Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

►B RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 543/2011 DE LA COMMISSION

du 7 juin 2011

portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés

(JO L 157 du 15.6.2011, p. 1)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Règlement d'exécution (UE) nº 726/2011 de la Commission du 25 juillet 2011	L 194	25	26.7.2011
►M2	Règlement d'exécution (UE) nº 898/2011 de la Commission du 7 septembre 2011	L 231	11	8.9.2011
►M3	Règlement d'exécution (UE) nº 996/2011 de la Commission du 7 octobre 2011	L 264	25	8.10.2011
►M4	Règlement d'exécution (UE) nº 1020/2011 de la Commission du 14 octobre 2011	L 270	14	15.10.2011
►M5	Règlement d'exécution (UE) nº 1095/2011 de la Commission du 28 octobre 2011	L 283	32	29.10.2011
►M6	Règlement d'exécution (UE) nº 1325/2011 de la Commission du 16 décembre 2011	L 335	66	17.12.2011
►M7	Règlement d'exécution (UE) nº 72/2012 de la Commission du 27 janvier 2012	L 26	26	28.1.2012
►M8	Règlement d'exécution (UE) nº 302/2012 de la Commission du 4 avril 2012	L 99	21	5.4.2012
►M9	Règlement d'exécution (UE) nº 366/2012 de la Commission du 27 avril 2012	L 116	10	28.4.2012
►M10	Règlement d'exécution (UE) nº 450/2012 de la Commission du 29 mai 2012	L 140	53	30.5.2012
►M11	Règlement d'exécution (UE) nº 701/2012 de la Commission du 30 juillet 2012	L 203	60	31.7.2012
►M12	Règlement d'exécution (UE) nº 755/2012 de la Commission du 16 août 2012	L 223	6	21.8.2012
►M13	Règlement d'exécution (UE) nº 781/2012 de la Commission du 28 août 2012	L 232	5	29.8.2012
►M14	Règlement d'exécution (UE) nº 988/2012 de la Commission du 25 octobre 2012	L 297	9	26.10.2012
►M15	Règlement d'exécution (UE) nº 353/2013 de la Commission du 18 avril 2013	L 109	1	19.4.2013
►M16	Règlement (UE) nº 519/2013 de la Commission du 21 février 2013	L 158	74	10.6.2013
►M17	Règlement d'exécution (UE) nº 565/2013 de la Commission du 18 juin 2013	L 167	26	19.6.2013
►M18	Règlement d'exécution (UE) nº 594/2013 de la Commission du 21 juin 2013	L 170	43	22.6.2013

►**M19**	Règlement d'exécution (UE) nº 956/2013 de la Commission du 4 octobre 2013	L 263	9	5.10.2013
►**M20**	Règlement d'exécution (UE) nº 979/2013 de la Commission du 11 octobre 2013	L 272	35	12.10.2013
►**M21**	Règlement d'exécution (UE) nº 443/2014 de la Commission du 30 avril 2014	L 130	41	1.5.2014
►**M22**	Règlement délégué (UE) nº 499/2014 de la Commission du 11 mars 2014	L 145	5	16.5.2014
►**M23**	Règlement d'exécution (UE) nº 1139/2014 de la Commission du 27 octobre 2014	L 307	34	28.10.2014
►**M24**	Règlement d'exécution (UE) 2015/678 de la Commission du 29 avril 2015	L 111	24	30.4.2015
►**M25**	Règlement d'exécution (UE) 2015/2000 de la Commission du 9 novembre 2015	L 292	4	10.11.2015
►**M26**	Règlement d'exécution (UE) 2015/2244 de la Commission du 3 décembre 2015	L 318	23	4.12.2015
►**M27**	Règlement d'exécution (UE) 2016/674 de la Commission du 29 avril 2016	L 116	23	30.4.2016
►**M28**	Règlement d'exécution (UE) 2016/2097 de la Commission du 30 novembre 2016	L 326	9	1.12.2016
►**M29**	Règlement délégué (UE) 2017/891 de la Commission du 13 mars 2017	L 138	4	25.5.2017

Rectifié par:

►**C1**	Rectificatif, JO L 70 du 11.3.2014, p. 37 (543/2011)
►**C2**	Rectificatif, JO L 162 du 27.6.2015, p. 103 (499/2014)

▼B

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 543/2011 DE LA COMMISSION

du 7 juin 2011

portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés

TITRE I

DISPOSITIONS INTRODUCTIVES

Article premier

Champ d'application et emploi des termes

1. Le présent règlement établit les modalités d'application du règlement (CE) nº 1234/2007, en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés.

Toutefois, les titres II et III du présent règlement ne s'appliquent qu'aux produits du secteur des fruits et légumes visés à l'article 1er, paragraphe 1, point i), du règlement (CE) nº 1234/2007 et aux produits destinés uniquement à la transformation.

2. Sauf dispositions contraires du présent règlement, les termes utilisés dans le règlement (CE) nº 1234/2007 ont le même sens lorsqu'ils sont utilisés dans le présent règlement.

▼M29

———————

▼B

TITRE II

CLASSEMENT DES PRODUITS

CHAPITRE I

Règles générales

Article 3

Normes de commercialisation; détenteurs

1. Les exigences énoncées à l'article 113 *bis*, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 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.

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 les produits sont conformes à l'une des normes applicables adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU), ils sont considérés comme conformes à la norme générale de commercialisation.

▼B

2. Les normes de commercialisation spécifiques visées à l'article 113, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007 figurent à l'annexe I, partie B, du présent règlement pour les produits suivants:

a) pommes;

b) agrumes;

c) kiwis;

d) laitues, chicorées frisées et scaroles;

e) pêches et nectarines;

f) poires;

g) fraises;

h) poivrons doux;

i) raisins de table;

j) tomates.

3. Aux fins de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1234/2007, on entend par «détenteur» toute personne physique ou morale détenant matériellement les produits concernés.

Article 4

Exceptions et dérogations à l'application des normes de commercialisation

1. Par dérogation à l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1234/2007, ne sont pas soumis à l'obligation de conformité avec les normes de commercialisation:

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

   i) destinés à la transformation industrielle, ou

   ii) destinés à l'alimentation animale ou à une autre utilisation non alimentaire;

b) les produits cédés au consommateur pour ses besoins personnels par le producteur sur le lieu de son exploitation,

▼M18

c) les produits reconnus sur décision de la Commission prise à la demande d'un État membre conformément à la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007 comme produits d'une région donnée vendus par le commerce de détail de cette région ou, à titre exceptionnel et des dans cas dûment justifiés, de cet État membre, pour répondre à une consommation locale traditionnelle notoire;

▼B

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

e) les produits commercialisés comme germes comestibles, à la suite de la germination de semences de plantes classées comme fruits et légumes à l'article 1er, paragraphe 1, point i), et à l'annexe I, partie IX, du règlement (CE) nº 1234/2007.

▼B

2. Par dérogation aux dispositions de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 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:

a) les produits vendus ou livrés par le producteur à des stations de conditionnement et d'emballage ou à des stations d'entreposage ou acheminés de l'exploitation du producteur vers ces stations, et

b) les produits acheminés des stations d'entreposage vers les stations de conditionnement et d'emballage.

3. Par dérogation aux dispositions de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 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), du présent article, 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.

4. Par dérogation aux dispositions de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1234/2007, les États membres peuvent exempter de l'obligation de conformité avec les normes de commercialisation les produits vendus directement par le producteur au consommateur final pour son usage personnel sur des marchés réservés uniquement aux producteurs dans une région de production définie par les États membres.

5. Par dérogation aux dispositions de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1234/2007, en ce qui concerne les normes de commercialisation spécifiques, les fruits et légumes 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.

6. Par dérogation aux dispositions de l'article 113 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1234/2007, ne sont pas soumis à l'obligation de conformité avec la norme générale de commercialisation:

a) les champignons non cultivés 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) les pistaches relevant du code NC 0802 50 00;

i) les noix macadamia relevant du code NC 0802 60 00;

j) les noix de Pécan relevant du code NC 0802 90 20;

k) les autres fruits à coque relevant du code NC 0802 90 85;

l) les bananes plantains séchées relevant du code NC 0803 00 90;

m) les agrumes secs relevant du code NC 0805;

n) les mélanges de fruits à coques tropicaux relevant du code NC 0813 50 31;

▼B

o) les mélanges d'autres fruits à coques relevant du code NC 0813 50 39;

p) le safran relevant du code NC 0910 20.

7. La preuve est fournie à l'autorité compétente de l'État membre que les produits visés au paragraphe 1, point a), et au paragraphe 2 répondent aux conditions prévues, notamment en ce qui concerne leur destination.

Article 5

Mentions prévues

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.

2. Pour les marchandises expédiées en vrac, chargées directement sur un moyen de transport, les mentions visées au paragraphe 1 doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises ou sur une fiche placée visiblement à l'intérieur du moyen de transport.

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 ([1]), 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 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.

Article 6

Mentions pour le stade de la vente au détail

1. 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.

2. Pour les produits préemballés au sens de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil ([2]), 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.

([1]) JO L 144 du 4.6.1997, p. 19.
([2]) JO L 41 du 14.2.2003, p. 33.

▼B

Article 7

Mélanges

1. La commercialisation de colis d'un poids net inférieur ou égal à 5 kg contenant des mélanges de différentes espèces de fruits et légumes 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, et

c) que le mélange ne soit pas de nature à induire le consommateur 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 visé à l'article 1er, paragraphe 1, point i), du règlement (CE) nº 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 l'UE»;

b) «mélange de fruits et légumes originaires de pays tiers»;

c) «mélange de fruits et légumes originaires de l'UE et de pays tiers».

CHAPITRE II

Contrôles de la conformité avec les normes de commercialisation

Section 1

Dispositions générales

Article 8

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, 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) nº 1234/2007.

Article 9

Autorités de coordination et organismes de contrôle

1. Chaque État membre désigne:

a) une autorité compétente unique responsable de la coordination et des contacts en ce qui concerne les questions relevant du présent chapitre, ci-après dénommée «l'autorité de coordination», et

b) un ou plusieurs organismes de contrôle chargés de l'application du présent chapitre, ci-après dénommés «les organismes de contrôle».

▼B

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.

2. Les États membres notifient à la Commission:

a) le nom et les adresses postale et électronique de l'autorité de coordination qu'ils ont désignée en application du paragraphe 1, point a);

b) le nom et les adresses postale et électronique des organismes de contrôle qu'ils ont désignés en application du paragraphe 1, point b), et

c) la définition précise des champs de compétence respectifs des organismes de contrôle désignés.

3. L'autorité de coordination peut être l'organisme de contrôle ou l'un des organismes de contrôle ou tout autre organisme désigné en application du paragraphe 1.

4. La Commission publie la liste des autorités de coordination désignées par les États membres de la manière qu'elle juge appropriée.

Article 10

Base de données concernant les opérateurs

1. Les États membres établissent une base de données concernant les opérateurs dans le secteur des fruits et légumes, qui regroupe, dans les conditions fixées au présent article, les opérateurs participant à la commercialisation des fruits et légumes pour lesquels des normes ont été établies en application de l'article 113 du règlement (CE) nº 1234/2007.

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

2. Aux fins du présent règlement, on entend par «opérateur», toute personne physique ou morale qui:

a) 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

b) exerce effectivement une des activités visées au point a) en rapport avec des fruits et légumes faisant l'objet de normes de commercialisation.

Les activités visées au premier alinéa, point a), concernent:

a) la vente 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 partie, et

▼B

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

3. Les États membres déterminent les conditions dans lesquelles les opérateurs suivants sont ou ne sont pas repris dans la base de données:

a) les opérateurs dont l'activité est telle qu'elle les dispense, en application de l'article 4, de respecter l'obligation de conformité avec les normes de commercialisation, et

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.

4. Lorsque la base de données concernant les opérateurs 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.

5. La base de données contient pour chaque opérateur:

a) le numéro d'enregistrement, le nom et l'adresse;

b) les informations nécessaires à son classement dans l'une des catégories de risque mentionnées à l'article 11, paragraphe 2, notamment sa position dans la chaîne de commercialisation et une indication relative à l'importance de l'entreprise;

c) des informations relatives aux constatations faites lors des contrôles précédents réalisés auprès de chaque opérateur;

d) toute autre information jugée nécessaire pour les contrôles, telle que les informations concernant 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 de la base de données sont effectuées notamment sur la base des informations collectées lors des contrôles de conformité.

6. Les opérateurs fournissent les informations que les États membres jugent nécessaires à la constitution et à la mise à jour de la base de données. Les États membres déterminent les conditions dans lesquelles les opérateurs non établis sur leur territoire mais opérant sur celui-ci doivent figurer dans leur base de données.

Section 2

Contrôles de conformité réalisés par les États membres

Article 11

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 le respect des normes de commercialisation, ainsi que des autres dispositions du présent titre et des articles 113 et 113 *bis* du règlement (CE) nº 1234/2007.

▼B

Les critères d'évaluation des risques comprennent l'existence du certificat de conformité visé à l'article 14, délivré par une autorité compétente d'un pays tiers dont les contrôles de conformité ont été agréés conformément aux dispositions de l'article 15. 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 l'Union 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 10 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.

▼B

Article 12

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, et/ou à signer le certificat de conformité visé à l'article 14.

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 à la préparation et au conditionnement des produits;

c) s'engagent à effectuer un contrôle de conformité des marchandises qu'ils expédient et à tenir 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 règlement (CE) n° 1580/2007 à la date du ►**M18** 21 juin 2011 ◄.

Les agréments accordés aux opérateurs avant le ►**M18** 22 juin 2011 ◄ demeurent valables jusqu'au terme de la période pour laquelle ils ont été délivrés.

Article 13

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 11, 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 11.

▼B

2. Le paragraphe 1 s'applique également aux produits soumis à la norme générale de commercialisation établie à l'annexe I, partie A, ainsi qu'aux produits visés à l'article 4, paragraphe 1, point a), si l'État membre concerné le juge nécessaire à la lumière de l'analyse des risques visée à l'article 11, paragraphe 1.

Article 14

Certificat de conformité

1. Des certificats de conformité peuvent être délivrés par une autorité compétente pour confirmer que les produits concernés sont conformes à la norme de commercialisation applicable (ci-après dénommés «certificats»). Le modèle du certificat à utiliser par les autorités compétentes dans l'Union figure à l'annexe III.

En lieu et place des certificats délivrés par les autorités compétentes dans l'Union, les pays tiers visés à l'article 15, paragraphe 4, peuvent utiliser leurs propres certificats, pour autant qu'ils contiennent des informations au moins équivalentes à celles du certificat de l'Union. La Commission publie, par les moyens qu'elle juge appropriés, les modèles desdits certificats de pays tiers.

2. Les 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 au moins l'une des langues officielles de l'Union.

5. Chaque certificat porte un numéro de série destiné à l'individualiser. L'autorité de délivrance conserve une copie de chaque certificat qu'elle délivre.

6. Nonobstant les dispositions du paragraphe 1, premier alinéa, les États membres peuvent continuer à utiliser, jusqu'à épuisement des stocks, les certificats répondant aux exigences du règlement (CE) nº 1580/2007 à la date du 30 juin 2009.

Section 3

Contrôles de conformité réalisés par les pays tiers

Article 15

Agrément des contrôles de conformité réalisés par les pays tiers avant l'importation dans l'Union

▼M18

1. À la demande d'un pays tiers, la Commission peut agréer, conformément à la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement(CE) nº 1234/2007, les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation effectués par ce pays tiers avant l'importation dans l'Union.

▼B

2. L’agrément visé au paragraphe 1 peut être octroyé aux pays tiers sur le territoire desquels les normes de commercialisation de l'Union, ou des normes au moins équivalentes, sont respectées pour les produits exportés vers l'Union. L’agrément indique l'autorité officielle dans le pays tiers sous la responsabilité de laquelle les contrôles visés au paragraphe 1 sont réalisés. Cette autorité est responsable des contacts avec l'Union. L'agrément indique également les organismes de contrôle du pays tiers chargés de la réalisation des contrôles appropriés.

L’agrément ne peut porter que sur les produits originaires du pays tiers concerné et peut être limité à certains produits.

3. Les organismes de contrôle du pays tiers sont officiels ou officiellement reconnus par l'autorité visée au paragraphe 2, présentent des garanties suffisantes et disposent du personnel, du matériel et des installations nécessaires à la réalisation de ces contrôles, selon les méthodes visées à l’article 17, paragraphe 1, ou selon des méthodes équivalentes.

4. Les pays tiers dans lesquels les contrôles de conformité ont été agréés en vertu du présent article et les produits concernés sont mentionnés 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.

Article 16

Suspension de l'agrément des contrôles de conformité

L'agrément des contrôles de conformité 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 délivrés par les organismes de contrôle des pays tiers.

Section 4

Méthodes de contrôle

Article 17

Méthodes de contrôle

1. Les contrôles de conformité prévus au présent chapitre, à l’exception de ceux menés au stade de la vente au détail au consommateur final, s’effectuent selon les méthodes de contrôle figurant à l'annexe V, sauf dispositions contraires prévues par le présent règlement.

Les États membres établissent des modalités spécifiques de contrôle de la conformité au stade de la vente au détail au consommateur.

2. En cas de contrôle concluant à la conformité des marchandises avec les normes de commercialisation, l’organisme de contrôle compétent peut délivrer le certificat de conformité prévu à l’annexe III.

▼B

3. En cas de non-conformité, l'organisme de contrôle émet un constat de non-conformité à l'attention de l'opérateur ou de ses représentants. Les marchandises ayant fait l'objet d'un constat de non-conformité ne peuvent pas être déplacées sans autorisation de l'organisme de contrôle qui a émis ce constat. Cette autorisation peut être subordonnée au respect des conditions fixées par l'organisme de contrôle.

Les opérateurs peuvent décider de mettre tout ou partie des marchandises en conformité. Les marchandises mises en conformité ne peuvent être commercialisées avant que l'organisme de contrôle compétent se soit assuré par des moyens appropriés que la mise en conformité a été effectuée. L'organisme de contrôle compétent ne délivre, le cas échéant, le certificat de conformité prévu à l'annexe III, pour le lot ou une partie du lot, qu'une fois la mise en conformité effectuée.

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 à l'État membre de destination du lot non conforme.

Lorsque les marchandises ne peuvent ni être mises en conformité, ni être destinées à l'alimentation animale, à la transformation industrielle ou à toute autre utilisation non alimentaire, l'organisme de contrôle peut, si nécessaire, demander aux opérateurs de prendre les mesures adéquates afin de s'assurer que les produits en cause ne seront pas commercialisés. Les opérateurs fournissent les informations jugées nécessaires par les États membres aux fins de l'application du présent paragraphe.

Section 5

Notifications

Article 18

Notifications

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 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.

3. Les États membres notifient à la Commission les dispositions régissant leurs régimes de contrôle et d'analyse des risques. Ils informent la Commission de toute modification ultérieure desdits régimes.

▼B

4. Les États membres notifient à la Commission et aux autres États membres une synthèse des résultats des contrôles effectués à tous les stades de la commercialisation au cours d'une année donnée, au plus tard le 30 juin de l'année suivante.

5. Les notifications visées aux paragraphes 1 à 4 sont effectuées par les moyens précisés par la Commission.

TITRE III

ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS

CHAPITRE I

Exigences et reconnaissance

▼M29

_____

▼B

Section 4

Groupements de producteurs

Article 36

Présentation du plan de reconnaissance

1. Une entité juridique ou une partie clairement définie d'une entité juridique présente le plan de reconnaissance visé à l'article 125 *sexies*, paragraphe 1, du règlement(CE) nº 1234/2007 à l'autorité compétente de l'État membre dans lequel le siège social de l'entité est établi.

2. Les États membres arrêtent:

a) les critères minimaux auxquels doivent répondre l'entité juridique ou la partie clairement définie de l'entité juridique pour pouvoir présenter un plan de reconnaissance;

b) les règles pour l'élaboration, le contenu et la mise en œuvre des plans de reconnaissance;

c) la période au cours de laquelle il est interdit à un ancien membre d'une organisation de producteurs d'adhérer à un groupement de producteurs après avoir quitté l'organisation de producteurs, en ce qui concerne les produits pour lesquels l'organisation de producteurs a été reconnue;

d) les procédures administratives pour l'approbation, le contrôle et la réalisation des plans de reconnaissance, et

▼M8

e) les règles destinées à éviter qu'un producteur ne bénéficie de l'aide accordée par l'Union aux groupements de producteurs pendant plus de 5 ans.

▼B

Article 37

Contenu du plan de reconnaissance

Le projet de plan de reconnaissance comporte au moins les éléments suivants:

a) une description de la situation de départ, en particulier en ce qui concerne le nombre de membres producteurs, qui donne toutes les précisions voulues sur les adhérents, la production, y compris la valeur de la production commercialisée, la commercialisation et l'infrastructure mise à la disposition du groupement de producteurs, y compris l'infrastructure détenue par les membres individuels du groupement de producteurs;

b) la date proposée pour commencer à mettre en œuvre le plan et la durée du plan, qui ne doit pas dépasser cinq ans, et

c) les activités et les investissements à mettre en œuvre pour obtenir la reconnaissance.

▼M8

Les investissements visés au point c) du premier alinéa ne comprennent pas les investissements figurant à l'annexe V *bis*.

▼B

Article 38

Approbation des plans de reconnaissance

▼M8

1. L'autorité compétente de l'État membre prend l'une des décisions visées au paragraphe 3 dans les trois mois qui suivent la réception d'un projet de plan de reconnaissance accompagné de toutes les pièces justificatives. Les États membres peuvent prévoir un délai plus court.

▼B

2. Les États membres peuvent adopter des dispositions supplémentaires concernant l'admissibilité des actions et des dépenses dans le cadre des plans de reconnaissance, et notamment des règles relatives à l'admissibilité des investissements, aux fins du respect par les groupements de producteurs des critères de reconnaissance des organisations de producteurs visés à l'article 125 *ter*, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007.

▼M8

3. À la suite des contrôles de conformité visés à l'article 111, l'autorité compétente de l'État membre, le cas échéant:

a) accepte provisoirement le plan et accorde la préreconnaissance;

b) demande que des modifications soient apportées au plan, y compris en ce qui concerne sa durée. En particulier, l'État membre examine si les étapes proposées ne sont pas exagérément longues et exige des modifications lorsqu'un groupement de producteurs peut satisfaire aux critères de reconnaissance applicables aux organisations de producteurs avant la fin de la période de cinq ans visée à l'article 125 *sexies*, paragraphe 1, troisième alinéa, du règlement (CE) nº 1234/2007;

c) rejette le plan, en particulier dans le cas où les entités juridiques ou toute partie clairement définie de ces entités demandant la préreconnaissance en tant que groupements de producteurs répondent déjà aux critères de reconnaissance applicables aux organisations de producteurs.

L'acceptation provisoire ne peut, le cas échéant, être donnée que sur un plan qui a incorporé les modifications demandées en vertu du point b).

▼M8

4. L'autorité compétente de l'État membre notifie à la Commission, avant le 1er juillet de chaque année, les décisions d'acceptation provisoire des plans de reconnaissance et les implications financières de ces plans, en utilisant les modèles établis à l'annexe V *ter*.

5. Une fois que les coefficients d'attribution visés à l'article 47, paragraphe 4, deuxième alinéa, ont été fixés, l'autorité compétente de l'État membre doit donner aux groupements de producteurs concernés la possibilité de modifier ou de retirer leur plan de reconnaissance. Lorsqu'un groupement de producteurs ne retire pas son plan, l'autorité compétente accepte définitivement ce plan sous réserve des modifications qu'elle peut juger nécessaires.

6. L'autorité compétente de l'État membre notifie à l'entité juridique ou à la partie clairement définie de l'entité juridique les décisions visées aux paragraphes 3 et 5.

▼B

Article 39

Mise en œuvre des plans de reconnaissance

1. Le plan de reconnaissance est mis en œuvre par périodes annuelles à partir du 1er janvier. Les États membres peuvent autoriser les groupements de producteurs à fractionner ces périodes annuelles en périodes semestrielles.

Pour la première année de mise en œuvre conformément à la date proposée visée à l'article 37, point b), le plan de reconnaissance commence à être mis en œuvre:

a) le 1er janvier suivant la date de son acceptation par l'autorité compétente de l'État membre, ou

b) le premier jour civil suivant la date de son acceptation.

La première année de mise en œuvre du plan de reconnaissance s'achève en tout état de cause le 31 décembre de la même année.

▼M8

2. Les États membres déterminent les conditions dans lesquelles les groupements de producteurs peuvent demander que des modifications soient apportées aux plans pendant leur mise en œuvre. Ces demandes sont accompagnées de toutes les pièces justificatives nécessaires.

Les États membres déterminent les conditions dans lesquelles les plans de reconnaissance peuvent être modifiés au cours d'une période annuelle ou semestrielle sans autorisation préalable de l'autorité compétente de l'État membre. Pour être admissibles au bénéfice de l'aide, ces modifications doivent être communiquées dans les meilleurs délais à l'autorité compétente de l'État membre par le groupement de producteurs.

Les groupements de producteurs peuvent être autorisés par l'autorité compétente de l'État membre, au cours d'un exercice donné et pour cet exercice-là, à augmenter le montant total des dépenses fixées dans un plan de reconnaissance de 5 % au maximum du montant initialement approuvé ou à le diminuer d'un pourcentage maximal à fixer par l'État membre, à condition dans les deux cas que les objectifs généraux du plan de reconnaissance soient maintenus et que le total des dépenses de l'Union au niveau de l'État membre concerné ne dépasse pas le montant de la participation de l'Union allouée à cet État membre, conformément à l'article 47, paragraphe 4.

▼M8

En cas de fusion de groupements de producteurs, telle que visée à l'article 48, la limite de 5 % est appliquée au montant total des dépenses fixé dans les plans de reconnaissance de l'entité résultant de la fusion des groupements de producteurs.

▼B

3. Pour toute modification du plan, l'autorité compétente de l'État membre prend une décision dans les trois mois suivant la réception de la demande de modification, après l'examen des justifications apportées. Toute demande de modification pour laquelle une décision n'est pas prise dans ledit délai est considérée comme rejetée. Les États membres peuvent prévoir un délai plus court.

Article 40

Demandes de reconnaissance en tant qu'organisation de producteurs

1. Un groupement de producteurs mettant en œuvre un plan de reconnaissance peut, à tout moment, présenter une demande de reconnaissance au titre de l'article 125 *ter* du règlement (CE) nº 1234/2007. De telles demandes sont en tout état de cause soumises avant la fin de la période transitoire visée à l'article 125 *sexies*, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007.

2. À compter de la date à laquelle une telle demande est introduite, le groupement concerné peut soumettre un projet de programme opérationnel au titre de l'article 63.

Article 41

Activités principales des groupements de producteurs

1. L'activité principale d'un groupement de producteurs concerne la concentration de l'offre et la mise sur le marché des produits de ses membres pour lesquels il est préalablement reconnu.

2. Un groupement de producteurs peut vendre les produits de producteurs qui ne sont pas membres d'un groupement de producteurs lorsqu'il est reconnu pour ces produits et pour autant que la valeur économique de cette activité soit inférieure à la valeur de la production commercialisée des membres du groupement de producteurs et des membres des autres groupements de producteurs.

Article 42

Valeur de la production commercialisée

1. L'article 50, paragraphes 1 à 4 et paragraphe 7, et la première phrase du paragraphe 6 dudit article s'appliquent *mutatis mutandis* aux groupements de producteurs.

2. En cas de réduction de la valeur de la production commercialisée d'au moins 35 % pour des motifs dûment justifiés auprès de l'État membre et ne relevant pas de la responsabilité ni du contrôle du groupement de producteurs, la valeur totale de la production commercialisée est réputée représenter 65 % de la valeur totale déclarée dans la ou les demandes d'aide précédentes, vérifiées par l'État membre, pour la période annuelle la plus récente et, à défaut, de la valeur initialement déclarée dans le plan de reconnaissance approuvé.

3. La valeur de la production commercialisée est calculée en vertu de la législation applicable au cours de la période pour laquelle l'aide est demandée.

▼B

Article 43

Financement des plans de reconnaissance

1. Les taux d'aide visés à l'article 103 *bis*, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1234/2007 sont réduits de moitié pour la partie de la production commercialisée qui dépasse 1 000 000 EUR.

2. L'aide visée à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007 est soumise, pour chaque groupement de producteurs, à un plafond annuel de 100 000 EUR.

3. L'aide visée à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007 est versée:

a) en tranches annuelles ou semestrielles à la fin de chacune des périodes annuelles ou semestrielles d'exécution du plan de reconnaissance, ou

b) en tranches couvrant une partie d'une période annuelle si le plan démarre au cours d'une période annuelle ou, si la reconnaissance a été accordée au titre de l'article 125 *ter* du règlement (CE) nº 1234/2007, avant la fin d'une période annuelle. Dans ce cas, le plafond visé au paragraphe 2 du présent article est réduit proportionnellement.

Pour le calcul du montant des tranches, les États membres peuvent se fonder sur la production commercialisée correspondant à une période différente de la période au titre de laquelle la tranche est versée, si cela est justifié par des raisons de contrôle. La différence entre ces périodes est inférieure à la période au titre de laquelle la tranche est versée.

4. Le taux de change applicable aux montants visés aux paragraphes 1 et 2 est le dernier taux publié par la Banque centrale européenne avant le premier jour de la période au titre de laquelle les aides en cause sont octroyées.

Article 44

Aides aux investissements requises pour la reconnaissance

Les investissements liés à la mise en œuvre des plans de reconnaissance visés à l'article 37, point c), du présent règlement, pour lesquels des aides sont prévues en application de l'article 103 *bis*, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007 sont financés au prorata de leur utilisation pour les produits des membres d'un groupement de producteurs sur lesquels porte la préreconnaissance.

Les investissements susceptibles de créer des conditions de distorsion de concurrence pour les autres activités économiques du groupement concerné sont exclus de l'aide de l'Union.

▼M8

Les investissements peuvent être mis en œuvre dans les exploitations et/ou locaux de membres producteurs du groupement de producteurs, à condition qu'ils contribuent aux objectifs du plan de reconnaissance. Si le membre quitte le groupement de producteurs, les États membres s'assurent que les investissements ou leur valeur résiduelle, si leur durée d'amortissement n'a pas encore expiré, sont récupérés.

▼B

Article 45

Demande d'aide

1. Les groupements de producteurs présentent chacun une seule demande pour les aides visées à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (CE) nº 1234/2007 dans les trois mois qui suivent la fin de chacune des périodes annuelles ou semestrielles visées à l'article 43, paragraphe 3, du présent règlement. La demande comprend une déclaration de la valeur de la production commercialisée correspondant à la période pour laquelle l'aide est demandée.

2. Des demandes d'aide couvrant des périodes semestrielles ne peuvent être présentées que si le plan de reconnaissance est fractionné en périodes semestrielles, conformément à l'article 39, paragraphe 1. Toute demande d'aide est accompagnée d'une déclaration écrite du groupement de producteurs indiquant:

a) qu'il respecte et respectera les dispositions du règlement (CE) nº 1234/2007 et celles du présent règlement, et

b) qu'il n'a pas bénéficié, ne bénéficie pas et ne bénéficiera pas, directement ou indirectement, d'un double financement de l'Union ou national pour les actions mises en œuvre dans le cadre de son plan de reconnaissance bénéficiant d'un financement de l'Union au titre du présent règlement.

3. Les États membres fixent le délai pour le paiement de l'aide, qui en tout état de cause doit intervenir dans les six mois à compter de la réception de la demande.

Article 46

Admissibilité au bénéfice de l'aide

Les États membres évaluent l'admissibilité des groupements de producteurs au bénéfice de l'aide au titre du présent règlement dans le but d'établir que l'octroi d'une aide est dûment justifié, compte tenu des conditions et de la date d'un éventuel octroi antérieur d'une aide publique aux organisations ou groupements de producteurs dont sont issus les membres des groupements de producteurs concernés, ainsi que de mouvements éventuels de membres entre organisations de producteurs et groupements de producteurs.

▼M8

Article 47

Participation de l'Union

1. Sous réserve des dispositions du paragraphe 4 du présent article, la participation de l'Union au financement des aides visées à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007 est établie comme suit:

a) 75 % dans les régions pouvant bénéficier de l'objectif «convergence»; et

b) 50 % dans les autres régions.

L'État membre peut verser son aide nationale sous la forme d'un paiement forfaitaire. La demande d'aide ne doit pas nécessairement contenir des preuves relatives à l'utilisation de l'aide.

▼**M8**

2. La participation de l'Union au financement des aides visées à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007, exprimée en subvention en capital ou en équivalent-subvention en capital, ne dépasse pas, par rapport aux coûts admissibles des investissements:

a) 50 % dans les régions pouvant bénéficier de l'objectif «convergence»; et

b) 30 % dans les autres régions.

Les États membres concernés s'engagent à participer au financement des frais d'investissements à concurrence d'au moins 5 % des coûts admissibles.

La participation des bénéficiaires de l'aide au financement des coûts admissibles des investissements est au moins de:

a) 25 % dans les régions pouvant bénéficier de l'objectif «convergence»; et

b) 45 % dans les autres régions.

3. Sous réserve des dispositions du paragraphe 4 du présent article, la participation de l'Union au financement des aides visées à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007 est déterminée pour chaque groupement de producteurs sur la base de la valeur de sa production commercialisée et est soumise aux règles suivantes:

a) En ce qui concerne les groupements de producteurs dans les États membres qui ont adhéré à l'Union européenne le 1er mai 2004 ou après cette date, aucun plafond ne s'applique au cours des deux premières années de mise en œuvre de leur plan de reconnaissance, et un plafond de 70 %, 50 % et 20 % de la valeur de la production commercialisée est applicable au cours de la troisième, de la quatrième et de la cinquième année de mise en œuvre de leur plan de reconnaissance, respectivement;

b) En ce qui concerne les groupements de producteurs dans les régions ultrapériphériques de l'Union, visées à l'article 349 du traité ou dans les îles mineures de la mer Égée visées à l'article 1er, paragraphe 2, du règlement du Conseil (CE) nº 1405/2006 ([1]), la participation de l'Union est plafonnée à 25 %, 20 %, 15 %, 10 % et 5 % de la valeur de la production commercialisée au cours de la première, de la deuxième, de la troisième, de la quatrième et de la cinquième année de mise en œuvre de leur plan de reconnaissance, respectivement.

4. Les dépenses totales pour la participation de l'Union au financement des aides visées à l'article 103 *bis* du règlement (CE) nº 1234/2007 ne doivent pas dépasser 10 000 000 EUR par année civile.

Sur la base des notifications visées à l'article 38, paragraphe 4, la Commission fixe des coefficients d'attribution et établit le montant total de la contribution de l'Union par État membre et par an sur la base de ces coefficients. Si, pour une année donnée, le montant total résultant des notifications visées à l'article 38, paragraphe 4, ne dépasse pas le montant maximal de la contribution de l'Union, le coefficient d'attribution est fixé à 100 %.

([1]) JO L 265 du 26.9.2006, p. 1.

▼M8

La participation de l'Union est accordée selon le coefficient d'attribution visé au deuxième alinéa. Aucune participation de l'Union n'est accordée pour des plans de reconnaissance qui n'ont pas été notifiés conformément à l'article 38, paragraphe 4.

Le taux de change applicable à la participation de l'Union par État membre est le dernier taux publié par la Banque centrale européenne avant la date prévue à l'article 38, paragraphe 4.

▼B

Article 48

Fusions

1. Les aides prévues à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007 peuvent être octroyées, ou peuvent continuer à être octroyées, aux groupements de producteurs auxquels a été accordée une préreconnaissance et qui résultent de la fusion de deux ou plusieurs groupements de producteurs préreconnus.

2. Pour le calcul du montant des aides visées au paragraphe 1, le groupement de producteurs résultant de la fusion se substitue aux groupements ayant fusionné.

3. Lorsque deux ou plusieurs groupements de producteurs fusionnent, la nouvelle entité assume les droits et obligations du groupement de producteurs qui a été préreconnu le premier.

4. Lorsqu'un groupement de producteurs préreconnu fusionne avec une organisation de producteurs reconnue, l'entité qui en résulte ne peut plus bénéficier ni d'une préreconnaissance en tant que groupement de producteurs, ni des aides visées à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007. L'entité née de la fusion continue à être traitée en tant qu'organisation de producteurs reconnue, pour autant qu'elle respecte les exigences applicables. Si nécessaire, l'organisation de producteurs demande que son programme opérationnel soit modifié et à cette fin, l'article 29 s'applique *mutatis mutandis*.

Toutefois, les actions menées par les groupements de producteurs avant la fusion continuent à pouvoir bénéficier des aides dans les conditions prévues dans le plan de reconnaissance.

Article 49

Conséquences de la reconnaissance

1. Les aides prévues à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007 cessent d'être octroyées une fois la reconnaissance accordée.

2. En cas de présentation d'un programme opérationnel conformément au présent règlement, l'État membre concerné s'assure qu'il n'y a pas de double financement des mesures décrites dans le plan de reconnaissance.

3. Les investissements bénéficiant de l'aide ou les coûts visés à l'article 103 *bis*, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007 peuvent être repris dans les programmes opérationnels pour autant qu'ils soient conformes aux exigences du présent règlement.

4. Les États membres fixent le délai, commençant à courir après la mise en œuvre du plan de reconnaissance, dans lequel le groupement de producteurs est reconnu en tant qu'organisation de producteurs. Ce délai ne peut excéder quatre mois.

▼M29

_____

▼B

TITRE V

DISPOSITIONS GÉNÉRALES, TRANSITOIRES ET FINALES

▼M29

_____

▼B

Article 149

Abrogation

Le règlement (CE) nº 1580/2007 est abrogé.

Toutefois, l'article 134 du règlement (CE) nº 1580/2007 continue à s'appliquer jusqu'au 31 août 2011.

Les références faites au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et, le cas échéant, sont à lire conformément au tableau de correspondance figurant à l'annexe XIX.

Article 150

Dispositions transitoires

1. Les programmes opérationnels bénéficiant de l'application de l'article 203 *bis*, paragraphe 3, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007 peuvent continuer à être mis en œuvre jusqu'à leur expiration, pour autant qu'ils soient conformes aux règles applicables avant le 1er janvier 2008.

2. Aux fins de l'article 203 *bis*, paragraphe 6, du règlement (CE) nº 1234/2007, les règles concernant les caractéristiques minimales de la matière première livrée à la transformation et les exigences minimales de qualité des produits finis, qui restent applicables pour les matières premières récoltées sur le territoire des États membres ayant recours à la disposition transitoire visée dans ledit paragraphe sont, en sus des normes de commercialisation concernées, visées au titre II du présent règlement, celles figurant dans les règlements de la Commission énumérés à l'annexe XX.

3. Les plans de reconnaissance acceptés au titre du règlement (CE) nº 2200/96 qui continuent à bénéficier de l'acceptation en application de l'article 203 *bis*, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1234/2007 pour les groupements de producteurs autres que ceux des États membres qui ont adhéré à l'Union européenne le 1er mai 2004 ou après cette date et autres que ceux des régions ultrapériphériques de l'Union visées à l'article 349 du traité ou des îles mineures de la mer Égée visées à l'article 1er, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1405/2006 du Conseil ([1]), sont financés aux taux fixés à l'article 103 *bis*, paragraphe 3, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007.

([1]) JO L 265 du 26.9.2006, p. 1.

▼B

Les plans de reconnaissance acceptés au titre du règlement (CE) nº 2200/96 qui ont bénéficié de l'article 14, paragraphe 7, dudit règlement et continuent à bénéficier de l'acceptation en application de l'article 203 *bis*, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1234/2007 sont financés aux taux fixés à l'article 103 *bis*, paragraphe 3, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007.

4. Les États membres modifient, si nécessaire, leur stratégie nationale au plus tard le 15 septembre 2011, afin de:

a) dûment justifier quelle distance est considérée comme importante au sens de l'article 50, paragraphe 7, point b);

b) fixer un pourcentage maximum des dépenses annuelles au titre d'un programme opérationnel qui peuvent être effectuées pour les actions liées à la gestion des emballages respectueuse de l'environnement visée à l'article 60, paragraphe 4, deuxième alinéa.

5. Les programmes opérationnels qui ont été approuvés avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement peuvent continuer à être mis en œuvre jusqu'à leur expiration sans remplir le pourcentage maximum prévu à l'article 60, paragraphe 4, deuxième alinéa.

Article 151

Entrée en vigueur

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

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

▼B

ANNEXE I

NORMES DE COMMERCIALISATION VISÉES À L'ARTICLE 3

PARTIE A

Norme générale de commercialisation

1. **Exigences qualitatives minimales**

Dans la limite des tolérances admises, les produits sont:

— intacts,

— 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 et/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 matiere de maturite**

Les produits doivent être suffisamment développés, mais pas excessivement, et les fruits doivent présenter une maturité suffisante et ne doivent pas être trop mûrs.

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. **Tolerance**

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. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

▼M18

4. **Marquage**

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 l'Union, 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 l'organisme de contrôle sur la signification de ce code.

▼M18

B. *Origine*

Nom complet du pays d'origine ([1]). 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.

▼B

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. **Exigences minimales**

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

— intactes,

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

— propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,

— pratiquement exemptes de parasites,

— exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,

— exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse prononcée, à l'exception de la variété Fuji et ses mutants,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

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

— de supporter le transport et la manutention, et

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Exigences en matière de maturité**

Les pommes doivent être suffisamment développées et présenter une maturité suffisante.

Le développement et le stade de maturité des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Pour s'assurer du respect des exigences minimales en matière de maturité, plusieurs paramètres peuvent être pris en considération (par exemple, l'aspect morphologique, le goût, la fermeté, l'indice réfractométrique).

([1]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

C. **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 les caractéristiques de la variété [1] et être pourvues d'un pédoncule qui doit être intact.

Les pommes doivent présenter les caractéristiques minimales de coloration en surface de la variété suivantes:

— 3/4 de la surface totale de coloration rouge dans le cas du groupe de coloration A,

— 1/2 de la surface totale de coloration mixte-rouge dans le cas du groupe de coloration B,

— 1/3 de la surface totale de coloration légèrement rouge, rougie ou striée dans le cas du groupe de coloration C.

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:

— de très légers défauts de l'épiderme,

— de très légers roussissements [2] tels que:

— des taches brunes qui ne doivent pas s'étendre au-delà de la cavité de la tige et ne pas présenter d'aspérités et/ou

— de légères traces isolées de roussissement.

ii) *Catégorie I*

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété [3].

Les pommes doivent présenter les caractéristiques minimales de coloration en surface de la variété suivantes:

— 1/2 de la surface totale de coloration rouge dans le cas du groupe de coloration A,

— 1/3 de la surface totale de coloration mixte-rouge dans le cas du groupe de coloration B,

— 1/10 de la surface totale de coloration légèrement rouge, rougie ou striée dans le cas du groupe de coloration C.

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,

---

[1] Une liste non exhaustive des variétés classées selon les critères de coloration et de roussissement figure à l'appendice de la présente norme.

[2] Les variétés marquées d'un «R » dans l'appendice sont exemptées des dispositions relatives au roussissement.

[3] Une liste non exhaustive des variétés classées selon les critères de coloration et de roussissement figure à l'appendice de la présente norme.

▼B

— une surface totale de 1 cm^2 pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être assorties d'une décoloration,

— 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^2 pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 0,25 cm^2,

— un léger roussissement ([1]), par exemple:

— des taches brunes s'étendant légèrement au-delà de la cavité de la tige ou du pistil mais ne présentant pas d'aspérités et/ou

— un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/5 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci et/ou

— un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/20 de la surface totale du fruit; la somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/5 de la surface totale du fruit.

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 répondent aux exigences minimales définies ci-dessus.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

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,

— des défauts de développement,

— des défauts de coloration,

— 1,5 cm^2 de surface au maximum pour des meurtrissures légères, qui peuvent être légèrement décolorées,

— des 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^2 pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 1 cm^2,

— un léger roussissement ([2]), par exemple:

— des taches brunes s'étendant légèrement au-delà de la cavité de la tige ou du pistil mais ne présentant pas d'aspérités et/ou

— un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/2 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci et/ou

— un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/3 de la surface totale du fruit;

— la somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/2 de la surface totale du fruit.

([1]) Les variétés marquées d'un «R » dans l'appendice sont exemptées des dispositions relatives au roussissement.

([2]) Les variétés marquées d'un «R » dans l'appendice sont exemptées des dispositions relatives au roussissement.

▼B

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

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

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.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:

— 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, et

— 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, ou

b) pour les fruits calibrés selon le poids:

— pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées:

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

— pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente:

Fourchette (g)	Homogénéité (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

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**

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

▼B

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne correspondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. **Tolérances en matière de calibre**

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

— inférieur de 5 mm ou plus au diamètre minimal,

— inférieur de 10 g ou plus au poids minimal.

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 (en cas de calibrage), et présentant le même état de maturité.

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

Cependant, un mélange de pommes dont les variétés sont nettement différentes peuvent être emballées ensemble dans un emballage de vente, pour autant qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

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 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.

▼B

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.

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme de contrôle sur la signification de ce code.

▼M18

B. **Nature du produit**

— Mention «Pommes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de pommes de différentes variétés bien distinctes, noms des différentes variétés.

— Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Le nom d'un mutant de cette variété ou une dénomination commerciale ([1]) ne peuvent être donnés qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.

▼B

C. **Origine du produit**

Pays d'origine ([2]), et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'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 fruit le plus petit du colis, suivi de l'expression «et plus» ou d'une expression équivalente, ou, le cas échéant, du diamètre ou du poids du fruit le plus gros du colis.

([1]) Une dénomination commerciale peut être une marque dont la protection a été demandée ou obtenue ou toute autre dénomination commerciale.

([2]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

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.

▼M18

Appendice

Liste non exhaustive des variétés de pommes

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

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
African Red			B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge	B	
Alborz Seedling			C	
Aldas			B	
Alice			B	
Alkmene		Early Windsor	C	
Alro			B	
Alwa			B	
Amasya			B	
Angold			C	
Antej		Antei	B	
Apollo		Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm		Arkansas no 18, A 18	C	
Arlet			B	R
Aroma			C	
	Mutants d'Aroma, tels que		C	
	Amorosa		C	
Auksis			B	
Beacon			A	
Belfort		Pella	B	
Belle de Boskoop				R
	Mutants de Belle de Boskoop, tels que			R

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		R
Belle fleur double				
Belorrusskoje Maļinovoje		Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe	B	
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch	C	
	Mutants de Berlepsch, tels que		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	C	
Blushed Golden				
Bogatir		Bogatyr		
Bohemia			B	
Braeburn			B	
	Mutants de Braeburn, tels que		B	
	Hidala		B	
	Joburn		B	
	Lochbuie Red Braeburn		B	
	Mahana Red		B	
	Mariri Red		B	
	Redfield		B	
	Royal Braeburn		B	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		
Brettacher Sämling				
Calville (Groupe des)				
Cardinal			B	
Carola		Kalco	C	
Caudle			B	
Charden				
Charles Ross				
Civni			B	

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
Coop 38				
Coromandel Red		Corodel	A	
Cortland			B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange	C	R
	Mutants de Cox's Orange Pippin, tels que		C	R
	Cherry Cox		C	R
Crimson Bramley				
Cripps Pink			C	
	Mutants de Cripps Pink, tels que		C	
	Pink Rose		C	
	Rosy Glow		C	
	Ruby Pink		C	
Cripps Red			C (*)	
Dalinbel			B	R
Delblush				
Delcorf			C	
	Mutants de Delcorf, tels que		C	
	Dalili		C	
	Monidel		C	
Delgollune			B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious	B	
Deljeni				
Delikates			B	
Delor			C	
Discovery			C	
Doč Melbi		Doch Melbi	C	
Dunn's Seedling				R
Dykmanns Zoet			C	
Egremont Russet				R

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
Elan				
Elise		Red Delight	A	
Ellisons's orange		Ellison	C	
Elstar			C	
	Mutants de Elstar, tels que		C	
	Bel-El		C	
	Daliest		C	
	Daliter		C	
	Elshof		C	
	Elstar Armhold		C	
	Elstar Reinhardt		C	
	Goedhof		C	
	Red Elstar		C	
	Valstar		C	
Empire			A	
Falstaff			C	
Fiesta		Red Pippin	C	
Florina			B	
Forele			B	
Fortune				R
Fuji			B	
	Mutants de Fuji, tels que		B	
	Fuji Brak		B	
Gala			C	
	Mutants de Gala, tels que		C	
	Annaglo		C	
	Baigent		C	
	Galaxy		C	
	Mitchgla		C	
	Obrogala		C	
	Regala		C	
	Regal Prince		C	
	Tenroy		C	

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
Garcia				
Gloster			B	
Goldbohemia				
Golden delicious				
	Mutants de Golden Delicious, tels que			
Golden Russet				R
Goldstar				
Granny smith				
Gradigold				
Gravensteiner		Gravenstein		
	Mutants de Gravensteiner, tels que			
	Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		
Greensleeves				
Holsteiner Cox		Holstein		R
	Mutants de Holsteiner Cox, tels que			R
	Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		R
Honeycrisp			C	
Honeygold				
Horneburger				
Howgate wonder		Manga		
Idared			B	
Iedzēnu			B	
Ilga			B	
Ingrid Marie			B	R
Iron			C	
Isbranica		Izbranica	C	
Jacob Fisher				
Jacques Lebel				
Jamba			C	

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
James Grieve				
	Mutants de James Grieve, tels que			
	James Grieve rouge	Red James Grieve		
Jarka			C	
Jerseymac			B	
Jester				
Jonagold			C	
	Mutants de Jonagold, tels que		C	
	Crowngold		C	
	Daligo		C	
	Daliguy	Jonasty	C	
	Dalijean	Jonamel	C	
	Decosta		C	
	Jomar		C	
	Jomured	Van de Poel	C	
	Jonabel		C	
	Jonabres		C	
	Jonagold Boerekamp		C	
	Jonagold 2000	Excel	C	
	Jonagored Supra		C	
	Jonaveld		C	
	King Jonagold		C	
	New Jonagold	Fukushima	C	
	Novajo	Veulemanns	C	
	Primo		C	
	Red Jonaprince		C	
	Romagold	Surkijn	C	

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
	Rubinstar		C	
	Schneica	Jonica	C	
	Wilmuta		C	
Jonalord			C	
Jonathan			B	
Julia			B	
Jupiter				
Karmijn de Sonnaville			C	R
Katja		Katy	B	
Kent				R
Kidd's orange red			C	R
Kim			B	
Koit			C	
Koričnoje Novoje		Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe	C	
Kovaļenkovskoje			B	
Krameri Tuvioun			B	
Kulikovskoje			B	
Lady Williams			B	
Lane's Prince Albert				
Laxton's Superb			C	R
Ligol			B	
Lobo			B	
Lodel			A	
Lord Lambourne			C	
Maigold			B	
Mc Intosh			B	
Meelis			B	
Melba			C	
Melodie			B	
Melrose			C	
Meridian			C	

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
Moonglo			C	
Morgenduft		Imperatore	B	
Mountain Cove				
Mutsu		Crispin		
Noris			B	
Normanda			C	
Nueva Europa			C	
Nueva Orleans			B	
Odin			B	
Ontario			B	
Orlik			B	
Orlovskoje Polosatoje			C	
Ozark Gold				
Paula Red			B	
Pero del Cirio				
Piglos			B	
Pikant			B	
Pikkolo			C	
Pilot			C	
Pimona			C	
Pinova			C	
Pirella			B	
Piros			C	
Prima			B	
Rafzubin			C	
	Mutants de Rafzubin, tels que		C	
	Rafzubex		C	
Rajka			B	
Rambour d'hiver				
Rambour Franc			B	
Reanda			B	
Rebella			C	
Red Delicious			A	

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
	Mutants de Red Delicious, tels que		A	
	Camspur		A	
	Erovan		A	
	Fortuna Delicious		A	
	Otago		A	
	Red King		A	
	Red Spur		A	
	Red York		A	
	Richared		A	
	Royal Red		A	
	Shotwell Delicious		A	
	Stark Delicious		A	
	Starking		A	
	Starkrimson		A	
	Starkspur		A	
	Topred		A	
	Trumdor		A	
	Well Spur		A	
Red Dougherty			A	
Redkroft			A	
Regal			A	
Regina			B	
Reglindis			C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne	C	
Reineta Encarnada			B	
Reinette Rouge du Canada			B	
Reinette d'Orléans				
Reinette Blanche du Canada		Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
Reinette de France				
Reinette de Landsberg				
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette		R
Relinda			C	
Remo			B	
Renora			B	
Resi			B	
Resista				
Retina			B	
Rewena			B	
Roja de Benejama		Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B	
	Mutants de Rome Beauty, tels que		B	
	Red Rome		B	
Rosana			B	
Royal Beauty			A	
Rubin (cultivar tchèque)			C	
Rubin (cultivar du Kazakhstan)			B	
Rubinola			B	
Rudens Svītrainais		Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svītrotais, Streifling, Streifling Herbst,Sügisjoonik, Syysjuovikas et de nombreux autres	C	
Saltanat			B	
Sciearly			A	
Scifresh			B	
Sciglo			A	
Sciray		GS48	A	

▼**M18**

Variété	Mutant	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement
Scired			A	R
Sciros			A	
Selena			B	
Shampion			B	
Sidrunkollane Talioun				
Sinap Orlovskij				
Snygold		Earlygold		
Sommerregent			C	
Spartan			A	
Splendour			A	
St. Edmunds Pippin				R
Stark's Earliest			C	
Štaris		Staris	A	
Sturmer Pippin				R
Summerred			B	
Sügisdessert			C	
Sunrise			A	
Sunset				R
Suntan				R
Sweet Caroline			C	
Talvenauding			B	R
Tellisaare			B	
Tiina		Tina	C	
Topaz			B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early	B	
Veteran			B	
Vista Bella		Bellavista	B	
Wealthy			B	
Worcester Pearmain			B	
York			B	
Zailijskoje		Zailiyskoe	B	
Žigulovskoje		Zhigulovskoe	C	

(*) Au minimum 20 % pour les catégories I et II.

▼B

PARTIE 2: *NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX AGRUMES*

I. **DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les variétés (cultivars) de fruits énumérées ci-après, classées sous la dénomination «agrumes», destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle:

— citrons de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm. f.,

— mandarines (*Citrus reticulata* Blanco), y compris les satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clémentines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et tangerines (*Citrus tangerina* Tan.) issues de ces espèces et de leurs hybrides,

— oranges issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

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. **Exigences minimales**

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

— intacts,

— 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 exemptes de parasites,

— exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,

— exempts de signes de dessèchement et de déshydratation,

— exempts de dégâts dus au froid ou au gel,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

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

— de supporter le transport et la manutention, et

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Exigences en matière de maturité**

Les agrumes doivent 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.

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

— teneur minimale en jus,

▼M18

———————

▼B

— ratio sucre-acide minimum ([1]),

— 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.

([1]) Calculé selon les orientations de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs.

▼B

	Teneur minimale en jus (en %)	►M18 ——— ◄	Ratio sucre-acide minimum	Coloration
Citrons	20			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de coloration verte (à condition qu'elle ne soit pas foncée) sont admis, à condition qu'ils soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus.
Satsumas, clémentines, autres variétés de mandarines et leurs hybrides				
Satsumas	33		6,5:1	La coloration doit être typique de la variété sur au moins un tiers de la surface du fruit.
Clémentines	40		7,0:1	
Autres variétés de mandarines et leurs hybrides	33		7,5:1 ([1])	
Oranges				
Oranges sanguines	30		6,5:1	La coloration doit être typique de la variété. Les fruits dont la coloration vert clair n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit sont admis, à condition qu'ils soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus. Les oranges produites dans des zones caractérisées par des températures atmosphériques élevées et une forte humidité relative pendant la période de développement présentant une couleur verte sur plus d'un cinquième de leur surface totale sont admises, à condition qu'elles soient conformes aux exigences minimales relatives à la teneur en jus.
Groupe des navels	33		6,5:1	
Autres variétés	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi et Pacitan dont la coloration verte excède un cinquième de la surface totale	33			
Autres variétés dont la coloration verte excède un cinquième de la surface totale	45			

▼M18

([1]) Pour les Mandoras et les Minneolas, le ratio sucre-acide minimum est de 6,0:1 jusqu'à la fin de la campagne de commercialisation débutant le 1er janvier 2023.

▼B

Les agrumes satisfaisant à ces exigences en matière de maturité peuvent être «déverdis». Ce traitement n'est permis que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées.

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. Ils doivent présenter les 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 présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils 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,

▼B

— de légers défauts de coloration, y compris de légères brûlures dues au soleil,

— de légers défauts de l'épiderme de nature progressive, pour autant qu'il n'y ait pas d'altérations de la pulpe,

— de légers défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, ou des attaques de parasites,

— de légers défauts cicatrisés imputables à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements ou des chocs dus à la manutention,

— un décollement léger et partiel de la peau (ou écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines;

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais conformes aux exigences 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:

— des défauts de forme,

— des défauts de coloration, y compris des brûlures dues au soleil,

— des défauts de l'épiderme de nature progressive, pour autant qu'il n'y ait pas d'altérations de la pulpe,

— des défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, une attaque de parasites,

— des défauts cicatrisés imputables à une cause mécanique telle que des impacts de grêlons, des frottements ou des chocs dus à la manutention,

— des altérations épidermiques superficielles cicatrisées,

— une écorce rugueuse,

— un décollement léger et partiel de la peau (ou écorce) pour les oranges et un décollement partiel de la peau (ou écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines.

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit ou par le nombre.

A. **Calibre minimal**

Les calibres minimums suivants s'appliquent:

Fruit	Diamètre (en mm)
Citrons	45
Satsumas, autres variétés de mandarines et hybrides	45
Clémentines	35
Oranges	53

B. **Homogénéité**

Les agrumes peuvent être calibrés suivant l'une des options suivantes:

a) afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

— 10 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est < 60 mm;

▼B

— 15 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est ≥ 60 mm, mais < 80 mm;

— 20 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est ≥ 80 mm, mais < 110 mm;

— il n'est prévu aucune limitation de la différence de diamètre pour les fruits dont le calibre est ≥ 110 mm;

b) dans le cas où des codes du calibre sont appliqués, les codes et échelles figurant dans les tableaux suivants doivent être respectés:

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

([1]) Les calibres inférieurs à 45 mm ne concernent que les clémentines.

▼B

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

pour les fruits présentés en vrac dans des caisses et les fruits présentés en emballages de vente, l'écart maximal ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre;

c) pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit correspondre au point a).

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances en matière de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, d'agrumes ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 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 le colis.

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:

Fruit	Diamètre (en mm)
Citrons	43
Satsumas, autres variétés de mandarines et hybrides	43
Clémentines	34
Oranges	50

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.

▼B

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

Cependant, un mélange d'agrumes de différentes espèces peuvent être emballés ensemble dans un emballage de vente, pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou type commercial et à leur origine.

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 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.

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

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur ou leur saveur ([2]).

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

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme de contrôle sur la signification de ce code.

B. **Nature du produit**

— Nom commun de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur.

— Nom de la variété pour les oranges.

([1]) 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 de l'Union européenne en la matière.

([2]) 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 de l'Union européenne en la matière.

▼B

— Pour le groupe des mandarines:

— satsumas: «satsumas», qui peut être suivi du nom de la variété

— clémentines: «clémentines», qui peut être suivi du nom de la variété et, selon le cas, de la mention «sans pépins» pour les clémentines sans pépins (pas de pépins), clémentines (de 1 à 10 pépins) ou clémentines «avec pépins» lorsque les clémentines comptent plus de 10 pépins

— autres mandarines et leurs hybrides: nom de la variété.

— «Mélange d'agrumes» ou dénomination équivalente et nom commun des différentes espèces, dans le cas d'un mélange d'agrumes d'espèces bien distinctes.

— «Sans pépin» (indication facultative) ([1]).

C. **Origine du produit**

— Pays d'origine ([2]) et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

— Dans le cas d'un mélange d'agrumes d'espèces bien distinctes d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de l'espèce correspondante.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Calibre exprimé:

— par les calibres minimal et maximal (en mm) ou

▼M18

— le code du ou des calibres suivi, à titre facultatif, par un calibre ou un nombre minimum et maximum.

▼B

— Le cas échéant, indication des agents conservateurs ou des autres substances chimiques utilisées en traitement postrécolte.

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 s'applique aux kiwis (également dénommés «*Actinidia*») des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* (Planch.) et *Actinidia delicios* a (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.

([1]) Les agrumes sans pépin peuvent occasionnellement contenir des pépins.
([2]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

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**

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

— intacts (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,

— exempts d'altérations de la pulpe 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 et/ou saveur étrangères.

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

— de supporter le transport et la manutention, et

— 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 exigence, au stade du conditionnement, les fruits doivent avoir atteint un degré de maturité d'au moins 6,2 °Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devrait atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

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 présenter les caractéristiques de la variété.

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

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.

▼B

Ils 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 (mais sans renflements ou malformation),

— de légers défauts de coloration,

— de légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm^2,

— 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^2,

— 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.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne doit pas dépasser:

— 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**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

▼B

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne correspondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

Toutefois, les kiwis doivent avoir un poids d'au moins 85 g dans la 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 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.

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme de contrôle sur la signification de ce code.

▼B

B. **Nature du produit**

— Mention «kiwis» et/ou «actinidia» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,

— nom de la variété (facultatif).

C. **Origine du produit**

Pays d'origine ([1]) 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* 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),

— les croisements de ces variétés, et

— les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam., et

— les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* 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 avec motte ou 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. **Exigences minimales**

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

— intacts,

([1]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

— 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,

— pratiquement exempts de parasites,

— pratiquement exempts d'altérations dues à des parasites,

— turgescents,

— non montés,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts de toute odeur et/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 n'en modifie significativement l'apparence.

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, et

— 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 et/ou du type commercial.

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 répondent aux exigences minimales définies ci-dessus.

Les produits doivent être:

— suffisamment bien formés,

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

▼B

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.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

a) laitues

— 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

— 300 g.

IV. **DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant pas ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

ii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre de produits ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

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.

Cependant, un mélange de laitues et/ou chicorées frisées et/ou scaroles dont les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un colis, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, type commercial et/ou couleur considérés, quant à leur origine.

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

▼B

B. **Conditionnement**

Les produits doivent être conditionnés de façon à leur assurer une protection convenable. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être 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.

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme 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 équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— Mention «laitues à feuilles grasses», ou dénomination équivalente, le cas échéant.

— «Cultivées sous abri» ou dénomination équivalente, le cas échéant.

— Nom de la variété (facultatif).

— «Mélange de laitues/chicorées frisées/scaroles», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de laitues, chicorées frisées et/ou scaroles de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.

C. **Origine du produit**

— Pays d'origine ([1]) et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

— Dans le cas d'un mélange de laitues et/ou chicorées ou scaroles d'origines différentes, de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs bien distincts, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la variété, du type commercial et/ou de la couleur concernés.

([1]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Calibre, exprimé par le poids minimal par pièce, ou par le nombre de pièces.

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 des variétés (cultivars) issues 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. **Exigences minimales**

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

— intactes,

— 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,

— exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,

— exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

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

— de supporter le transport et la manutention, et

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Exigences en matière de maturité**

Les fruits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante. L'indice réfractométrique minimum de la pulpe doit être égal ou supérieur à 8° Brix.

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 les caractéristiques de la variété.

▼B

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.

ii) *Catégorie I*

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent toutefois présenter ►**M18** 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,

— de légers défauts de coloration,

— de légères marques de pression sur 1 cm^2 au maximum de la surface totale,

— de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser:

— 1,5 cm de long pour les défauts de forme allongée,

— 1 cm^2 de surface totale pour les autres défauts.

iii) *Catégorie II*

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

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur. Les pêches et les nectarines peuvent présenter ►**M18** les défauts suivants ◄, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

— des défauts de forme,

— des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la pulpe soit saine,

— des défauts de coloration,

— des meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 2 cm^2 au maximum de la surface totale,

— des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:

— 2,5 cm de long pour les défauts de forme allongée,

— 2 cm^2 de surface totale pour les autres défauts.

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

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

Le calibre minimal est de:

— 56 mm ou 85 g pour la catégorie «Extra»,

— 51 mm ou 65 g pour les catégories I et II ►**M18** ———————— ◄.

Toutefois, les fruits de moins de 56 mm ou 85 g ne sont pas commercialisés pendant la période allant du 1er juillet au 31 octobre (hémisphère Nord) et du 1er janvier au 30 avril (hémisphère Sud).

Les dispositions ci-après sont facultatives pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:

— 5 mm pour les fruits de moins de 70 mm,

▼B

— 10 mm pour les fruits de 70 mm et plus;

b) pour les fruits calibrés selon le poids:

— 30 g pour les fruits de moins de 180 g,

— 80 g pour les fruits de 180 g et plus;

c) pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit correspondre au point a) ou au point b).

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer.

	Code	Diamètre ou		Poids	
		de (en mm)	à (en mm)	de (g)	à (g)
1	D	51	56	65	85
2	C	56	61	85	105
3	B	61	67	105	135
4	A	67	73	135	180
5	AA	73	80	180	220
6	AAA	80	90	220	300
7	AAAA	> 90		> 300	

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, 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»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

▼B

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, degré de maturité et calibre (en cas de calibrage), 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 du 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 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.

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme 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.

— Nom de la variété (facultatif).

C. **Origine du produit**

Pays d'origine ([1]) 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 (en mm) ou les poids minimal et maximal (en g) ou selon le code de calibre.

([1]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

— 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 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. **Exigences minimales**

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

— intactes,

— 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 de la pulpe dues à des parasites,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

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

— de supporter le transport et la manutention, et

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Exigences en matière de maturité**

Le développement et le stade de maturité des poires doivent être de nature à leur permettre de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

C. **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 les caractéristiques de la variété ([1]).

La pulpe doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux.

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.

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

▼B

Les poires doivent être pourvues d'un pédoncule intact.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

ii) *Catégorie I*

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ([1]).

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,

— de légers défauts de coloration,

— de légers roussissements rugueux,

— 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^2 pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 0,25 cm^2,

— de légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 1 cm^2.

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.

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

— des défauts de forme,

— des défauts de développement,

— des défauts de coloration,

— de légers roussissements rugueux,

— des 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^2 pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 1 cm^2,

  — de légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 2 cm^2.

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

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

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

▼B

Le calibre minimal est de:

a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:

	«Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm	55 mm
Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm

b) pour les fruits calibrés selon le poids:

	«Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	130 g	110 g	110 g
Autres variétés	110 g	100 g	75 g

Pour les variétés de poires d'été figurant dans l'appendice de la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

a) pour les fruits calibrés selon le diamètre:

— 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;

b) pour les fruits calibrés selon le poids:

— pour les fruits de la catégorie «Extra» et ceux des catégories I et II présentés en couches rangées:

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
75 - 100	15
100 – 200	35
–200-250	50
> 250	80

— pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente:

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
75 - 100	25
100 – 200	50
> 200	100

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

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances en matière de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de poires ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

▼B

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne répondant pas aux exigences en matière de calibre, avec une variation maximale de:

— 5 mm en deçà du diamètre minimal,

— 10 g en deçà du poids minimal.

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 (en cas de calibrage), et présentant le même degré de maturité.

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

Cependant, un mélange de poires dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

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 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.

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,

▼B

— pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme de contrôle sur la signification de ce code.

▼M18

B. **Nature du produit**

— Mention «Poires» si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur.

— Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de poires de différentes variétés bien distinctes, noms des différentes variétés.

— Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Une dénomination commerciale [1] ne peut être donnée qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.

▼B

C. **Origine du produit**

Pays d'origine [2] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale. Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de poires de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté 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 fruit le plus petit du colis, suivi de l'expression «et plus» ou d'une expression équivalente, ou encore, le cas échéant, du diamètre ou du poids du fruit le plus gros 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

Critères de calibrage établis pour les poires

GF = variétés à gros fruits

PE = Poire d'été, pour laquelle il n'est pas exigé de calibre minimal

Liste non exhaustive des variétés de poires à gros fruits et de poires d'été

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.

[1] Une dénomination commerciale peut être une marque dont la protection a été demandée ou obtenue ou toute autre dénomination commerciale.

[2] Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼**M18**

Certaines des variétés énumérées dans la liste ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles une protection comme marque 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.

▼**B**

Variété	Synonymes	►**M18** Marque ◄	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		GF
Abugo o Siete en Boca			PE
Akça			PE
Alka			GF
Alsa			GF
Amfora			GF
Alexandrine Douillard			GF
Bambinella			PE
Bergamotten			PE
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		GF
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		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
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

▼B

Variété	Synonymes	►M18 Marque ◄	Calibre
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
Joséphine			GF
Kieffer			GF
Klapa Mīlule			GF
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PE
Lombacad		Cascade ®	GF
Moscatella			PE
Mramornaja			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
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Suvenirs			GF
Taylors Gold			GF
Triomphe de Vienne			GF
Vasarine Sviestine			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.

▼B

II. **DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

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

A. **Exigences minimales**

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

— intactes, sans blessure,

— 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'attaques de 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 et/ou saveur étrangères.

Les fraises 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, et

— 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 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 fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les 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 totale du fruit,

— de légères marques superficielles de pression.

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

▼B

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les fraises qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais répondent aux exigences 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 totale 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.

Le calibre minimal est de:

— 25 mm pour la catégorie «Extra»,

— 18 mm pour les catégories I et II.

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

IV. **DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 2 % au total.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences en matière de calibre minimum.

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.

▼B

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 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.

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme 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.

— Nom de la variété (facultatif).

C. **Origine du produit**

Pays d'origine [1] 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 [2] (cultivars) issues de *Capsicum annuum* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

[1] Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.
[2] Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant.

▼B

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. **Exigences minimales**

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

— intacts,

— 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,

— fermes,

— pratiquement exempts de parasites,

— pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,

— exempts de dégâts dus au froid ou au gel,

— munis de leur pédoncule, le pédoncule doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts de toute odeur et/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, et

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Classification**

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

i) *Catégorie «Extra»*

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent posséder les 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 poivrons doux 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,

— une couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur un tiers au maximum de la surface totale,

— de légers défauts de l'épiderme, tels que:

— piquetage, éraflures, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la surface totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et 1 cm^2 pour les autres défauts, ou

— craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale,

— un pédoncule légèrement endommagé.

▼B

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais répondent aux exigences minimales définies ci-dessus.

Ils peuvent toutefois 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 couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur 2/3 au maximum de la surface totale,

— des défauts de l'épiderme, tels que:

— piquetage, éraflures, brûlures de soleil, meurtrissures et blessures cicatrisées, dont la surface totale ne peut dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et 2,5 cm^2 pour les autres défauts, ou

— des craquelures sèches et superficielles couvrant au total 1/8 au maximum de la surface totale,

— une altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm^2 au maximum,

— un dessèchement sur un 1/3 au maximum de la surface,

— le pédoncule et le calice endommagés, à condition que la chair qui les encercle demeure intacte.

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

a) pour les poivrons doux calibrés par le diamètre:

— 20 mm;

b) pour les poivrons doux calibrés par le poids:

— 30 g si le poivron le plus lourd pèse 180 g ou moins,

— 40 g si le plus petit poivron pèse plus de 180 g.

Les poivrons doux allongés doivent avoir une longueur suffisamment uniforme.

Un calibre homogène n'est pas obligatoire pour la catégorie II.

IV. **DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

▼B

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

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 (en cas de calibrage) et, pour les catégories «Extra» et I, présentant sensiblement le même degré de maturité et de coloration.

Cependant, un mélange de poivrons doux dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine.

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 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.

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme de contrôle sur la signification de ce code.

▼B

B. **Nature du produit**

— Mention «Poivrons doux» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— «Mélange de poivrons doux», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de poivrons doux de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les types commerciaux et/ou couleurs et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.

C. **Origine du produit**

Pays d'origine ([1]) et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de poivrons doux de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du type commercial et/ou de la couleur correspondants.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou les poids minimal et maximal.

— Nombre de pièces (facultatif).

▼C1

— «Goût piquant» ou dénomination équivalente, le cas échéant.

▼B

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. **Exigences 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'attaques de parasites,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

([1]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

En outre, les baies doivent être:

— intactes,

— bien formées,

— normalement développées.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

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

— de supporter le transport et la manutention, et

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Exigences en matière de maturité**

Le jus des fruits 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.

C. **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. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Les baies doivent être fermes, bien attachées, uniformément espacées sur la rafle et presque entièrement recouvertes de leur pruine.

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 raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques 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».

Ils 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,

— 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.

▼B

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.

Ils 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,

— 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.

Le poids minimum d'une grappe est de 75 g. Cette disposition ne s'applique pas aux colis destinés à des portions individuelles.

IV. **DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

À tous les stades de la commercialisation, 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»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en poids, de grappes ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences en matière de calibre. Chaque emballage destiné à la vente 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 de la catégorie «Extra», les grappes doivent être de calibre et de coloration sensiblement homogènes.

Cependant, un mélange de raisins de table dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un colis, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

▼B

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.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être 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, sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérant au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de long.

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme 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.

— Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de raisins de table de différentes variétés bien distinctes, noms des différentes variétés.

C. **Origine du produit**

— Pays d'origine [1] 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 raisins de table 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.

— «Grappes de moins de 75 g destinées à des portions individuelles», le cas échéant.

[1] Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

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.

▼M18

_____

▼B

PARTIE 10: *NORME DE COMMERCIALISATION APPLICABLE AUX TOMATES*

I. **DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les tomates des variétés (cultivars) issues de *Solanum lycopersicum* L., 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 compris les tomates «cocktail»).

II. **DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les exigences en matière de qualité que doivent présenter les tomates après conditionnement et emballage.

A. **Exigences minimales**

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

— intactes,

— 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 de la pulpe dues à des parasites,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de toute odeur et/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, et

— 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.

▼B

i) *Catégorie «Extra»:*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

La coloration des tomates, en rapport avec leur état de maturité, doit répondre aux exigences du point A, troisième 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 et/ou du type commercial.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de «dos verts» apparents. 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 et de développement,

— de légers défauts de coloration,

— de légers défauts d'épiderme,

— de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates «à côtes» peuvent présenter:

— des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale,

— des protubérances non excessives,

— un petit ombilic sans subérisation,

— une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 1 cm^2,

— 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 suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

— des défauts de forme et de développement,

— des défauts de coloration,

— des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve 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.

▼B

En outre, les tomates «à côtes» peuvent présenter:

— des protubérances plus marquées que dans le cas de la catégorie I, sans qu'il y ait difformité,

— un ombilic,

— une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 2 cm^2,

— 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, par le poids ou par le nombre.

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux tomates en grappes et aux tomates «cerises» et sont facultatives pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les produits d'un même colis est limitée à:

a) pour les tomates calibrées selon le diamètre:

— 10 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur l'emballage) est inférieur à 50 mm,

— 15 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur l'emballage) est supérieur ou égal à 50 mm mais inférieur à 70 mm,

— 20 mm, si le diamètre du fruit le plus petit (indiqué sur l'emballage) est supérieur ou égal à 70 mm mais inférieur à 100 mm,

— il n'est prévu aucune limitation de la différence de diamètre pour les fruits dont le calibre est supérieur ou égal à 100 mm.

Dans le cas où des codes du calibre sont appliqués, les codes et échelles figurant dans le tableau suivant doivent être respectés:

Code du calibre	Diamètre (en mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

b) Pour les tomates calibrées en poids ou en nombre, la différence de calibre doit correspondre à la différence indiquée au point a).

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.

▼B

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total. Dans le cas des tomates en grappes, une tolérance de 5 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige est admise.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total. Dans le cas des tomates en grappes, une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige est admise.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories: il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux exigences en matière de calibrage.

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 homogène.

Toutefois, des tomates de variétés, types commerciaux et/ou couleurs bien distincts peuvent être emballées ensemble sous forme de mélanges dans un colis, pourvu qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur, variété et type commercial concerné, quant à leur origine.

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

B. **Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être 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.

▼B

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 l'Union, associés à la mention «emballé pour:» ou à une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage comporte également un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par l'organisme 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.

— «Mélange de tomates» ou une expression équivalente, dans le cas d'un mélange de tomates de variétés, types commerciaux et/ou couleurs bien distincts. Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les couleurs, variétés ou types commerciaux et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.

— Nom de la variété (facultatif).

C. **Origine du produit**

Pays d'origine ([1]) et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de tomates d'origines différentes, de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la couleur, variété et/ou du type commercial concernés.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.

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.

([1]) Le nom complet ou le nom utilisé habituellement est indiqué.

▼B

ANNEXE II

MODÈLE MENTIONNÉ À L'ARTICLE 12, PARAGRAPHE 1

	Norme de commercialisation de l'Union européenne applicable aux fruits et légumes frais N° (de l'opérateur agréé) (État membre)

▼B

ANNEXE III

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ AVEC LES NORMES DE COMMERCIALISATION DE L'UNION EUROPÉENNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS VISÉ AUX ARTICLES 12, 13 ET 14

<table>
<tr><td colspan="2">1. Opérateur</td><td colspan="2">Certificat de conformité avec les normes de commercialisation de l'Union européenne applicables aux fruits et légumes frais

N° .....

(Le présent certificat est destiné exclusivement aux organismes de contrôle)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">2. Emballeur identifié sur l'emballage (si différent de l'opérateur)</td><td colspan="2">3. Organisme de contrôle</td></tr>
<tr><td>4. Lieu du contrôle/pays d'origine (1)</td><td>5. Région ou pays de destination</td></tr>
<tr><td colspan="2">6. Identification du moyen de transport</td><td colspan="2">7.

☐ interne

☐ importation

☐ exportation</td></tr>
<tr><td>8. Colis (nombre et type)

–

–</td><td>9. Type de produit (variété si la norme le précise)</td><td>10. Catégorie de qualité</td><td>11. Poids net total en kg</td></tr>
<tr><td colspan="4">12. L'envoi visé ci-dessus est conforme, au moment de la délivrance, aux normes de commercialisation de l'Union européenne en vigueur.

.....

Bureau de douanes prévu: ..... Lieu et date de délivrance

Valable jusqu'au (date): .....

.....

Signataire (nom en caractères d'imprimerie):

Signature ..... Cachet de l'autorité compétente</td></tr>
<tr><td colspan="4">13. Observations</td></tr>
</table>

(1) Lorsque les produits sont réexportés, mentionner leur origine dans la case 9.

▼**M18**

ANNEXE IV

PAYS TIERS DONT LES CONTRÔLES DE CONFORMITÉ ONT ÉTÉ AGRÉÉS CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 15 ET PRODUITS CONCERNÉS

Pays	Produits
Suisse	Fruits et légumes frais autres que les agrumes
Maroc	Fruits et légumes frais
Afrique du Sud	Fruits et légumes frais
Israël (*)	Fruits et légumes frais
Inde	Fruits et légumes frais
Nouvelle-Zélande	Pommes, poires et kiwis, frais
Sénégal	Fruits et légumes frais
Kenya	Fruits et légumes frais
Turquie	Fruits et légumes frais

(*) L'agrément de la Commission en vertu de l'article 15 est accordé pour les fruits et légumes originaires de l'État d'Israël, à l'exclusion des territoires sous administration israélienne depuis juin 1967, à savoir les hauteurs du Golan, la bande de Gaza, Jérusalem-Est et le reste de la Cisjordanie.

▼B

ANNEXE V

MÉTHODES DE CONTRÔLE VISÉES À L'ARTICLE 17, PARAGRAPHE 1

Les méthodes de contrôle ci-après 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. L'emballage du colis est conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'emballages de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter leur manipulation physique et les dommages liés au transport. Le colis peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas des colis.

1.2. **Emballage de vente**

Partie individualisée d'un lot par l'emballage et son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.

1.3. **Préemballages**

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.

1.4. **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.

1.5. **Lot**

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

— l'identité de l'emballeur 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 définis au point 1.4, s'il est difficile de différencier les lots et/ou impossible de présenter des lots distincts, tous les lots de l'envoi peuvent être considérés comme constituant un même lot s'ils présentent des caractéristiques similaires 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.

1.6. **Échantillonnage**

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

▼B

1.7. **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.

1.8. **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.

1.9. **Échantillon secondaire**

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

Dans le cas des fruits à coques conditionnés, 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.

1.10. **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.

1.11. **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 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 à 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.

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.

▼B

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 en vertu de la directive 89/396/CEE du Conseil [1]. 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 envois; 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 qui doivent être examinés. 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.

[1] JO L 186 du 30.6.1989, p. 21.

▼B

Dans le cas où une décision de non-conformité d'un lot est 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
De 501 à 1 000	10
Plus 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
Plus 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 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 exigences 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.

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 le degré 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.

▼B

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.

2.7. **Rapports relatifs aux résultats des contrôles**

Les documents prévus à l'article 14 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.

▼**M8**

ANNEXE V bis

INVESTISSEMENTS NON ADMISSIBLES VISÉS À L'ARTICLE 37, DEUXIÈME ALINÉA

1. Investissements dans des moyens de transport destinés à être utilisés par le groupement de producteurs dans le cadre de la commercialisation ou de la distribution, à l'exception:

   a) des investissements dans des moyens de transport interne; au moment de l'achat, le groupement de producteurs justifie dûment à l'État membre concerné que les investissements sont utilisés uniquement pour le transport interne;

   b) des investissements supplémentaires portant sur des remorques permettant le transport frigorifique ou en atmosphère contrôlée.

2. L'achat de terrain non bâti pour un montant supérieur à 10 % des dépenses totales admissibles de l'opération concernée, à l'exception des cas où l'achat se révèle nécessaire pour la réalisation d'un investissement figurant dans le plan de reconnaissance.

3. Le matériel d'occasion acheté avec l'aide d'un financement de l'Union ou d'un financement national au cours des sept années précédentes.

4. La location, sauf si l'autorité compétente de l'État membre accepte qu'il soit justifié économiquement de préférer la location à l'achat.

5. Les biens immeubles achetés avec l'aide d'un financement de l'Union ou d'un financement national au cours des dix années précédentes.

6. Les investissements en actions.

7. Les investissements ou autres types d'actions similaires qui sont réalisés en dehors des exploitations et/ou des locaux du groupement de producteurs ou de ses membres.

▼M8

ANNEXE V ter

Modèles pour les notifications par groupement de producteurs visés à l'article 38, paragraphe 4

Notification conformément à l'article 38, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 543/2011 de la Commission

État membre: | | Nombre total de GP dont la reconnaissance est proposée: | |

Monnaie: | Monnaie nationale | Date: | |

Identité (si déjà attribuée)	Nom	Nombre de membres	Années de la période de transition	Années de mise en œuvre	Aides destinées à encourager la constitution et à faciliter le fonctionnement administratif. Article 103 bis, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007			Aides destinées à couvrir une partie des investissements. Article 103 bis, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007				Valeur de la production commercialisée [art. 42 du règlement (UE) nº543/2011]	Total de la participation de l'Union	Total de la participation de l'ÉM	Total GP
					Total	Participation de l'Union	Participation de l'État membre	Dépenses totales	Participation de l'Union	Participation de l'État membre	Participation du groupement de producteurs et des membres du groupement de producteurs				
					(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
			1/5	201…											
			2/5	201…											
			3/5	201…											
			4/5	201…											
			5/5	201…											
				Total											

Une feuille de calcul Excel différente doit être complétée pour chaque groupement de producteurs (GP)

▼M8

Notification conformément à l'article 38, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 543/2011 de la Commission

État membre: [ ] Nombre total de GP dont la reconnaissance est proposée: [ ]

Monnaie: [Monnaie nationale] Date: [ ]

Nombre de GP dont la reconnaissance est proposée	Années	Aides destinées à encourager la constitution et à faciliter le fonctionnement administratif. Article 103 bis, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007			Aides destinées à couvrir une partie des investissements. Article 103 bis, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007				Valeur de la production commercialisée [art. 42 du règlement (UE) nº 543/2011]	Total de la participation de l'Union	Total de la participation de l'ÉM	Total GP
		Total	Participation de l'Union	Participation de l'État membre	Total des dépenses	Participation de l'Union	Participation de l'État membre	Participation du groupement de producteurs et des membres du groupement de producteurs				
		(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	Total											

Cette feuille de calcul Excel concerne tous les groupements de producteurs dont la reconnaissance est proposée par État membre»

▼M29

———————

▼B

ANNEXE XIX

TABLEAUX DE CORRESPONDANCE VISÉS À L'ARTICLE 149

Règlement (CE) nº 1580/2007	Présent règlement
Article 1er	Article 1er
Article 2	Article 2
Article 2 *bis*	Article 3
Article 3	Article 4
Article 4	Article 5
Article 5	Article 6
Article 6	Article 7
Article 7	Article 8
Article 8	Article 9
Article 9	Article 10
Article 10	Article 11
Article 11	Article 12
Article 12	Article 13
Article 12 *bis*	Article 14
Article 13	Article 15
Article 14	—
Article 15	Article 16
Article 16	—
Article 17	—
Article 18	—
Article 19	—
Article 20	Article 17
Article 20 *bis*	Article 18
Article 21	Article 19
Article 22	Article 20
Article 23	Article 21
Article 24	Article 22
Article 25	Article 23
Article 26	Article 24
Article 27	Article 25
Article 28	Article 26
Article 29	Article 27
Article 30	Article 28
Article 31	Article 29
Article 32	Article 30
Article 33	Article 31
Article 34	Article 33
Article 35	—
Article 36	Article 34

▼B

Règlement (CE) nº 1580/2007	Présent règlement
Article 37	Article 35
Article 38	Article 36
Article 39	Article 37
Article 40	Article 38
Article 41	Article 39
Article 42	Article 40
Article 43	Article 41
Article 44	Article 42
Article 45	Article 43
Article 46	Article 44
Article 47	Article 45
Article 48	Article 46
Article 49	Article 47
Article 50	Article 48
Article 51	Article 49
Article 52	Article 50
Article 53	Article 51
Article 54	Article 52
Article 55	Article 53
Article 56	Article 54
Article 57	Article 55
Article 58	Article 56
Article 59	Article 57
Article 60	Article 58
Article 61	Articles 59-60
Article 62	Article 61
Article 63	Article 62
Article 64	Article 63
Article 65	Article 64
Article 66	Article 65
Article 67	Article 66
Article 68	Article 67
Article 69	Article 68
Article 70	Article 69
Article 71	Article 70
Article 72	Article 71
Article 73	Article 72
Article 74	Article 73
Article 75	Article 74
Article 76	Article 75
Article 77	Article 76
Article 78	Article 77

▼B

Règlement (CE) nº 1580/2007	Présent règlement
Article 79	Article 78
Article 80	Article 79
Article 81	Article 80
Article 82	Article 81
Article 83	Article 82
Article 84	Article 83
Article 85	Article 84
Article 86	Article 85
Article 87	Article 86
Article 88	Article 87
Article 89	Article 88
Article 90	Article 89
Article 91	Article 90
Article 92	—
Article 93	Article 91
Article 94	Article 92
Article 94 *bis*	Article 93
Article 95	Article 94
Article 96	Article 95, paragraphe 4
Article 97	Article 95
Article 98	Article 96
Article 99	Article 97
Article 100	Article 99
Article 101	Article 100
Article 102	Article 101
Article 103	Article 102
Article 104	Article 103
Article 105	Article 104
Article 106	Article 105, paragraphe 1
Article 107	Article 105, paragraphes 2 et 3
Article 108	Article 106
Article 109	Article 107
Article 110	Article 108
Article 111	Article 109
Article 112	Article 110
Article 113	Article 111
Article 114	Article 112
Article 115	Article 113
Article 116	Article 114
Article 117	Article 115
Article 118	Article 116
Article 119	Article 117

▼B

Règlement (CE) nº 1580/2007	Présent règlement
Article 120	Article 118
Article 121	Article 119
Article 122	Article 120
Article 123	Article 121
Article 124	Article 122
Article 125	Article 123
Article 126	Article 125
Article 127	Article 126
Article 128	Article 127
Article 129	Article 128
Article 130	Article 129
Article 131	Article 130
Article 132	Article 131
Article 133	Article 132
Article 134	—
Article 135	Article 133
Article 136	Article 134
Article 137	Article 135
Article 138	Article 136
Article 139	Article 137
Article 140	Article 138
Article 141	Article 139
Article 142	Article 140
Article 143	Article 141
Article 144	Article 142
Article 145	Article 143
Article 146	Article 144
Article 147	Article 145
Article 148	Article 146
Article 149	Article 147
Article 150	Article 148
Article 151	Article 149
Article 152	Article 150
Article 153	Article 151
Annexe I	Annexe I
Annexe II	Annexe II
Annexe III	Annexe III
Annexe IV	Annexe IV
Annexe VI	Annexe V
Annexe VII	Annexe VII
Annexe VIII	Annexe IX
Annexe IX	Annexe X

▼B

Règlement (CE) nº 1580/2007	Présent règlement
Annexe X	Annexe XI
Annexe XI	Annexe XII
Annexe XII	Annexe XIII
Annexe XIII	Annexe XIV
Annexe XIV	Annexe VIII
Annexe XV	Annexe XVI
Annexe XVI	Annexe XVII
Annexe XVII	Annexe XVIII
Annexe XVIII	Annexe XX

▼B

ANNEXE XX

RÈGLEMENTS VISÉS À L'ARTICLE 150, PARAGRAPHE 2

Règlement (CEE) nº 1764/86 de la Commission du 27 mai 1986 fixant des exigences minimales de qualité pour les produits transformés à base de tomates dans le cadre du régime d'aide à la production ([1]).

Règlement (CE) nº 2320/89 de la Commission du 28 juillet 1989 fixant des exigences minimales de qualité pour les poires Williams et Rocha au sirop et/ou au jus naturel de fruit dans le cadre du régime d'aide à la production ([2]).

Article 2 et annexe I, parties A et B, du règlement (CE) nº 464/1999 de la Commission du 3 mars 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 2201/96 du Conseil en ce qui concerne le régime d'aide aux pruneaux ([3]).

Article 1er, paragraphes 1 et 2, et annexes II et III du règlement (CE) nº 1573/1999 de la Commission du 19 juillet 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 2201/96 du Conseil en ce qui concerne les caractéristiques des figues sèches bénéficiant du régime d'aide à la production ([4]).

Annexes I et II du règlement (CE) nº 1621/1999 de la Commission du 22 juillet 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 2201/96 du Conseil en ce qui concerne l'aide pour la culture de raisins destinés à la production de certaines variétés de raisins secs ([5]).

Règlement (CE) nº 1666/1999 de la Commission du 28 juillet 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 2201/96 du Conseil en ce qui concerne les caractéristiques minimales de commercialisation de certaines variétés de raisins secs ([6]).

Règlement (CE) nº 1010/2001 de la Commission du 23 mai 2001 concernant des exigences minimales de qualité pour les mélanges de fruits dans le cadre du régime d'aide à la production ([7]).

Article 3 du règlement (CE) nº 217/2002 de la Commission du 5 février 2002 fixant des critères d'éligibilité de la matière première dans le cadre du régime d'aide à la production du règlement (CE) nº 2201/96 ([8]).

Article 2 du règlement (CE) nº 1535/2003 de la Commission du 29 août 2003 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 2201/96 du Conseil en ce qui concerne le régime d'aide dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes ([9]).

Article 16 et annexe I du règlement (CE) nº 2111/2003 de la Commission du 1er décembre 2003 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 2202/96 du Conseil instituant un régime d'aide aux producteurs de certains agrumes ([10]).

Règlement (CE) nº 1559/2006 de la Commission du 18 octobre 2006 fixant des exigences minimales de qualité pour les poires Williams et Rocha au sirop et/ou au jus naturel de fruit dans le cadre du régime d'aide à la production ([11]).

([1]) JO L 153 du 7.6.1986, p. 1.
([2]) JO L 220 du 29.7.1989, p. 54.
([3]) JO L 56 du 4.3.1999, p. 8.
([4]) JO L 187 du 20.7.1999, p. 27.
([5]) JO L 192 du 24.7.1999, p. 21.
([6]) JO L 197 du 29.7.1999, p. 32.
([7]) JO L 140 du 24.5.2001, p. 31.
([8]) JO L 35 du 6.2.2002, p. 11.
([9]) JO L 218 du 30.8.2003, p. 14.
([10]) JO L 317 du 2.12.2003, p. 5.
([11]) JO L 288 du 19.10.2006, p. 22.