RÈGLEMENT (CE) N° 1455/1999 DE LA COMMISSION

du 1er juillet 1999

fixant la norme de commercialisation applicable aux poivrons (piments doux)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ([1]), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1257/1999 ([2]), et notamment son article 2, paragraphe 2,

(1) considérant que les poivrons (piments doux) figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées; que le règlement (CEE) n° 79/88 de la Commission fixant des normes de qualité pour les laitues, chicorées frisées et scaroles et pour les poivrons ou piments doux ([3]), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 888/97 ([4]), a fait l'objet de multiples modifications n'assurant plus la clarté juridique;

(2) considérant que, à des fins de clarté, il est opportun de rendre autonome, par rapport aux autres produits relevant du règlement (CEE) n° 79/88, la réglementation concernant les poivrons (piments doux); qu'il y a lieu dès lors de procéder à une refonte de ladite réglementation et de supprimer l'annexe II du règlement n° 79/88 concernant les poivrons (piments doux); que, à cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les poivrons doux par le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU);

(3) considérant que l'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production;

(4) considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable; qu'il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de commercialisation qui suivent le stade de l'expédition;

(5) considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux poivrons (piments doux), relevant du code NC 0709 60 10 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 2200/96.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme, une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence, ainsi que de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement (CEE) n° 79/88 est modifié comme suit.

1) Dans le titre, les termes «et pour les poivrons ou les piments doux» sont supprimés.

2) À l'article 1er, le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«La norme de commercialisation relative aux laitues, chicorées frisées et scaroles relevant des sous-positions 0705 11, ex 0705 19 et 0705 29 00 de la nomenclature combinée figure à l'annexe.»;

3) L'annexe II est supprimée.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du premier jour du mois suivant celui où il entre en vigueur.

([1]) JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.
([2]) JO L 160 du 26.6.1999, p. 80.
([3]) JO L 10 du 14.1.1988, p. 8.
([4]) JO L 126 du 17.5.1997, p. 11.

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

Fait à Bruxelles, le 1er juillet 1999.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE

NORME POUR LES POIVRONS DOUX

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poivrons doux des variétés (cultivars) issues du *Capsicum annum* L., 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 qualités que doivent présenter les poivrons doux après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque chatégorie et des tolérances admises, les poivrons doux doivent être:

— entiers,

— sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,

— propres, pratiquement exempts de matière éetrangère visible,

— d'aspect frais,

— pratiquement exempts de parasites,

— pratiquement exempts d'attaques de parasites,

— bien développés,

— exempts de dégâts causés par le gel,

— exempts de blessures non cicatrisées,

— exempts de brûlures de soleil [sauf spécifications définies au chapitre B«Classification», point ii)],

— munis de leur pédoncule,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des poivrons doux doivent être tels qu'ils leur permettent:

— de supporter un transport et une manutention

et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes 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 le développement, la forme et la couleur, compte tenu de l'état de maturité.

Ils doivent être:

— fermes,

— pratiquement exempts de taches.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé ou coupé avec le calice intact.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspondent aux caractértistiques 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 de soleil ou légères blessures cicatrisées dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1 cm^2 de surface totale pour les autres défauts,

— légères craquelures sèches et superficielles dont l'ensemble ne doit pas dépasser une longueur cumulée de 3 centimètres.

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. Par «largeur» des poivrons doux aplatis («tomates»), on doit entendre le diamètre maximal de la section équatoriale.

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

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

— poivrons doux longs (pointus): 30 millimètres,

— poivrons doux de forme carrée épointée et poivrons doux de forme carrée pointue («à toupie»): 40 millimètres,

— poivrons doux de forme aplatie («tomates»): 55 millimètres.

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

Les dispositions du présent chapitre ne s'appliquent pas aux poivrons doux à baies moyennement longues et minces (type «Peperoncini») dérivés des variétés particulières du *Capsicum annuum L. var. longum*. Ceux-ci doivent avoir une longueur supérieure à 5 centimètres.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. **Tolérances de qualité**

i) *Catégorie I*

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, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

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

B. **Tolérances de calibre**

i) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas aux calibres identifiés, dans une limite de 5 millimètres en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

ii) *Catégorie II*

— Poivrons doux calibrés

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas aux calibres identifiés, dans une limite de 5 millimètres en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

— Poivrons doux non calibrés

5 % en nombre ou en poids de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu, dans une limite de 5 millimètres.

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, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie I, sensiblement de même état de maturité et de coloration.

Toutefois, le mélange de poivrons doux de différentes couleurs est autorisé dans la mesure où l'homogénéité en ce qui concerne l'origine, le type commercial, le calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et la catégorie de qualité sont respectées et où le nombre de poivrons doux de chaque couleur est identique.

Pour les petits emballages d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme, l'homogénéité de coloration, de calibre et de type commercial n'est pas exigée. Dans le cas de commercialisation de poivrons doux de différentes couleurs, l'homogénéité en ce qui concerne l'origine n'est pas exigée.

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

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

B. **Conditionnement**

Les poivrons doux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres 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 toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

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 suivantes.

A. **Identification**

Emballeur et/ou expéditeur: Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. **Nature du produit**

— «Poivrons doux» et la ou les couleurs des fruits si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— Type commercial («longs», «carrés épointés», «carrés pointus», «aplatis») ou nom de la variété si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— «Peperoncini» ou toute autre appellation synonyme, 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.

— Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou mention «non calibrés», le cas échéant.

— Poids net ou nombre de pièces (facultatif).

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