RÈGLEMENT (CEE) N° 79/88 DE LA COMMISSION

du 13 janvier 1988

fixant des normes de qualité pour les laitues, chicorées frisées et scaroles et pour les poivrons ou piments doux

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3910/87 (2), et notamment son article 2 paragraphe 3,

considérant que le règlement n° 23 du Conseil portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (3) a fixé dans son annexe II/5 des normes de qualité pour les laitues, chicorées frisées et scaroles ; que ces normes ont été modifiées par le règlement n° 51/65/CEE (4) ;

considérant que le règlement (CEE) n° 2397/76 de la Commission (5) a fixé des normes de qualité pour les poivrons ou piments doux ;

considérant qu'une évolution s'est produite dans la production et le commerce de ces produits, notamment en ce qui concerne les exigences des marchés de consommation et de gros ; que, dès lors, les normes communes de qualité pour les laitues, chicorées frisées et scaroles et les poivrons ou piments doux doivent être modifiées pour tenir compte de ces nouvelles exigences ;

considérant que, en ce qui concerne les laitues, chicorées frisées et scaroles, ces modifications impliquent la modification de la catégorie de qualité supplémentaire définie par le règlement (CEE) n° 1194/69 du Conseil (6), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 899/87 (7) ; que, pour la définition de celle-ci, il convient de tenir compte de l'intérêt économique que présentent pour les producteurs les produits concernés et de la nécessité de satisfaire aux besoins des consommateurs ;

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 donc lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition ;

considérant que, pour des raisons de clarté et de sécurité juridique, ainsi que pour la commodité des intéressés, il convient de présenter les normes ainsi modifiées en un texte unique ;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Les normes de qualité relatives aux laitues, chicorées frisées et scaroles relevant des sous-positions 0705 11 et 0705 29 00 de la nomenclature combinée et aux poivrons ou piments doux relevant de la sous-position 0709 60 10 de la nomenclature combinée figurent respectivement aux annexes I et II.

Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) n° 1035/72.

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

Article 2

Le règlement n° 23 est modifié comme suit :

— à l'article 2 paragraphe 3, les termes « laitues, chicorées frisées et scaroles » sont supprimés,

— l'annexe II/5 est supprimée.

Article 3

Le règlement (CEE) n° 1194/69 est modifié comme suit :

— à l'article 1er, les termes « laitues, chicorée frisées et scaroles » sont supprimés,

— l'annexe I est supprimée.

Article 4

Le règlement (CEE) n° 2397/76 est abrogé.

Article 5

Le présent règlement entre en vigueur le 1er juillet 1988.

(1) JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO n° L 370 du 30. 12. 1987.
(3) JO n° 30 du 20. 4. 1962, p. 965/62.
(4) JO n° 55 du 3. 4. 1985, p. 793/65.
(5) JO n° L 270 du 2. 10. 1976, p. 13.
(6) JO n° L 157 du 28. 6. 1969, p. 1.
(7) JO n° L 88 du 31. 3. 1987, p. 17.

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

Fait à Bruxelles, le 13 janvier 1988.

Par la Commission

Frans ANDRIESSEN

Vice-président

ANNEXE I

NORME DE QUALITÉ POUR LAITUES, CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLES

I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les laitues des variétés (cultivars) issues de *Lactuca sativa L. var. capitata L.* (laitues pommées y compris celles du type « Iceberg »), de *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam.* (laitues romaines) et de croisements de ces deux variétés, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des « laitues à couper ».

Elle est aussi applicable aux chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia L. var. crispa Lam.* et aux scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia L. var. latifolia Lam.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

La présente norme ne s'applique pas aux produits destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les laitues, chicorées frisées et scaroles 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 salades doivent être :

— entières,

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

— d'aspect frais,

— turgescentes,

— propres et parées, c'est-à-dire pratiquement débarassées de toutes feuilles souillées de terre ou de tout autre substrat (sous réserve des dispositions particulières prévues pour la catégorie III) et pratiquement exemptes de matière étrangère visible,

— pratiquement exemptes de parasites,

— pratiquement exemptes d'altérations dues à des parasites,

— non montées,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes d'odeur et/ou de 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 permis, à moins qu'il n'en modifie sérieusement l'apparence.

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

Les salades doivent présenter un développement normal. Elles doivent présenter un état et un degré de développement tel qu'il leur permette :

— de supporter un transport et une manutention

et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les salades font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

(i) *Catégorie I*

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

Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type, notamment la coloration. Elles doivent être :

— bien formées,

— fermes (à l'exception des laitues cultivées sous abri),

— exemptes de dommages, et d'altérations nuisant à leur comestibilité,

— exemptes de dommages dûs au gel.

Les laitues doivent présenter une seule pomme, bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues cultivées sous abri et les romaines, il est admis que la pomme soit moins bien formée.

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

(ii) *Catégorie II*

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

Elles doivent être :

— assez bien formées,

— exemptes de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

Elles peuvent :

— présenter de légers défauts de coloration,

— être légèrement attaquées par les parasites.

Les laitues peuvent avoir une pomme réduite. Toutefois, pour les laitues cultivées sous abri et pour les romaines, l'absence de pomme est admise.

(iii) *Catégorie III* (1)

Cette catégorie comprend les salades qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques prévues pour la catégorie II. Toutefois, les feuilles peuvent être légèrement souillées de terre ou de tout autre substrat à condition que leur aspect général ne soit pas sérieusement affecté.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le poids unitaire.

A. Poids minimal

Le poids minimal s'élève à :

(i) *Catégories I et II*

	plein air	sous abri
laitues, à l'exclusion des laitues du type « Iceberg »	150 g	100 g
laitues du type « Iceberg »	300 g	200 g
chicorées frisées et scaroles	200 g	150 g

(ii) *Catégorie III*

Les laitues de plein air ou cultivées sous abri doivent peser au minimum 80 g par pièce.

Les chicorées et les scaroles de plein air ou cultivées sous abri doivent peser au minimum 100 g par pièce.

B. Homogénéité

Laitues

Dans un même colis pour toutes les catégories, l'écart de poids entre le pied le plus léger et le pied le plus lourd ne doit pas excéder :

— 40 g pour les laitues d'un poids inférieur à 150 g par pièce,

— 100 g pour les laitues d'un poids compris entre 150 et 300 g par pièce,

— 150 g pour les laitues d'un poids compris entre 300 et 450 g par pièce,

— 300 g pour les laitues d'un poids supérieur à 450 g par pièce.

b) *Chicorées frisées et scaroles*

Dans un même colis, pour toutes les catégories, l'écart de poids entre le pied le plus léger et le pied le plus lourd ne doit pas excéder :

— 150 g pour les chicorées frisées et les scaroles de plein air,

— 100 g pour les chicorées frisées et les scaroles cultivées sous abri.

(1) Catégorie supplémentaire au sens de l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1035/72. L'application de cette catégorie ou de certaines de ses spécifications est subordonnée à une décision à prendre sur la base de l'article 4 paragraphe 1 dudit règlement.

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 % de pieds 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*

10 % de pieds ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits impropres à la consommation.

(iii) *Catégorie III*

15 % de pieds ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales (sans préjudice des dispositions prévues en ce qui concerne la présence de souillures de terre ou de tout autre substrat), à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % de pieds ne répondant pas au calibre défini, mais d'un poids inférieur ou supérieur de 10 % au maximum à celui-ci.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

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

B. Présentation

Les salades doivent être présentées rangées, sur trois couches au maximum.

Les laitues et les chicorées frisées doivent être placées cœur à cœur lorsqu'elles sont présentées sur deux couches, à moins d'être protégées ou séparées par un moyen de protection approprié. Dans le cas de présentation sur trois couches, deux d'entre elles doivent être placées cœur à cœur.

Les scaroles romaines peuvent être présentées couchées.

C. Conditionnement

Les salades doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.

La marchandise doit être séparée du fond, des côtés longs du couvercle, si l'emballage en est muni, par un moyen de protection approprié.

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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, notamment de feuilles détachées et de parties de trognon.

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**

Emballeur et/ou expéditeur : Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel.

B. **Nature du produit**

— « Laitues », « laitues Batavia », « laitues romaines », « laitues "Iceberg" », « chicorées frisées », « scaroles » ou toute appellation synonyme, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,

— la mention « sous abri », le cas échéant,

— nom 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 le poids minimal par pied ou par le nombre de pieds,

— poids net (facultatif).

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

ANNEXE II

NORME DE QUALITÉ POUR POIVRONS DOUX

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

En fonction de 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 catégorie et des tolérances admises, les poivrons doux doivent être :

— entiers,

— d'aspect frais,

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

— propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,

— 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.

Les poivrons doux doivent présenter un développement et un état 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 aussi :

— fermes,

— de forme, de développement et de coloration normaux pour la variété, compte tenu de l'état de maturité,

— 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 caractéristiques minimales ci-dessus définies.

À condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité et de présentation, ils peuvent présenter les défauts suivants :

— défaut de forme et de développement,

— brûlures de soleil ou légères blessures cicatrisées ne pouvant dépasser, par poivron doux, 1 centimètre carré pour les défauts en surface et 2 centimètres de longueur pour les défauts de forme allongée,

— 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 calibre 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 à :

— poivrons doux longs (pointus) :	30 millimètres,
— poivrons doux de forme carrée épointée :	50 millimètres,
— 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 races 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. Tolérance 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 admis 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 des 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, 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 coloration.

Pour les petits emballages d'un poids inférieur ou égal à 1 kilogramme, l'homogénéité n'est toutefois exigée que pour l'origine et la catégorie de qualité.

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 toxiques.

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 ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur : Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel.

B. Nature du produit

— « Poivrons doux » 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,

— pour le type « Peperoncini » la mention de cette dénomination ou toute autre appellation synonime est obligatoire dans tous les cas.

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 »,

— poids ou nombre de pièces (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)