

Propositions de la Commission au Conseil concernant le règlement des marchés dans les secteurs des fruits et légumes (31 juillet 1961)

Légende: Dans ses propositions au Conseil des ministres, la Commission de la Communauté économique européenne (CEE) établit un règlement portant sur l'établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et des légumes.

Source: Bulletin des Communautés européennes. 1970, n° Supplément 11/70. Bruxelles: Office des publications officielles des Communautés européennes.

Copyright: Tous droits de reproduction, de communication au public, d'adaptation, de distribution ou de rediffusion, via Internet, un réseau interne ou tout autre moyen, strictement réservés pour tous pays.

Les documents diffusés sur ce site sont la propriété exclusive de leurs auteurs ou ayants droit.

Les demandes d'autorisation sont à adresser aux auteurs ou ayants droit concernés.

Consultez également l'avertissement juridique et les conditions d'utilisation du site.

URL:

http://www.cvce.eu/obj/propositions_de_la_commission_au_conseil_concernant_le_reglement_des_marches_dans_les_secteurs_des_fruits_et_legumes_31_juillet_1961-fr-e4dda4dc-b636-40dd-8cbe-3ddb4eb495.html

Date de dernière mise à jour: 20/10/2012

Règlement portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (31 juillet 1961)

(Proposition de la Commission au Conseil)

Exposé des motifs

1. Le projet de règlement ci-joint, comporte un premier ensemble de dispositions tendant à l'établissement d'une politique commune dans le secteur des fruits et légumes, conformément aux dispositions des articles 38, 40 et 43 du traité instituant la Communauté économique européenne. Dans sa rédaction, la Commission s'est fondée sur l'hypothèse que l'adoption par le Conseil interviendrait de manière à permettre sa mise en application le 1^{er} juillet 1962. Ces dispositions, qui auront à être complétées, notamment en ce qui concerne la création des organes d'exécution et de consultation, l'adoption d'autres règles communes de concurrence en matière de commercialisation de produits, ont pour objet de créer les fondements d'une organisation commune du marché des fruits et légumes et d'assurer son complet développement dans les limites de temps prévues par le Traité.

2. Le secteur des fruits et légumes se caractérise par des variations accentuées des disponibilités suivant les saisons, l'interchangeabilité des produits et le caractère périssable des produits. Les quantités disponibles accusent une concentration importante au cours de certaines périodes de la saison de production, pendant laquelle l'offre à court terme peut encore varier considérablement en raison des circonstances météorologiques. Le fait que beaucoup de produits du secteur des fruits et légumes sont interchangeables au stade de la consommation a pour conséquence qu'une offre surabondante pour un ou quelques uns de ces produits pèse sur la formation des prix des autres. Enfin, le caractère périssable de la plupart des produits du secteur fait obstacle aux moyens de stockage ou d'autres interventions ayant pour but d'échelonner mieux l'offre dans le temps. Les possibilités de conservation comme la conserverie, la déshydratation, la surgélation, etc., quoique de plus en plus importantes, ne sont pas à même, dans la plupart des cas, de débarrasser le marché de la masse de produits frais présents à un moment donné.

3. Les caractéristiques du marché des fruits et légumes énoncées en grandes lignes ci-dessus expliquent l'absence pour ce secteur, sur le plan national, de politiques de prix et de marché analogues à celles qui sont normalement en vigueur pour d'autres produits agricoles.

En effet, les interventions développées dans ce domaine tendent à rechercher un meilleur équilibre entre l'offre et la demande, notamment par une réduction, dans les limites des possibilités techniques et économiques, des quantités totales disponibles à un moment donné sur le marché et/ou par des actions ayant pour but de développer la consommation ou l'utilisation des produits.

4. La Commission, se basant sur les caractéristiques des politiques agricoles nationales et considérant les nécessités spécifiques du secteur des fruits et légumes, estime que les propositions formulées sont de nature à contribuer à l'établissement d'un équilibre entre les disponibilités et les besoins à court et à moyen terme, afin d'assurer une certaine stabilisation des prix à un niveau raisonnable, en conformité avec les objectifs de l'article 39 du Traité.

5. Le développement de la politique commune dans le secteur des fruits et légumes doit aboutir à l'intégration des marchés des Etats membres dans un marché unique présentant les caractéristiques d'un marché intérieur dans lequel il n'existe plus de discrimination entre producteurs ou consommateurs. Cette politique doit tendre à réaliser un équilibre entre la production et les possibilités de débouchés à l'intérieur et à l'extérieur de la Communauté, en tenant compte des importations et des exportations.

6. L'examen de la structure du secteur en question, d'une part, et de la nature des buts recherchés, d'autre part, conduisent à la conclusion que le respect de règles communes de concurrence et l'application de normes communes de qualité constituent les mesures les plus importantes pour atteindre principalement l'objectif préconisé. L'application des droits de douane prévus au tarif extérieur commun à l'égard des importations en provenance des pays tiers assurera une protection suffisante à la production communautaire

et devrait permettre, dans des conditions normales du marché, de renoncer à d'autres moyens de protection.

7. L'instauration des mesures d'organisation commune et l'aménagement des différents régimes nationaux d'importation s'effectueront d'une façon graduelle, afin de permettre aux milieux économiques intéressés de procéder progressivement aux adaptations nécessaires à l'échelon de la production et de la commercialisation.

8. La mise en place du régime proposé pour le stade du marché unique présume notamment la réalisation, au cours du stade préparatoire, des mesures suivantes :

- la définition et l'application des normes communes de qualité (art. 2 à 6),
- la suppression des aides d'Etat ou accordées au moyen de ressources d'Etat, susceptibles de fausser les conditions de concurrence (art. 7),
- la réduction des droits de douane entre les Etats membres jusqu'à leur élimination et la mise en vigueur du tarif extérieur commun (art. 8),
- la suppression des restrictions quantitatives et mesures d'effet équivalent ainsi que la renonciation à l'application de l'article 44 du Traité (art. 9).

9. Les textes des normes communes de qualité à appliquer aux échanges intracommunautaires des fruits et légumes, aux importations des mêmes produits en provenance des pays tiers et, progressivement, aux mêmes produits faisant l'objet d'un commerce de gros pour être destinés à la consommation à l'intérieur de l'Etat membre producteur, se sont largement inspirés des textes élaborés et adoptés dans les cadres de la commission économique pour l'Europe des Nations unies et de l'agence européenne de productivité de l'Organisation européenne de coopération économique (art. 2).

Le choix des premiers produits pour lesquels le présent règlement sera mis en vigueur a été défini par le fait que pour ces produits un accord est intervenu à l'échelon international en ce qui concerne le texte de la norme de qualité ainsi que sur les possibilités techniques et pratiques d'appliquer lesdites normes aux échanges. La Commission estime encore opportun de ne pas s'éloigner de ces textes, étant donné qu'ils s'appliqueront également aux importations en provenance des pays tiers, une majorité de ceux-ci étant directement intéressée aux délibérations s'effectuant à ce sujet sur le plan international.

10. La normalisation sera progressivement étendue à d'autres produits importants du secteur des fruits et légumes.

Ceux-ci seront choisis en fonction de l'importance qu'ils représentent sur le plan de la production et de la commercialisation.

Les normes communes de qualité les concernant feront l'objet de propositions ultérieures.

11. Les échanges intra-communautaires se développeront sur la base des normes de qualité ainsi définies. Les produits répondant aux exigences de qualité des différentes catégories échapperont aux restrictions quantitatives et toute autre mesure d'effet équivalent (art. 9).

L'échelonnement de la libération des échanges assurera la progressivité de cette opération. De plus, les exigences minima de qualité, contenues dans les normes, permettront d'éliminer du marché intra-communautaire et, progressivement également du marché intérieur de chaque pays, les produits de qualité peu satisfaisante, ce qui contribuera à une meilleure stabilité des cours.

Par ailleurs, la normalisation sera de nature à orienter la production vers les variétés et qualités les plus aptes à satisfaire aux exigences des consommateurs.

12. En ce qui concerne la suppression des droits de douane intracommunautaires, le règlement ne prévoit pas leur disparition dès le classement des produits dans une catégorie déterminée de qualité mais leur réduction progressive jusqu'à leur élimination totale à la fin du stade préparatoire (art. 8).

13. Partant de l'idée de base que les différents marchés nationaux doivent s'intégrer progressivement, au cours du stade préparatoire, dans un marché unique, il est nécessaire d'étendre graduellement l'application des normes de qualité aux produits destinés à la consommation interne de l'Etat producteur, tout en limitant cette opération à ceux qui font l'objet d'un commerce de gros (art. 3).

Le champ d'application, le rythme et les modalités de la mise en vigueur de ce dispositif faisant encore l'objet d'études approfondies, la Commission estime suffisant de poser ce principe dans le cadre du présent règlement, tout en se réservant de faire des propositions concrètes dans les meilleurs délais (art. 4 à 6).

14. Pour le maintien de la stabilité des cours à l'intérieur du marché de la Communauté, il est nécessaire que les produits importés en provenance des pays tiers répondent aux mêmes normes de qualité que celles appliquées aux produits communautaires (art. 2).

15. L'intégration des différents marchés nationaux doit aboutir à une spécialisation régionale à l'intérieur du marché commun en fonction des différences naturelles des conditions de production.

Pour atteindre ce résultat, il est essentiel d'éliminer, à l'intérieur du marché commun, les mesures et pratiques qui faussent les conditions de concurrence.

Dans cet ordre d'idées, le présent règlement prévoit l'application des articles 92 à 94 du Traité à la production et au commerce des fruits et légumes.

On se rappellera, en outre, que la Commission a déjà soumis au Conseil la proposition d'un premier règlement concernant l'application de certaines règles de concurrence à la production et au commerce des produits agricoles en vertu de l'article 42 du Traité. Cette proposition prévoit notamment l'application, moyennant les aménagements appropriés, des dispositions des articles 85 à 91, à l'agriculture.

En supposant que cette proposition sera adoptée par le Conseil au cours des prochains mois, la Commission a pu se limiter, dans le présent règlement, à compléter les dispositions relatives aux aides (art. 7).

16. En ce qui concerne le contrôle de la qualité des produits destinés aux échanges intra-communautaires, la responsabilité pour le respect des normes repose sur le pays producteur exportateur (art. 5).

Toutefois, le pays importateur aura la faculté de soumettre le produit à une vérification de la part de ses propres organismes de contrôle.

Au fur et à mesure que l'application des normes se développe à l'échelon production et commerce et que des procédures communautaires pour l'exécution du contrôle seront mises en vigueur, le contrôle de la part du pays importateur devient de moins en moins nécessaire. Cela permet d'envisager sa suppression à la fin du stade préparatoire, en fonction aussi de la notion du marché unique.

17. Une coordination poussée des organismes nationaux de contrôle de qualité est nécessaire entre autres pour garantir une application uniforme, dans la pratique, des normes de qualité à mettre en vigueur pour les différents produits.

Cette coordination sera assurée par les soins de la Commission (art. 6).

Proposition de règlement

Le Conseil de la Communauté économique européenne,

Vu les dispositions du traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment celles des articles 42 et 43,

Vu la proposition de la Commission,

Vu l'avis de l'Assemblée parlementaire européenne,

Considérant que le fonctionnement et le développement du marché commun pour les produits agricoles doivent s'accompagner de l'établissement d'une politique agricole commune, et que celle-ci doit notamment comporter une organisation commune des marchés agricoles, établie par produit ;

Considérant que la production de fruits et légumes constitue un facteur important du revenu agricole et que dès lors il faut tendre à réaliser un équilibre entre l'offre et la demande, y compris les échanges avec les pays tiers, à un niveau de prix équitables pour les producteurs ;

Considérant qu'une organisation commune du marché sous forme des règles communes de concurrence est la plus apte, vu les caractéristiques de ce secteur, pour atteindre une stabilisation des marchés et des prix et qu'elle est de nature à favoriser la spécialisation à l'intérieur de la Communauté ;

Considérant que, dans le cadre des objectifs à atteindre, l'une des premières mesures à prendre pour la mise en oeuvre graduelle des règles communes de concurrence est la fixation des normes communes de qualité qui doivent être appliquées progressivement aux fruits et légumes faisant l'objet d'échanges intra-communautaires et ensuite aux mêmes produits faisant l'objet d'un commerce de gros à l'intérieur du pays producteur ;

Considérant que l'application de ces normes aura pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production vers les variétés plus aptes à satisfaire les exigences des marchés, de faciliter les relations commerciales, sur la base d'une concurrence loyale, contribuant ainsi à stabiliser les cours et à assurer une meilleure rentabilité de la production ;

Considérant que, pour le maintien de la stabilité des cours sur les marchés de la Communauté, les normes communes de qualité doivent s'appliquer aussi aux produits en provenance des pays tiers ;

Considérant que l'établissement d'une organisation commune des marchés sous forme de règles communes de concurrence exige qu'il soit procédé à l'examen des régimes d'aides existant dans les Etats membres en vue de la suppression de toute aide susceptible de fausser les conditions de concurrence et d'affecter les échanges entre les Etats membres et, qu'à cette fin, il est nécessaire de rendre applicables au secteur des fruits et légumes les articles 92 à 94 du Traité ;

Considérant que la mise en oeuvre des mesures d'organisation de marché susindiquées doit s'accompagner de l'élimination des entraves aux échanges ; qu'en ce qui concerne la suppression des restrictions quantitatives ou mesures d'effet équivalent et la renonciation aux mesures de sauvegarde prévues à l'article 44 du Traité, il y a lieu d'y procéder à partir du classement des produits, conformément aux normes communes de qualité ;

Considérant qu'il semble opportun que l'organisation commune dans le secteur des fruits et légumes soit complètement établie à l'issue d'une période de six ans et que dès lors l'élimination des droits de douane entre Etats membres et la mise en vigueur intégrale du tarif extérieur commun doivent être réalisées au cours de cette période ;

A arrêté le présent règlement :

Article 1

En vue d'assurer le développement du marché commun et de la politique agricole commune, il est établi

graduellement une organisation commune du marché dans le secteur des fruits et légumes, comportant la fixation de normes communes de qualité par produit ou groupe de produits.

Article 2

1. Les normes communes de qualité s'appliquent à partir du 1er juillet 1962 aux produits énumérés à l'annexe 1 et figurent à l'annexe 2.
2. Les produits auxquels s'appliquent les normes communes de qualité ne sont admis aux échanges entre Etats membres et à l'importation en provenance des pays tiers que s'ils répondent auxdites normes.

Article 3

Les normes communes de qualité sont progressivement appliquées aux produits faisant l'objet d'un commerce de gros, pour être destinés à la consommation à l'intérieur de l'Etat membre producteur.

Le Conseil, statuant selon la procédure prévue à l'article 43 du Traité, fixe les conditions, les modalités et le rythme de cette application.

Article 4

1. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, sur proposition de la Commission, décide des produits qui doivent être ajoutés à l'annexe 1, arrête, pour ces produits, les normes communes de qualité et les dates de leur mise en application et aménage, dans la mesure nécessaire, le calendrier prévu à l'article 9, paragraphe 2.
2. La Commission, après consultation des Etats membres, décide des ajustements à apporter aux normes de qualité en fonction de l'évolution des techniques de commercialisation.

Article 5

1. L'Etat membre exportateur soumet les produits à un contrôle de qualité avant la sortie de la marchandise de son territoire national.

L'organisme chargé du contrôle par l'Etat membre exportateur délivre, pour chaque lot contrôlé, un certificat portant mention de la catégorie de qualité et attestant que la qualité et le classement des produits correspondent, au moment du contrôle, aux normes communes.

Le certificat accompagne la marchandise jusqu'au lieu de destination.

2. L'Etat membre importateur peut contrôler, par l'intermédiaire de son organisme de contrôle, si le classement du produit en provenance d'un autre Etat membre est conforme aux indications relatives à la catégorie de qualité figurant dans le certificat délivré par l'organisme de contrôle de l'Etat membre exportateur.

Article 6

La Commission, après consultation des Etats membres, détermine, avant le 1^{er} juillet 1962, les modalités d'application de l'article précédent, en vue notamment d'assurer une coordination des organismes de contrôle, ainsi que l'interprétation et l'application uniformes des normes communes de qualité.

Article 7

Les dispositions des articles 92 à 94 du Traité sont applicables à la production et au commerce des produits des chapitres 07.01 et 08.09 de la nomenclature de Bruxelles.

Article 8

1. Les droits de douane à l'importation pour les produits des chapitres 07.01 et 08.02 à 08.09 de la nomenclature de Bruxelles, en vigueur entre les Etats membres, sont progressivement réduits, jusqu'à leur suppression au 1^{er} janvier 1967.

Cette réduction est opérée annuellement, d'une façon telle que les droits de douane appliqués sur chaque produit soient diminués :

a) au 1^{er} janvier 1962 au moins de 30 % pour les produits libérés au 1^{er} janvier 1961, ou de 35 % pour les produits non libérés à cette date, par rapport aux droits de base indiqués à l'article 14, paragraphe premier du Traité,

b) au 1^{er} janvier 1964 au moins de 60 % par rapport aux droits de base pour tous les produits.

Chaque réduction annuelle doit être au moins égale à 10 % du droit de base.

2. Les droits du tarif douanier commun pour les mêmes produits sont appliqués intégralement à partir du 1^{er} janvier 1967, sans préjudice des dispositions de l'article 23, paragraphe premier, alinéa a) du Traité.

Les alignements des droits nationaux sur le tarif extérieur commun s'effectuent aux dates prévues au paragraphe premier du présent article et selon les modalités prévues à l'article 23, paragraphe premier, alinéas b) et c) du Traité.

Article 9

1. Les restrictions quantitatives à l'importation et mesures d'effet équivalent, ainsi que les prix minima prévus à l'article 44 du Traité sont supprimés selon le calendrier prévu au paragraphe 2 du présent article en ce qui concerne les échanges entre Etats membres de produits classés conformément aux dispositions du présent règlement.

2. Les mesures visées au paragraphe précédent sont supprimées :

a) pour les produits classés dans les catégories de qualité « Extra » au plus tard le 1^{er} juillet 1962 ;

b) pour les produits classés dans les catégories de qualité « I » au plus tard le 1^{er} janvier 1964,

c) pour les produits classés dans les catégories de qualité « II » au plus tard le 1^{er} juillet 1965.

Article 10

Les Etats membres prennent toute mesure en vue d'adapter leurs dispositions législatives, réglementaires et administratives de sorte que les dispositions du présent règlement puissent être effectivement appliquées.

Article 11

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

ANNEXE 1

Produits destinés à la consommation à l'état frais

Nomenclature de Bruxelles

07.01 B I

Choux-fleurs

07.01 M

Tomates

| | |
|-------------|--------|
| 08.06 A | Pommes |
| 08.06 B | Poires |
| ex 08.07 B. | Pêches |

ANNEXE 2

a) Normes communes de qualité pour choux-fleurs livrés au trafic intra-communautaire

I. Définition des produits

La présente norme s'applique aux inflorescences du brassica oleracea L. variété botrytis D.C.

II. Caractéristiques de qualité

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités qui doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les choux-fleurs destinés à être livrés au consommateur à l'état frais.

B. Caractéristiques minima

Les inflorescences doivent être :

- d'aspect frais,
- entières,
- saines,
- propres, en particulier exemptes de résidu d'engrais ou de produits de traitement,
- dépourvues d'humidité extérieure anormale,
- dépourvues d'odeur ou saveur étrangères,
- exemptes, au conditionnement, de tout corps étranger.

C. Classification

Les inflorescences font l'objet d'un classement en trois catégories ci-après définies d'après leurs caractéristiques qualitatives.

(i) Catégorie « Extra »

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Les feuilles doivent être d'aspect frais.

Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Les inflorescences doivent être :

- bien fermées, fermes compactes,
- de grain très serré,

- de teinte uniforme blanche ou légèrement crème.

(ii) Catégorie I

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les feuilles doivent être d'aspect frais.

Toutefois, peuvent être admis :

- un léger défaut de forme ou de développement,
- un léger défaut de coloration.

En tout état de cause, les inflorescences doivent être :

- fermes,
- de grain serré,
- de teinte blanche à blanc-ivoire (à l'exclusion de toute autre teinte),
- exemptes de défaut tel que : tache, excroissance de feuilles dans la pomme, duvet, attaque de rongeur, d'insecte ou de maladie, trace de gel, meurtrissure.

(iii) Catégorie II

Cette catégorie comporte les choux-fleurs de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures.

Les inflorescences peuvent être :

- légèrement déformées,
- légèrement ouvertes,
- de coloration jaunâtre.

Elles peuvent présenter :

- de légères brûlures de soleil,
- au maximum cinq petites feuilles vert pâle en excroissance dans les corymbes,
- un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide et gras au toucher).

Elles peuvent également présenter deux des défauts suivants :

- légère trace d'attaque d'insecte, de rongeur ou de maladie,
- léger dommage superficiel dû au gel,
- légère meurtrissure.

sous réserve qu'ils ne soient pas nuisibles à la conservation du produit et n'affectent pas sérieusement sa valeur commerciale.

III. Calibrage

Les choux-fleurs font l'objet d'un calibrage soit par le diamètre maximum de leur section équatoriale, soit mesuré d'après l'arc.

Le calibre minimum est fixé à 11 cm de diamètre ou à 13 cm d'après l'arc et la différence entre l'inflorescence la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis ne peut excéder 4 cm en cas de calibrage par diamètre ou 5 cm en cas de calibrage sur l'arc.

IV. Tolérances

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra » : Il est toléré au maximum 5 % en nombre d'inflorescences ne répondant pas aux conditions prescrites mais présentant les caractéristiques de la catégorie I.

(ii) Catégorie I : Il est toléré au maximum 10 % en nombre d'inflorescences ne répondant pas aux conditions prescrites mais présentant les caractéristiques de la catégorie II.

(iii) Catégorie II : Il est toléré au maximum 10 % en nombre d'inflorescences ne répondant pas aux conditions prescrites mais présentant des défauts qui, en aucun cas, ne doivent les rendre impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Il est toléré au maximum 10 % en nombre d'inflorescences ne répondant pas aux normes de calibre. Toutefois, elles doivent se classer dans le calibre immédiatement supérieur ou inférieur avec un minimum de 10 cm de diamètre ou 12 cm mesurés d'après l'arc pour les inflorescences classées dans le calibre le plus petit.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent excéder :

- 10 % pour la catégorie « Extra »,
- 15 % pour les catégories I et II.

V. Emballage et présentation

A. Modes de présentation

Les choux-fleurs peuvent être présentés selon trois modes :

(i) « en feuilles » : choux-fleurs revêtus de feuilles saines et vertes de nombre et de longueur suffisants pour couvrir et protéger entièrement l'inflorescence. Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.

(ii) « effeuillés » : choux-fleurs dépourvus de toutes les feuilles et de la partie non comestible du trognon. On peut admettre au maximum cinq petites feuilles tendres, de coloration vert pâle, entières et serrées sur l'inflorescence.

(iii) « couronnés » : choux-fleurs demeurant garnis de feuilles vertes et saines élaguées à 3 cm au plus ras de l'inflorescence.

Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.

B. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter notamment que des inflorescences de même qualité et de même calibre. En outre les inflorescences classées dans la catégorie « extra » doivent être du même type et teinte uniforme à l'intérieur d'un même colis.

C. Conditionnement

Les choux-fleurs doivent être bien serrés dans l'emballage. Toutefois, les inflorescences ne doivent pas être détériorées par une pression excessive. Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs. Dans le cas où ils comportent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les inflorescences.

En ce qui concerne la catégorie « extra », le conditionnement doit être particulièrement soigné, en vue d'assurer la protection optimum des inflorescences.

VI. Marquage

Chaque colis doit porter les indications suivantes :

A. Identification

Emballer/Expéditeur Nom et adresse ou identification symbolique.

B. Nature du produit : (« choux-fleurs ») – pour les emballages fermés.

C. Origine du produit : Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales :

Catégorie,

Calibre ou nombre de pièces et méthode de calibrage.

E. Marque officielle de contrôle : (facultative)

Si les renseignements ci-dessus sont inscrits sur une étiquette, celle-ci doit être fixée à l'extérieur du colis et avoir une superficie d'au moins 40 cm².

b) Normes communes de qualité pour tomates livrées au trafic intra-communautaire

I. Définition des produits

La présente norme vise les tomates, fruits frais de variétés issues du « lycopersicum esculentum » Mill.

II. Caractéristiques de qualité

A. Généralités

La norme a pour objet de définir la qualité que doivent présenter, au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les tomates destinées à être livrées au consommateur, à l'état frais, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation.

B. Caractéristiques minima

(i) les tomates doivent être :

- entières,
- saines,
- propres (sans résidus de produits de traitement),
- exemptes au conditionnement de tout corps étranger,
- dépourvues d'humidité extérieure anormale,
- dépourvues d'odeur ou saveur étrangères.

(ii) L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux tomates de supporter le transport et la manutention, d'être conservées dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

C. Classification

(i) Catégorie « Extra »

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Elles doivent être de chair ferme et réunir toutes les caractéristiques typiques de leur variété.

Elles doivent être exemptes de tout défaut. Les « dos verts » sont exclus.

On distingue :

- les tomates « rondes »,
- les tomates « à côtés » qui sont de forme régulière mais comportent des côtes qui, toutefois, ne doivent pas s'étendre sur plus d'un tiers de la distance périphérique entre le point pistillaire et le point pédonculaire.

(ii) Catégorie « I »

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent être suffisamment fermes, exemptes de défauts graves et présenter toutes les caractéristiques typiques de leur variété.

Elles peuvent présenter de légères meurtrissures.

Sont exclus les crevasses fraîches ou cicatrisées et les « dos verts » apparents.

On distingue :

- les tomates « rondes »,
- les tomates « à côtes ». Ces tomates doivent avoir, toutefois, une forme régulière.

(iii) Catégorie « II »

Cette catégorie comporte les tomates de qualité marchande qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures.

Ces tomates peuvent être de forme irrégulière et doivent répondre aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Elles doivent être assez fermes et ne doivent pas présenter de crevasses fraîches.

Les crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur au maximum sont admises.

III. Calibrage

Le calibrage est obligatoire pour les tomates de la catégorie « Extra ».

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.

Les tomates sont calibrées selon l'échelle suivante :

- de 35 mm inclus à 40 mm exclu
- de 40 mm inclus à 47 mm exclu
- de 47 mm inclus à 57 mm exclu
- de 57 mm inclus à 67 mm exclu
- de 67 mm inclus à 77 mm exclu
- de 77 mm inclus à 87 mm exclu

Les tomates à côtes correspondant au calibre le plus élevé peuvent ne pas être classées dans la catégorie « Extra ».

Dans le cas des tomates non calibrées des catégories « I » et « II », le diamètre minimum sera de 35 mm.

IV. Tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises, dans chaque colis, pour les produits non conformes.

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra » : 5 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (cat. I) avec 2 % au maximum de tomates comportant des crevasses.

(ii) Catégorie « I » : 10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (cat. II), avec 5 % au maximum de tomates comportant des crevasses.

(iii) Catégorie « II » : 10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories : 10 % en nombre ou en poids de tomates par colis, répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie « Extra »,
- 15 % pour les catégories « I » et « II ».

V. Emballage et présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne doit comporter que des tomates de même origine, variété et qualité. En outre, pour les catégories « Extra » et « I », les tomates doivent être de coloration et maturité uniformes.

Dans le cas où les tomates sont calibrées, chaque colis ne doit contenir que des tomates de même calibre.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Pour les catégories « Extra » et « I » la masse du produit doit être séparée du fond, des côtés et, s'il y a lieu, du couvercle, par moyen de protection.

Les papiers et autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs. Dans le cas où ils comportent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits.

VI. Marquage

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

A. Identification

Emballeur/Expéditeur Nom et adresse ou identification symbolique.

B. Nature du produit

- « Tomates » (pour les emballages fermés).

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- Indication « à côtes » s'il y a lieu,
- Calibre ou mention « non calibrées ».

E. Marque officielle de contrôle (facultative).

Si les renseignements ci-dessus sont inscrits sur une étiquette, celle-ci doit être fixée à l'extérieur du colis et avoir une superficie d'au moins 40 cm².

c) Normes communes de qualité pour pommes et poires livrées au trafic intra-communautaire

I. Définition des produits

La présente norme vise les pommes et les poires de table, fruits frais des variétés issues du « pyrus malus » L. et du « pyrus communis ».

II. Caractéristiques de qualité

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les pommes et les poires de table destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des pommes et poires destinées à la transformation.

B. Caractéristiques minima

(i) Les fruits doivent être :

- entiers,
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),
- propres, sans résidus de produits de traitement,
- exempts au conditionnement de tout corps étranger,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale,
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangère.

(ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et avoir atteint un développement suffisant. L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation, et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

C. Classification

(i) Catégorie « Extra »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques pour la variété et être pourvus du pédoncule intact.

Ils doivent être exempts de tout défaut.

(ii) Catégorie I

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. Toutefois, une légère déformation, un léger défaut de développement ou un léger défaut de coloration sont admis. Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Cependant, les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire à l'aspect général et à la conservation sont admis pour chaque fruit dans les limites suivantes :

- les défauts de forme allongée sont limités à 2 cm ;
- pour les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder 1 cm², à l'exception de la tavelure qui ne doit pas présenter une surface supérieure à ¼ cm² ;
- les poires ne doivent pas être pierreuses.

(iii) Catégorie II

Cette catégorie comporte les fruits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Des défauts de forme, de développement et de coloration sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques. Le pédoncule peut faire défaut sans détérioration de l'épiderme.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel. Cependant, des défauts d'épiderme sont admis pour chaque fruit dans les limites suivantes :

- défauts de forme allongée : maximum 4 cm de longueur ;
- pour les autres défauts, la surface totale est limitée à 2,5 cm², à l'exception de la tavelure qui ne doit pas présenter une surface supérieure à 1 cm².

III. Calibrage

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.

La différence de diamètre entre les fruits d'un même emballage est limitée à 5 mm.

1° pour les fruits de la catégorie « Extra »,

2° pour les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées.

La différence de diamètre peut atteindre 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans l'emballage.

Aucune limitation n'est exigée pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage.

Le calibrage est obligatoire pour les fruits de la catégorie « Extra ».

En outre, un calibre minimum est exigé pour toutes les catégories, selon le dispositif suivant :

| Pommes | Extra | I | II |
|------------------------|-------|-------|-------|
| Variétés à gros fruits | 65 mm | 60 mm | 55 mm |
| Autres variétés | | 60 mm | 55 mm |
| | | | 50 mm |

Poires

Variétés à gros

| | | | | |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|
| fruits | 60 mm | 55 mm | 50 mm | |
| Autres variétés | | 55 mm | 50 mm | 45 mm |

Par exception, il ne sera pas exigé de calibre minimum pour les envois des poires d'été effectués avant le 1^{er} août.

IV. Tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes :

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra » : 5 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (cat. I) ou exceptionnellement à celles des fruits admis dans les tolérances de cette catégorie.

(ii) Catégorie I : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure ou, exceptionnellement à celles des fruits admis dans les tolérances de cette catégorie.

(iii) Catégorie II : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, à l'exclusion de fruits visiblement atteints de pourriture ou présentant des meurtrissures prononcées ou des crevasses non cicatrisées.

En aucun cas, et pour toutes les catégories, les tolérances ci-dessus prévues ne pourront dépasser 2 % pour les fruits véreux ou tarés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories : 10 % en nombre ou en poids de fruits par colis répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

10 % pour la catégorie « Extra »,

15 % pour les catégories I et II.

Tous les pourcentages ci-dessus sont applicables aux échantillons examinés au cours de contrôle.

V. Emballage et présentation

A. Homogénéité

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

En ce qui concerne la catégorie « Extra » l'homogénéité s'entend en outre en calibre et en coloration.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs. Dans le cas où ils comportent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits.

VI. Marquage

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

(pour les emballages de plus de 15 kg, les étiquettes utilisées pour le marquage doivent présenter une surface minimum de 40 cm²).

A. Identification

Emballeur/Expéditeur Nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

- « Pommes » ou « poires » pour les emballages fermés ;
- Nom de la variété pour les catégories « Extra » et « I ».

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- Calibre ou nombre de pièces (sauf pour les produits en vrac en emballage).

E. Marque de contrôle officiel (facultative).

d) Normes communes de qualité pour pêches livrées au trafic intra-communautaire

I. Définition des produits

La présente norme vise les pêches des variétés issues du « Prunus Persica Sieb et Zucc ».

II. Caractéristiques de qualité

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les pêches destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des pêches destinées à la transformation.

B. Caractéristiques minima

(i) Les fruits doivent être :

- entiers,
- sains,
- propres (sans résidus de produits de traitement),
- exempts, au conditionnement, de corps étrangers,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale,
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères.

(ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et avoir atteint un développement suffisant. L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

C. Classification

(i) Catégorie « Extra »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de l'aire de production.

Ils doivent être exempts de tout défaut.

(ii) Catégorie I

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, compte tenu de l'aire de production. Toutefois, peuvent être admis :

- un léger défaut de forme ou de développement,
- un léger défaut de coloration.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Des défauts d'épiderme peuvent être admis à condition qu'ils ne nuisent pas à l'aspect extérieur du fruit ni à sa conservation.

Les défauts de forme allongée ne doivent pas dépasser 1 cm de longueur.

Pour les autres défauts, la surface ne doit pas excéder $\frac{1}{2}$ cm².

(iii) Catégorie II

Cette catégorie comporte les fruits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures.

Les fruits doivent répondre aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire à l'aspect général et à la conservation sont admis sous réserve qu'ils n'excèdent pas 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée ou 2,5 cm² de surface

totale pour tous les autres défauts.

III. Calibrage

Le calibrage est déterminé :

- soit par la circonférence,
- soit par le diamètre maximum de la section équatoriale. Les fruits sont calibrés selon l'échelle suivante :

Circonférence

28 cm et au-dessus
de 25 cm inclus à 28 cm exclu
de 23 cm inclus à 25 cm exclu
de 21 cm inclus à 23 cm exclu
de 19 cm inclus à 21 cm exclu
de 17,5 cm inclus à 19 cm exclu
de 16 cm inclus à 17,5 cm exclu

| Diamètre | En code |
|-------------------------------|---------|
| 90 mm et au-dessus | AAAA |
| de 81 mm inclus à 90 mm exclu | AAA |
| de 74 mm inclus à 81 mm exclu | AA |
| de 68 mm inclus à 74 mm exclu | A |
| de 62 mm inclus à 68 mm exclu | B |
| de 56 mm inclus à 62 mm exclu | C |
| de 50 mm inclus à 56 mm exclu | D |

Le calibre minimum admis pour la catégorie « Extra » est de 17,5 cm (circonférence) et 56 mm (diamètre).

En outre, les pêches d'une circonférence 15 / 16 cm ou d'un diamètre de 47 / 50 mm seront admises jusqu'au 31 juillet, exception faite pour celles de la catégorie Extra.

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

IV. Tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie Extra : 5 % en nombre ou en poids, de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure.

(ii) Catégorie I : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II.

(iii) Catégorie II : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux caractéristiques minima mais propres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories : 10 % en nombre ou en poids de fruits par colis, dans la limite de 1 cm en plus ou en moins par rapport au calibre mentionné sur le colis.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent excéder :

- 10 % pour la catégorie Extra,
- 15 % pour la catégorie I.

V. Emballage et présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène ; chaque colis ne doit contenir que des fruits de même variété, qualité, état de maturité et calibre, et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.

B. Conditionnement

La présentation en une seule couche est obligatoire pour la catégorie « Extra », sauf demande spécifique du pays importateur.

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. La présence de feuilles fraîches et de brindilles est admise pour parfaire la présentation.

Les papiers utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits.

VI. Marquage

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

A. Identification

Emballeur/Expéditeur Nom et adresse ou identification symbolique.

B. Nature du produit

- « Pêches » pour des emballages fermés,
- Nom de la variété pour les catégories «Extra» et «I».

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre ou nombre de pièces (sauf pour les produits en vrac en emballage).

E. Marque de contrôle officiel (facultative).

Si les renseignements ci-dessus sont inscrits sur une étiquette, celle-ci doit être fixée à l'extérieur du colis et

avoir une superficie d'au moins 40 cm².