXE II

«ANNEXE II

## MODÈLE MENTIONNÉ À L'ARTICLE 11, PARAGRAPHE 1

	<p>Norme communautaire de commercialisation applicable aux fruits et légumes frais</p> <p>N° (de l'opérateur agréé)</p> <p>(État membre)»</p>
---	---

## ANNEXE III

## «ANNEXE III

**CERTIFICAT DE CONFORMITÉ AVEC LES NORMES COMMUNAUTAIRES DE COMMERCIALISATION POUR  
LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, VISÉ AUX ARTICLES 11, 12 ET 12 bis**

1. Opérateur		<b>Certificat de conformité avec les normes communautaires de commercialisation applicables aux fruits et légumes frais</b>	
		N° .....	
		(Le présent certificat est destiné exclusivement aux organismes de contrôle)	
2. Emballeur identifié sur l'emballage (si différent de l'opérateur)		3. Organisme de contrôle	
		4. Lieu du contrôle/pays d'origine (*)	5. Région ou pays de destination
6. Identification du moyen de transport		7.	
		<input type="checkbox"/> Interne <input type="checkbox"/> Importation <input type="checkbox"/> Exportation	
8. Colis (nombre et type)	9. Nature du produit (variété si la norme le précise)	10. Catégorie de qualité	11. Poids net total en kg
-			
-			
12. L'envoi visé ci-dessus est conforme, au moment de la délivrance, aux normes communautaires de commercialisation en vigueur.			
.....			
Bureau de douane prévu: ..... Lieu et date de délivrance: .....			
Valable jusqu'au (date): .....			
Signataire (nom en caractères d'imprimerie): .....			
Signature		Cachet de l'autorité compétente	
13. Observations			

(\*) Lorsque le produit est réexporté, mentionner son origine dans la case 9.»

## ANNEXE IV

## «ANNEXE VI

**Méthodes de contrôle visées à l'article 20, paragraphe 1**

Remarque: les présentes méthodes de contrôle sont fondées sur les dispositions du guide pour l'application du contrôle de la qualité des fruits et légumes frais adopté dans le cadre du régime de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes.

**1. DÉFINITIONS****1.1. Colis**

Partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter tout dégât lié à la manipulation physique ou au transport. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas des colis.

**1.2. Emballage de vente**

Partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente destinée à l'utilisateur final ou au consommateur.

**1.2 bis. Préemballage**

On entend par préemballage un emballage de vente conçu de telle sorte que l'emballage recouvre entièrement ou partiellement le contenu et que ce dernier ne puisse être modifié sans que l'emballage ne soit préalablement ouvert ou altéré. Les films protecteurs recouvrant un unique produit ne sont pas considérés comme des préemballages.

**1.3. Envoi**

Quantité de produit destinée à être commercialisée par un même opérateur, présente au moment du contrôle et définie par un document. Un envoi peut contenir un ou plusieurs types de produits et être constitué d'un ou de plusieurs lots de fruits et légumes frais, secs ou séchés.

**1.4. Lot**

Quantité de produits qui, au moment du contrôle en un lieu donné, présente les mêmes caractéristiques en ce qui concerne:

- l'identité de l'emballer et/ou de l'expéditeur,
- le pays d'origine;
- la nature du produit,
- la catégorie du produit,
- le calibre (si le produit est classé en fonction de son calibre),
- la variété ou le type commercial (selon les prescriptions correspondantes de la norme),
- le type de conditionnement et la présentation.

Cependant, lors du contrôle de conformité des envois (défini au point 1.3), s'il est difficile de différencier les lots et/ou impossible de présenter des lots distincts, tous les lots de l'envoi pourront être considérés comme constituant un même lot s'ils présentent des caractéristiques uniformes en ce qui concerne le type de produit, l'expéditeur, le pays d'origine, la catégorie et, s'ils sont aussi prévus dans la norme applicable, la variété ou le type commercial.

**1.5. Échantillonnage**

Prélèvement temporaire d'échantillons collectifs dans un lot lors d'un contrôle de conformité.

#### 1.6. Échantillon primaire

Dans le cas des produits conditionnés, colis prélevé dans le lot de façon aléatoire et, dans le cas des produits en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport ou un compartiment de ce type de véhicule), quantité prélevée de façon aléatoire en un point du lot.

#### 1.7. Échantillon global

Ensemble constitué par plusieurs échantillons primaires présumés représentatifs du lot et prélevés en quantité suffisante pour permettre l'évaluation du lot en fonction de tous les critères.

#### 1.8. Échantillon secondaire

Quantité égale de produit prélevée de façon aléatoire sur l'échantillon primaire.

Dans le cas des fruits à coques emballés, l'échantillon secondaire a un poids compris entre 300 g et 1 kg. Si l'échantillon primaire est constitué de colis contenant des emballages de vente, l'échantillon secondaire est constitué d'un ou de plusieurs emballages de vente dont le poids cumulé est au moins de 300 g.

Dans le cas des autres produits conditionnés, l'échantillon secondaire comprend 30 unités lorsque le poids net du colis est inférieur ou égal à 25 kg et que le colis ne contient pas d'emballages de vente. Dans certaines circonstances, cela signifie qu'il y a lieu de contrôler la totalité du contenu du colis, lorsque l'échantillon primaire ne contient pas plus de 30 unités.

#### 1.9. Échantillon composite (produits secs et séchés uniquement)

On entend par échantillon composite un mélange, d'un poids d'au moins 3 kg, de tous les échantillons secondaires prélevés sur un échantillon global. Les produits composant l'échantillon composite doivent être mélangés de façon homogène.

#### 1.10. Échantillon réduit

Quantité de produit prélevée de façon aléatoire sur l'échantillon global ou sur l'échantillon composite et dont le volume est limité au strict minimum nécessaire et suffisant pour permettre une évaluation en fonction d'un certain nombre de critères.

Si la méthode de contrôle est susceptible de détruire le produit, le volume de l'échantillon réduit est plafonné à 10 % de l'échantillon global ou, dans le cas des fruits en coque, à 100 fruits prélevés dans l'échantillon composite. Dans le cas des petits produits secs ou séchés (c'est-à-dire dont 100 g comprennent plus de 100 unités), l'échantillon réduit est plafonné à 300 g.

Aux fins de l'évaluation des critères relatifs au degré de développement et/ou de maturité, l'échantillon est constitué selon les méthodes objectives décrites dans les Orientations pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Il est possible de prélever plusieurs échantillons réduits sur un même échantillon global ou composite afin de vérifier la conformité du lot au regard de différents critères.

## 2. MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ

### 2.1. Remarque générale

Le contrôle de conformité s'effectue au moyen de l'évaluation d'échantillons prélevés de façon aléatoire en différents points du lot à contrôler. Il s'appuie sur le principe selon lequel la qualité des échantillons est présumée représentative de la qualité de tout le lot.

### 2.2. Lieu du contrôle

Des contrôles de conformité peuvent être menés au cours des opérations de conditionnement, au point d'expédition, au cours du transport, au point de réception des marchandises, ainsi qu'au niveau de la vente en gros et au détail.

Si les contrôles de conformité ne sont pas effectués dans les locaux de l'organisme de contrôle, le détenteur des produits met à disposition les installations nécessaires à la réalisation desdits contrôles.

### 2.3. Identification des lots et/ou vue d'ensemble de l'envoi

L'identification des lots s'effectue en fonction de leur marquage ou d'autres critères tels que les mentions établies conformément à la directive 89/396/CEE du Conseil <sup>(1)</sup>. Dans le cas des envois constitués de plusieurs lots, le contrôleur doit se donner une vue d'ensemble de l'envoi en consultant les documents d'accompagnement ou les déclarations relatives aux lots; il détermine alors le degré de conformité des lots avec les indications figurant dans ces documents.

Si les produits doivent être ou ont été chargés sur un moyen de transport, le numéro d'immatriculation de ce dernier est utilisé aux fins de l'identification de l'envoi.

### 2.4. Présentation des produits

Le contrôleur désigne les colis qu'il souhaite examiner. La présentation des colis est effectuée par l'opérateur, qui présente l'échantillon global et fournit tous les renseignements nécessaires aux fins de l'identification de l'envoi ou du lot concernés.

Si des échantillons réduits ou secondaires sont nécessaires, le contrôleur les sélectionne dans l'échantillon global.

### 2.5. Contrôle physique

#### — Évaluation du conditionnement et de la présentation

La conformité et la propreté du conditionnement, y compris celles des matériaux utilisés dans l'emballage, sont appréciées au regard des dispositions de la norme de commercialisation correspondante. Ces contrôles sont effectués sur la base des échantillons primaires dans le cas des produits conditionnés, et sur la base du véhicule de transport dans tous les autres cas. Si seuls certains modes de conditionnement ou de présentation sont autorisés, le contrôleur détermine si ce sont bien ceux-là qui ont été utilisés.

#### — Vérification du marquage

Le contrôleur vérifie si le marquage des produits est conforme à la norme de commercialisation applicable. À cette fin, il détermine notamment si le marquage est correct et/ou s'il faut le modifier et dans quelle mesure.

Ces contrôles sont effectués sur la base des échantillons primaires dans le cas des produits conditionnés, et sur la base des documents attachés à la palette ou au véhicule de transport dans tous les autres cas.

Les fruits et légumes emballés individuellement sous un film plastique ne sont pas considérés comme des denrées alimentaires préemballées au sens de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil et ne doivent pas nécessairement faire l'objet du marquage prévu par les normes de commercialisation. Dans ce cas, le film plastique peut être considéré comme une simple protection pour produits fragiles.

#### — Vérification de la conformité des produits

Le contrôleur détermine la taille de l'échantillon global dont il a besoin pour évaluer le lot. Il sélectionne de manière aléatoire les colis à contrôler ou, dans le cas des produits en vrac, les points du lot où sont prélevés les différents échantillons.

Toutes les précautions sont prises pour éviter que le prélèvement des échantillons nuise à la qualité du produit.

Les colis endommagés ne sont pas utilisés aux fins de la constitution de l'échantillon global; ils sont mis de côté et font l'objet, le cas échéant, d'un examen et d'un rapport distincts.

Dans le cas où une décision de non-conformité doit être prononcée ou s'il y a lieu d'apprécier le risque de non-conformité du produit avec la norme de commercialisation, l'échantillon global doit porter, au minimum, sur les quantités indiquées ci-dessous:

Produits conditionnés	
Nombre de colis compris dans le lot	Nombre de colis à prélever (échantillons primaires)
Jusqu'à 100	5
De 101 à 300	7
De 301 à 500	9

<sup>(1)</sup> JO L 186 du 30.6.1989, p. 21.

Produits conditionnés	
Nombre de colis compris dans le lot	Nombre de colis à prélever (échantillons primaires)
De 501 à 1 000	10
Au-delà de 1 000	15 (au minimum)

Produits en vrac (chargés directement dans un véhicule de transport ou un compartiment de véhicule de transport)	
Lot exprimé en kg ou nombre de paquets dans le lot	Quantité d'échantillons élémentaires exprimée en kg ou nombre de paquets
Jusqu'à 200	10
De 201 à 500	20
De 501 à 1 000	30
De 1 001 à 5 000	60
Au-delà de 5 000	100 (au minimum)

Dans le cas des fruits et légumes volumineux (plus de 2 kg par pièce), les échantillons primaires sont constitués d'au moins cinq pièces. Dans le cas des lots composés de moins de cinq colis ou dont le poids est inférieur à 10 kg, le contrôle porte sur l'intégralité du lot.

Si, à la suite d'une vérification, le contrôleur constate qu'il n'est pas en mesure de prendre une décision, un nouveau contrôle physique est effectué et le résultat global retenu correspond à la moyenne de ceux des deux contrôles.

## 2.6. Contrôle du produit

Dans le cas des produits conditionnés, les échantillons primaires sont utilisés pour vérifier l'apparence globale des produits et leur présentation, la propreté des colis et l'étiquetage. Dans tous les autres cas, ces vérifications sont effectuées sur la base du lot ou du véhicule de transport.

Aux fins du contrôle de conformité, le produit est entièrement retiré de son emballage; le contrôleur ne peut en décider autrement que dans le cas des échantillonnages basés sur des échantillons composites.

La vérification de l'homogénéité, des caractéristiques minimales, des catégories de qualité et du calibre, s'effectue sur la base de l'échantillon global ou de l'échantillon composite, en tenant compte des indications des brochures explicatives publiées dans le cadre du régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Lorsqu'il constate des défauts, le contrôleur détermine le pourcentage de produit, en poids ou en nombre de pièces, qui n'est pas conforme à la norme.

Les vérifications relatives aux défauts externes se font sur la base de l'échantillon global ou composite. La conformité au regard de certains critères concernant l'état de développement et/ou de maturité ou la présence ou l'absence de défauts internes peut être vérifiée à l'aide d'échantillons réduits. Les contrôles sur la base d'échantillons réduits sont particulièrement indiqués lorsqu'ils détruisent la valeur commerciale du produit.

L'évaluation des critères relatifs au degré de développement et/ou de maturité est effectuée à l'aide des méthodes et instruments prévus à cette fin dans la norme commerciale concernée ou dans les Orientations pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

## 2.7. Rapports relatifs aux résultats des contrôles

Les documents prévus à l'article 12 *bis* sont délivrés le cas échéant.

Si le produit présente des défauts tels qu'il est déclaré non conforme, l'opérateur ou son représentant sont informés par écrit de la nature de ces défauts, du pourcentage constaté, ainsi que des motifs de la décision de non-conformité. S'il est possible de rendre le produit conforme à la norme en en modifiant le marquage, l'opérateur ou son représentant en sont informés.

Si des défauts sont constatés, le pourcentage de produit jugé non conforme à la norme est précisé.

2.8. Diminution de la valeur du produit à la suite d'un contrôle de conformité

À l'issue du contrôle de conformité, l'échantillon global ou composite est mis à la disposition de l'opérateur ou de son représentant.

L'organisme de contrôle n'est pas tenu de restituer les éléments de l'échantillon global ou composite qui ont été détruits lors du contrôle de conformité.»

---