Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►B

RÈGLEMENT (CEE) Nº 2213/83 DE LA COMMISSION

du 28 juillet 1983

fixant des normes de qualité ►M7 ———— ◄ pour les chicorées witloof

(JO L 213 du 4.8.1983, p. 13)

Modifié par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►M1	Règlement (CEE) nº 1654/87 de la Commission du 12 juin 1987	L 153	35	13.6.1987
►M2	Règlement (CEE) nº 1872/91 de la Commission du 28 juin 1991	L 168	60	29.6.1991
►M3	Règlement (CEE) nº 3439/91 de la Commission du 26 novembre 1991	L 326	21	28.11.1991
►M4	Règlement (CEE) nº 658/92 de la Commission du 16 mars 1992	L 70	15	17.3.1992
►M5	Règlement (CE) nº 888/97 de la Commission du 16 mai 1997	L 126	11	17.5.1997
►M6	Règlement (CE) nº 2390/97 de la Commission du 1er décembre 1997	L 330	12	2.12.1997
►M7	Règlement (CE) nº 1508/2001 de la Commission du 24 juillet 2001	L 200	14	25.7.2001
►M8	Règlement (CE) nº 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

RÈGLEMENT (CEE) Nº 2213/83 DE LA COMMISSION

du 28 juillet 1983

fixant des normes de qualité ►M7 ——————— ◄ pour les chicorées witloof

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) nº 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 1738/82 [2], et notamment son article 2 paragraphe 3,

considérant que le règlement nº 23 [3] a fixé dans son annexe II/6 des normes de qualité pour les oignons; que ces normes ont été modifiées par le règlement nº 87/64/CEE [4];

considérant que le règlement nº 58 [5] a fixé dans son annexe I/2 des normes de qualité pour les chicorées witloof;

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

considérant que ces modifications impliquent la modification de la catégorie de qualité supplémentaire définie par le règlement (CEE) nº 1194/69 du Conseil [6]; que, pour la définition de celle-ci, il convient de tenir compte de l'intérêt économique que présentent pour les producteurs les produits concernés et de la nécessité de satisfaire aux besoins des consommateurs;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable; qu'il y a donc lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition; que, les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;

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

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

▼M7

La norme de commercialisation applicable aux chicorées witloof, relevant du code NC 0705 21 00, figure à l'annexe.

---

[1] JO nº L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
[2] JO nº L 190 du 1. 7. 1982, p. 7.
[3] JO nº 30 du 20. 4. 1962, p. 965/62.
[4] JO nº 116 du 21. 7. 1964, p. 1850/64.
[5] JO nº 56 du 7. 7. 1962, p. 1607/62.
[6] JO nº L 157 du 28. 6. 1969, p. 1.

▼B

Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) nº 1035/72.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter par rapport aux prescriptions des normes:

— une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,

— pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

1. Les termes «aux oignons» figurant à l'article 2 du règlement nº 23, les termes «chicorées witloof» figurant à l'article 1er du règlement nº 58 ainsi que les termes «oignons, chicorées witloof» figurant à l'article 1er du règlement (CEE) nº 1194/69 sont supprimés.

2. L'annexe II/6 du règlement nº 23, l'annexe I/2 du règlement nº 58 ainsi que les annexes II et III du règlement (CEE) nº 1194/69 sont abrogées.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le 1er septembre 1983.

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

▼M7

ANNEXE

▼B

NORME DE QUALITÉ POUR LES CHICORÉES WITLOOF

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les chicons, c'est-à-dire les produits obtenus par le forçage des racines des variétés (cultivars) de la chicorée witloof issue de *Cichorium intybus L var. foliosum Hegi*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des produits destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. **Caractéristiques minimales**

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

— entiers,
— sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
— exempts de taches de rougissement, de brûlures ou de traces de meurtrissures,
— exempts d'attaques de rongeurs ou de maladies,
— exempts de dommages causés par les insectes ou autres parasites,
— exempts d'ébauche de hampe florale supérieure aux trois quarts de leur longueur,
— propres, en particulier débarrassées de toute feuille souillée, et pratiquement exempts de matière étrangère visible,
— clairs, c'est-à-dire présenter une coloration blanche à blanc jaunâtre,
— coupés ou cassés de façon franche et nette au niveau du collet,
— d'aspect frais,
— exempts d'humidité extérieure anormale,
— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les chicons doivent présenter un développement et un état tels qu'ils leur permettent:

— de supporter un transport et une manutention
et
— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. **Classification**

Les chicons font l'objet d'une classification en quatre catégories définies ci-après:

(i) *Catégorie «Extra»*

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

Ils doivent en particulier:

— être de forme régulière,
— être fermes,
— être bien coiffés, c'est-à-dire avoir une partie terminale aiguë et bien fermée,
— avoir les feuilles extérieures mesurant au minimum les trois quarts de la longueur du chicon,
— ne présenter ni verdissement, ni aspect vitreux.

(ii) *Catégorie I*

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

Ils doivent en particulier:

— être suffisamment fermes,
— avoir les feuilles extérieures mesurant au moins la moitié de la longueur du chicon,

▼B

— ne présenter ni verdissement, ni aspect vitreux.

Ils peuvent être de forme moins régulière et présenter une partie terminale moins bien serrée et moins bien coiffée, sans toutefois que le diamètre de l'ouverture dépasse un cinquième du diamètre maximal du chicon.

(iii) *Catégorie II*

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

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants:

— forme légèrement irrégulière,

— léger verdissement de l'extrémité des feuilles,

— partie terminale légèrement ouverte (le diamètre de l'ouverture ne peut être supérieur au tiers du diamètre maximal du chicon).

▼M2

En outre sont admis dans cette catégorie, sous réserve d'être conditionnés à part en emballages homogènes et de répondre à toutes les autres exigences de la catégorie, les chicons dont la forme est irrégulière.

▼M5

———————

▼B

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre de la plus grande section perpendiculaire à l'axe longitudinal, d'une part, et par la longueur, d'autre part.

Pour chacune des catégories, les calibres sont fixés comme suit:

(en centimètres)

	Extra	I	II	►M5 ——— ◄
Diamètre minimal				
— chicon d'une longueur inférieure à 14 centimètres	2,5	2,5	2,5	►M5 ——— ◄
— chicon d'une longueur égale ou supérieure à 14 centimètres	3	3	2,5	►M5 ——— ◄
Diamètre maximal	6	8	—	►M5 ——— ◄
Longueur minimale	9	9	9 ([1])	►M5 ——— ◄
Longueur maximale	17	20	24	►M5 ——— ◄

([1]) Toutefois, les chicons d'une longueur comprise entre 6 et 12 centimètres peuvent être présentés en catégorie II ►M5 ——— ◄, sous réserve de la mention, sur le colis, des longueurs minimale et maximale des chicons contenus.

Dans un même colis:

(i) la différence maximale de longueur entre les chicons est limitée à 5 centimètres pour la catégorie «Extra», à 8 centimètres pour la catégorie I et à 10 centimètres pour la catégorie II ►M5 ——— ◄;

(ii) la différence maximale de diamètre entre les chicons est limitée à 2,5 centimètres pour la catégorie «Extra», à 4 centimètres pour la catégorie I et à 5 centimètres pour la catégorie II. ►M5 ——— ◄

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. **Tolérance de qualité**

(i) *Catégorie «Extra»*

5 % en nombre ou en poids de chicons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I, ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie.

▼B

(ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de chicons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II, ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie.

(iii) *Catégorie II*

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

▼M5

———————

▼B

B. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids de chicons dont les dimensions, en ce qui concerne tant la longueur que le diamètre, diffèrent au maximum d'un centimètre en plus ou en moins que des dimensions retenues pour le calibrage visé au chapitre III. Il n'est toutefois pas admis de tolérances pour le diamètre minimal.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

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

▼M5

———————

▼B

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

▼M8

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur à trois kilos, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 48/2003 de la Commission [1].

▼B

B. **Présentation**

Les chicons classés dans les catégories Extra, I et II, doivent être présentés:

— soit rangés régulièrement,

— soit en petits emballages.

▼M2

Les chicons classés en catégorie II de forme irrégulière ►M5 ——————— ◄ doivent être présentés dans un emballage d'un poids égal ou supérieur à 7 kilogrammes.

▼B

C. **Conditionement**

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

S'ils sont présentés en emballages en bois, ils doivent être séparés de toutes les parois par un matériau protecteur.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

[1] JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

▼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 ci-après:

A. **Identification**

▼M5

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

▼B

B. **Nature du produit**

«Witloof» ou «chicorée witloof» ou «endives witloof» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

▼M2

— catégorie et, pour la catégorie II, la mention «forme irrégulière», le cas échéant, et, facultativement, dénomination nationale équivalente

▼B

— longueurs maximale et minimale pour les chicons classés en catégorie II ►M5 ——— ◄ d'une longueur comprise entre 6 et 12 centimètres seulement.

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