les dispositions du présent règlement, sauf disposition contraire prévue dans celui-ci, puissent être effectivement appliquées à partir du 1er juillet 1962.

Article 15

1. L'application du régime des prélèvements envers les pays tiers entraîne la suppression de la perception de tout droit de douane ou taxe d'effet équivalent sur les importations en provenance des pays tiers.

2. L'application du régime des prélèvements envers les pays tiers entraîne la suppression de toute restriction quantitative ou mesure d'effet équivalent sur les importations en provenance des pays tiers, sauf dérogation décidée par le Conseil statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

Article 16

1. Il est institué un Comité de gestion de la viande de volaille et des œufs, ci-après dénommé le «Comité», composé de représentants des États membres et présidé par un représentant de la Commission.

2. Au sein du Comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

Article 17

1. Dans les cas pour lesquels les dispositions du présent règlement prévoient expressément l'application de la procédure définie au présent article, le Comité est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de douze voix.

3. La Commission arrête des mesures qui sont immédiatement applicables. Toutefois, si elles ne sont pas conformes à l'avis émis par le Comité, ces mesures sont aussitôt communiquées par la Commission au Conseil. Dans ce cas, la Commission peut différer d'un mois au plus à compter de cette communication l'application des mesures décidées par elle.

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut prendre une décision différente dans le délai d'un mois.

Article 18

Le Comité peut examiner toute autre question évoquée par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

Article 19

A la fin de la période de transition, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, décide, compte tenu de l'expérience acquise, le maintien ou la modification des dispositions de l'article 17.

Article 20

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

Toutefois, la date de la mise en application du régime des prélèvements institué par le présent règlement est fixée au 1er juillet 1962.

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

Fait à Bruxelles le 4 avril 1962.

Par le Conseil

Le président

M. COUVE DE MURVILLE

RÈGLEMENT N° 23

portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes

LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,

vu les dispositions du traité instituant la Communauté économique européenne et notamment ses articles 42 et 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée parlementaire européenne,

considérant que le fonctionnement et le développement du marché commun pour les pro-

duits agricoles doivent s'accompagner de l'établissement d'une politique agricole commune et que celle-ci doit notamment comporter une organisation commune des marchés agricoles établie par produit;

considérant que la production de fruits et légumes constitue un élément important du revenu agricole et que dès lors il faut tendre à réaliser un équilibre entre l'offre et la demande, à un niveau de prix équitable pour les producteurs en tenant compte des échanges avec les pays tiers, tout en favorisant la spécialisation à l'intérieur de la Communauté;

considérant que, dans le cadre des objectifs à atteindre, l'une des mesures à prendre pour la mise en œuvre graduelle de l'organisation commune des marchés est la fixation des normes communes de qualité qui doivent être appliquées progressivement aux fruits et légumes faisant l'objet d'échanges intracommunautaires et aux mêmes produits commercialisés à l'intérieur de l'État membre producteur;

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

considérant que le régime à instaurer doit permettre de maintenir en faveur des États membres la préférence qui découle de l'application du traité; que, pour assurer la stabilité des cours sur les marchés de la Communauté, les normes de qualité doivent s'appliquer aux produits en provenance des pays tiers; qu'il convient en outre de pouvoir prendre des mesures de sauvegarde à l'égard des importations en provenance de ces mêmes pays effectuées à des prix anormaux;

considérant qu'il est souhaitable que des règles communautaires concernant le fonctionnement du marché et les transactions commerciales soient arrêtées;

considérant que l'établissement d'une organisation commune des marchés exige qu'il soit procédé à l'examen des régimes d'aides existant dans les États membres, en vue de la suppression de toute aide susceptible de fausser les conditions de concurrence et d'affecter les échanges entre les États membres; qu'à cette fin il est nécessaire de rendre applicables au secteur des fruits et légumes les articles 92, 93 et 94 du traité;

considérant que la mise en œuvre des mesures d'organisation des marchés indiquées ci-dessus doit s'accompagner de l'élimination des entraves aux échanges; qu'il convient que la suppression des restrictions quantitatives ou mesures d'effet équivalent et la renonciation à l'application de l'article 44 du traité aient lieu selon un calendrier à prévoir pour les produits classés conformément aux normes communes de qualités;

considérant que, pour faciliter la mise en œuvre des dispositions envisagées, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein d'un Comité de gestion;

considérant qu'il est nécessaire que l'organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes soit complètement établie à l'issue de la période de transition,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

En vue d'assurer le développement progressif du marché commun et de la politique agricole commune, il est établi graduellement une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.

Article 2

1. Des normes communes de qualité, de calibrage et de conditionnement, ci-après dénommées «normes de qualité», sont fixées par produit ou groupe de produits.

2. Les produits auxquels s'appliquent les normes de qualité ne sont admis aux échanges entre États membres que s'ils répondent auxdites normes. Ils ne sont admis à l'importation en provenance des pays tiers que s'ils répondent auxdites normes de qualité ou à des normes au moins équivalentes. La Commission prend les mesures nécessaires à l'application du présent paragraphe.

3. Les normes de qualité s'appliquent à partir du 1er juillet 1962 aux produits énumérés aux annexes I A et I B. Les normes relatives aux produits énumérés à l'annexe I A figurent à l'annexe II. Les normes relatives aux produits énumérés à l'annexe I B sont arrêtées le 30 juin 1962 au plus tard, suivant la procédure prévue à l'article 13.

Article 3

1. Les normes de qualité sont progressivement appliquées aux fruits et légumes commercialisés à l'intérieur de l'État membre producteur.

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, suivant la procédure de vote pré-

vue à l'article 43 du traité, fixe au 31 décembre 1962 au plus tard les conditions, les modalités et le rythme de cette application. Les normes de qualité relatives à ces produits doivent être intégralement mises en application le 1er janvier 1968 au plus tard.

Toutefois, les normes de qualité relatives aux produits énumérés à l'annexe I A seront mises en application le 1er juillet 1965 au plus tard.

2. Le 30 juin 1964 au plus tard, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, suivant la procédure prévue à l'article 43 du traité, arrête les règles communautaires concernant le fonctionnement des marchés et les transactions commerciales.

Article 4

1. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, décide des produits qui doivent être ajoutés à la liste de l'annexe I, arrête pour ces produits les normes de qualité et les dates de leur mise en application et aménage, dans la mesure nécessaire, le calendrier prévu à l'article 9 paragraphe 2.

2. Le Conseil arrête, suivant la procédure prévue au paragraphe 1, des normes de qualité pour les produits destinés à la transformation industrielle et fixe les dates de leur mise en application.

3. Les ajustements à apporter aux normes de qualité sont décidés, en fonction de l'évolution des techniques de commercialisation, suivant la procédure prévue à l'article 13.

Article 5

1. L'État membre exportateur soumet les produits destinés à l'exportation vers un autre État membre à un contrôle de qualité avant qu'ils ne franchissent la frontière de son territoire.

L'organisme chargé du contrôle par l'État membre exportateur délivre, pour chaque lot, un certificat portant mention de la catégorie de qualité et attestant que la qualité et le classement des produits correspondent au moment du contrôle aux normes de qualité. Le certificat accompagne la marchandise jusqu'au lieu de destination.

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

Article 6

Les modalités d'application de l'article 5 sont arrêtées le 30 juin 1962 au plus tard suivant la procédure prévue à l'article 13. Ces modalités doivent tenir compte de la nécessité d'assurer la coordination des activités des organismes de contrôle, ainsi que l'interprétation et l'application uniformes des normes de qualité.

Article 7

Les dispositions des articles 92, 93 et 94 du traité sont applicables à la production et au commerce des produits relevant de la position 07.01, non compris la sous-position 07.01 A, et des positions 08.02 à 08.09 incluses du tarif douanier commun.

Article 8

1. Les droits de douane à l'importation en vigueur entre les États membres pour les produits relevant de la position 07.01, non compris la sous-position 07.01 A, et des positions 08.02 à 08.09 incluses du tarif douanier commun sont progressivement réduits, jusqu'à leur suppression au 1er janvier 1970.

2. Les droits du tarif douanier commun pour ces mêmes produits sont appliqués intégralement à partir du 1er janvier 1970, sans préjudice des dispositions de l'article 23 paragraphe 1 alinéa a) du traité.

Article 9

1. Les restrictions quantitatives à l'importation et les mesures d'effet équivalent sont, en ce qui concerne les échanges entre États membres de produits classés en application des dispositions du présent règlement, supprimées selon le calendrier prévu au paragraphe 2.

2. Les mesures visées au paragraphe 1 sont supprimées:

a) pour les produits classés dans la catégorie de qualité «extra», le 30 juin 1962 au plus tard;

b) pour les produits classés dans la catégorie de qualité «I», le 31 décembre 1963 au plus tard;

c) pour les produits classés dans la catégorie de qualité «II», le 31 décembre 1965 au plus tard.

Pour les mêmes catégories de qualité et aux mêmes dates, les États membres renoncent à l'application des dispositions de l'article 44 du traité.

Article 10

1. Si, par suite de l'application des mesures relatives à l'établissement graduel de l'organisation commune du marché des fruits et légumes,

ce marché subit ou est menacé de subir, dans un ou plusieurs États membres, du fait des importations des produits libérés au sens de l'article 9, des perturbations graves susceptibles de mettre en péril les objectifs définis à l'article 39 du traité, le ou les États membres intéressés peuvent, durant la période de transition, prendre les mesures de sauvegarde nécessaires concernant l'importation des produits visés à l'article 9 paragraphe 2 b) et c) et à partir du moment où, en vertu du dernier alinéa dudit paragraphe, l'article 44 n'est plus applicable à ces produits.

Ces mesures ne peuvent être prises concernant une catégorie de qualité sans que des mesures au moins équivalentes aient été mises en vigueur pour les catégories inférieures du même produit classé.

Le niveau de protection qui résulterait de l'application de ces mesures doit être inférieur ou au plus égal au niveau de protection existant à l'entrée en vigueur du présent règlement.

2. Le ou les États membres intéressés sont tenus de notifier ces mesures aux autres États membres et à la Commission au plus tard lors de leur entrée en vigueur.

Le ou les États membres qui appliquent ces mesures prennent les dispositions nécessaires afin que les marchandises en cours de transport n'en soient pas affectées; dans le cas de fermeture de la frontière, le délai de route ne devra pas être inférieur à trois jours. Ils doivent être prêts à entamer immédiatement des négociations pour rechercher des arrangements provisoires, afin d'empêcher que les exportateurs ne subissent des dommages excessifs ou pouvant être évités. Ces arrangements sont notifiés sans délai aux autres États membres et à la Commission.

Sur la base des dispositions du paragraphe 1, la Commission, après consultation des États membres dans le cadre du Comité de gestion institué par l'article 12, décide, par une procédure d'urgence et dans un délai maximum de quatre jours ouvrables à compter de la notification visée au premier alinéa, si les mesures doivent être maintenues, modifiées ou supprimées. La Commission peut également décider des mesures à appliquer par les autres États membres.

La décision de la Commission est notifiée à tous les États membres. Elle est immédiatement exécutoire.

3. Tout État membre peut déférer au Conseil la décision de la Commission dans un délai maximum de trois jours ouvrables à compter de sa notification. Le Conseil se réunit sans délai. Il peut, sur la base des dispositions du paragraphe 1, modifier ou annuler, à la majorité qualifiée, la décision prise par la Commission.

4. Les mesures de sauvegarde prises conformément aux dispositions des paragraphes 1 à 3 ne sont pas applicables aux importations des produits visés à l'article 9 paragraphe 2 a). Toutefois, les États membres peuvent demander à la Commission d'autoriser l'application de telles mesures de sauvegarde à ces produits.

Sur demande de l'État intéressé, la Commission, par une procédure d'urgence, fixe, compte tenu des mesures déjà appliquées, les mesures de sauvegarde qu'elle estime nécessaires et dont elle précise les conditions et les modalités d'application.

5. Toute mesure de sauvegarde affectant les échanges entre les États membres doit être préalablement appliquée aux relations avec les pays tiers, en respectant le principe de la préférence communautaire.

Article 11

1. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, décide de la coordination et de l'unification des régimes d'importation appliqués par chaque État membre à l'égard des pays tiers en fonction du développement de l'organisation commune du marché.

2. Cependant, dans le cas où les marchés de la Communauté subissent ou sont menacés de subir des perturbations graves du fait d'importations en provenance des pays tiers effectuées à des prix inférieurs à un prix de référence, les États membres peuvent suspendre ces importations ou les frapper d'une taxe compensatoire perçue à l'entrée et d'un montant égal pour tous les États membres.

Le prix de référence est calculé sur la base de la moyenne des cours constatés pendant une certaine période sur les marchés à la production où les cours sont les plus bas de la Communauté pour les produits d'origine communautaire et pour un standard de qualité déterminé.

Le montant de cette taxe compensatoire, qui peut être fixé d'une façon forfaitaire, est égal à la différence entre le prix de référence et le prix à l'entrée d'un produit importé, droits de douane non compris.

La suspension des importations et la fixation du montant de la taxe compensatoire sont décidées suivant la procédure prévue à l'article 13, le Comité de gestion délibérant compte tenu de l'urgence.

Les modalités d'application du présent paragraphe sont arrêtées le 30 juin 1962 au plus tard suivant la procédure prévue à l'article 13.

Article 12

1. Il est institué un Comité de gestion des fruits et légumes, ci-après dénommé le «Comité», composé de représentants des États membres et présidé par un représentant de la Commission.

2. Au sein du Comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

Article 13

1. Dans les cas pour lesquels les dispositions du présent règlement prévoient expressément l'application de la procédure définie au présent article, le Comité est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de douze voix.

3. La Commission arrête des mesures qui sont immédiatement applicables. Toutefois, si elles ne sont pas conformes à l'avis émis par le Comité, ces mesures sont aussitôt communiquées par la Commission au Conseil. Dans ce cas, la Commission peut différer d'un mois au plus tard à compter de cette communication l'application des mesures décidées par elle.

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut prendre une décision différente dans un délai d'un mois.

Article 14

Le Comité peut examiner toute autre question évoquée par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

Article 15

A la fin de la période de transition, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, décide, compte tenu de l'expérience acquise, le maintien ou la modification des dispositions de l'article 13.

Article 16

Les États membres prennent toute mesure en vue d'adapter leurs dispositions législatives, réglementaires et administratives de façon que les dispositions du présent règlement puissent être effectivement appliquées à partir du 1er juillet 1962.

Article 17

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

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

Fait à Bruxelles le 4 avril 1962.

Par le Conseil

Le président

M. COUVE DE MURVILLE

Produits destinés à la consommation à l'état frais

ANNEXE I A

Positions du tarif douanier commun

07.01 B I	Choux-fleurs
ex 07.01 D	Laitues, chicorées frisées et scaroles
ex 07.01 H	Oignons
07.01 M	Tomates
08.06 A II	Pommes (autres que pommes à cidre)
ex 08.06 B	Poires
08.07 A	Abricots
ex 08.07 B	Pêches
08.07 D	Prunes

ANNEXE I B

07.01 C	Épinards
ex 07.01 D II	Chicorées witloof
07.01 F I	Pois
07.01 F II	Haricots
ex 07.01 G II	Carottes
07.01 L	Artichauts
ex 08.02 A	Oranges douces
08.02 B	Mandarines, clémentines
08.02 C	Citrons
08.04 A	Raisins de table
08.07 C	Cerises
08.08 A	Fraises

ANNEXE II/1

Normes communes de qualité pour choux-fleurs

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les inflorescences du Brassica Oleracea L. variété botrytis L. destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion de celles destinées à la transformation.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux-fleurs au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. *Caractéristiques minima*

Les inflorescences doivent être:

— d'aspect frais,
— entières,
— saines (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),
— propres, en particulier exemptes de résidus d'engrais ou de produits de traitement,
— dépourvues d'humidité extérieure anormale,
— dépourvues d'odeur ou saveur étrangères.

C. *Classification*

i) *Catégorie «Extra»*

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

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

Les inflorescences doivent être:

— bien formées, fermes, compactes,
— de grain très serré,
— de teinte uniforme blanche ou légèrement crème,
— exemptes de tout défaut.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés «en feuilles» ou «couronnés», les feuilles doivent être d'aspect frais.

ii) *Catégorie «I»*

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

Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. Toutefois, peuvent être admis:

— un léger défaut de forme ou de développement,
— un léger défaut de coloration,
— un très léger duvet.

En tout état de cause, les inflorescences doivent être:

— fermes,

— de grain serré,

— de teinte blanche à ivoire (à l'exclusion de toute autre teinte),

— exemptes de défauts tels que: tache, excroissance de feuilles dans la pomme, attaque de rongeur, d'insecte ou de maladie, trace de gel, meurtrissure.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés «en feuilles» ou «couronnés», les feuilles doivent être d'aspect frais.

iii) *Catégorie «II»*

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

Les inflorescences peuvent être:

— légèrement déformées,

— de grains légèrement desserrés,

— de coloration jaunâtre.

Elles peuvent présenter:

— de légères brûlures de soleil,

— au maximum cinq petites feuilles vert pâle en excroissance dans la pomme,

— un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide et gras au toucher).

Elles peuvent également présenter deux des défauts suivants:

— légère trace d'attaque d'insecte, de rongeur ou de maladie,

— léger dommage superficiel dû au gel,

— légère meurtrissure,

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

III. *CALIBRAGE*

Les choux-fleurs font l'objet d'un calibrage déterminé par le diamètre maximum de leur section équatoriale, ou par l'arc mesuré sur la plus grande dimension de la partie supérieure de l'inflorescence. (Le calibrage d'après l'arc a été retenu à titre transitoire.)

Le diamètre minimum est fixé à 11 cm et l'arc minimum à 13 cm; la différence de calibre entre l'inflorescence la plus petite et la plus grosse contenue dans un même colis ne peut excéder 4 cm pour le calibrage par le diamètre ou 5 cm pour le calibrage par l'arc.

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

i) *Catégorie «Extra»:* 5 % en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (cat. «I»).

ii) *Catégorie «I»:* 10 % en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (cat. «II»).

iii) *Catégorie «II»:* 10 % en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

B. *Tolérances de calibre*

Pour toutes catégories: 10 % en nombre d'inflorescences par colis répondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui qui est mentionné sur le colis avec un minimum de 10 cm de diamètre (ou de 12 cm d'arc) pour les inflorescences classées dans le calibre le plus petit.

C. *Cumul des tolérances*

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

— 10 % pour la catégorie «Extra»,

— 15 % pour les catégories «I» et «II».

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Mode de présentation*

Les choux-fleurs peuvent être présentés selon trois modes:

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

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

iii) *«couronnés»:* choux-fleurs demeurant garnis d'un nombre suffisant de feuilles pour protéger l'inflorescence. Les feuilles doivent être vertes et saines et élaguées à 3 cm au plus du ras de l'inflorescence. Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.

B. *Homogénéité*

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

C. *Conditionnement*

Les choux-fleurs doivent être bien serrés dans l'emballage. Toutefois, les inflorescences ne doivent pas être détériorées par une pression excessive. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils comportent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit. Les choux-fleurs doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger. Les choux-fleurs de la catégorie «Extra» doivent être emballés avec un soin particulier, de façon à assurer la plus grande protection possible aux inflorescences.

VI. *MARQUAGE*

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

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

«Choux-fleurs» (pour les emballages fermés).

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie,
— méthode de calibrage,
— calibre ou nombre de pièces.

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

ANNEXE II/2

Normes communes de qualité pour tomates

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les tomates, fruits frais de variétés issues du «Lycopersicum Esculentum» Mill., destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir la qualité que doivent présenter les tomates, au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. *Caractéristiques minima*

i) Les tomates doivent être:

— entières,

— saines (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),

— propres, en particulier exemptes de résidus ou de produits de traitement,

— dépourvues d'humidité extérieure anormale,

— dépourvues d'odeur ou saveur étrangères.

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

C. *Classification*

i) *Catégorie «Extra»*

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

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

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

On distingue:

— les tomates «rondes»,

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

ii) *Catégorie «I»*

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

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

Elles peuvent présenter de légères meurtrissures.

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

On distingue:

— les tomates «rondes»,

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

iii) *Catégorie «II»*

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

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

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

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

III. *CALIBRAGE*

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

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

Les tomates sont calibrées selon l'échelle suivante:

— de 35 mm inclus à 40 mm exclus

— de 40 mm inclus à 47 mm exclus

— de 47 mm inclus à 57 mm exclus

— de 57 mm inclus à 67 mm exclus

— de 67 mm inclus à 77 mm exclus

— de 77 mm inclus à 87 mm exclus

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

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

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

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

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

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

B. *Tolérances de calibre*

Pour toutes catégories: 10 % en nombre ou en poids de tomates par colis répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis, avec un minimum de 33 mm.

C. *Cumul des tolérances*

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

— 10 % pour la catégorie «Extra»,

— 15 % pour les catégories «I» et «II».

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

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

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

B. *Conditionnement*

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

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits. Les tomates doivent être exemptes au conditionnement de tout corps étranger.

VI. *MARQUAGE*

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

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

«Tomates» (pour les emballages fermés).

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie,

— indication «à côtes», s'il y a lieu,

— calibre ou mention «non calibrées».

E. *Marque officielle de contrôle* (facultative)

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

ANNEXE II/3

Normes communes de qualité pour pommes et poires

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les pommes et les poires de table, fruits frais des variétés issues du «Pyrus Malus» L. et du «Pyrus Communis» L., destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des pommes et poires destinées à la transformation.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les pommes et les poires de table.

La norme ne vise que l'espèce réservant éventuellement, à l'initiative de chaque pays intéressé, la désignation des variétés spécifiques qui y seraient soumises.

B. *Caractéristiques minima*

i) Les fruits doivent être:

— entiers,

— sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),

— propres, en particulier exempts de résidus ou de produits de traitement,

— dépourvus d'humidité extérieure anormale,

— dépourvus d'odeur ou saveur étrangères.

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

C. *Classification*

i) *Catégorie «Extra»*

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

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

Ils doivent être exempts de tout défaut.

ii) *Catégorie «I»*

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

Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. Toutefois, peuvent être admis:

— une légère déformation,

— un léger défaut de développement,

— un léger défaut de coloration.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

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

— les défauts de forme allongée sont limités à 2 cm de longueur,

— pour les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder 1 cm^2, à l'exception de la tavelure qui ne doit pas présenter une surface supérieure à $^1/_4$ cm^2,

— les poires ne doivent pas être pierreuses.

iii) *Catégorie «II»*

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

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

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

— défauts de forme allongée: maximum 4 cm de longueur,

— pour les autres défauts, la surface totale est limitée à 2,5 cm², à l'exception de la tavelure qui ne doit pas présenter une surface supérieure à 1 cm².

III. *CALIBRAGE*

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

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

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

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

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

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

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

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

Pommes	*Extra*	*I*	*II*
Variétés à gros fruits:	65 mm	60 mm	55 mm
Autres variétés:	60 mm	55 mm	50 mm

Poires	*Extra*	*I*	*II*
Variétés à gros fruits:	60 mm	55 mm	50 mm
Autres variétés:	55 mm	50 mm	45 mm

Par exception, et pour des variétés de poires d'été figurant sur une liste limitative communiquée par les pays intéressés, il ne sera pas exigé de calibre minimum pour les envois des poires d'été effectués avant le 1er août.

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

i) *Catégorie «Extra»:*

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

ii) *Catégorie «I»:*

10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (cat. «II») et, exceptionnellement, à celles des fruits admis dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie «II»:*

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

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

B. *Tolérances de calibre*

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

C. *Cumul de tolérances*

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

10 % pour la catégorie «Extra»,

15 % pour les catégories «I» et «II».

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

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

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

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

B. *Conditionnement*

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

Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de corps étrangers tels que feuilles ou brindilles.

VI. *MARQUAGE*

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

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

— «Pommes» ou «poires» pour les emballages fermés,

— nom de la variété pour les catégories «Extra» et «I».

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie,

— calibre ou nombre de pièces (sauf pour les produits en vrac, en emballage).

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

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

ANNEXE II/4

Normes communes de qualité pour pêches

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les pêches des variétés issues du «Prunus Persica Sieb et Zucc», destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des pêches destinées à la transformation.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pêches au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

La norme ne vise que l'espèce réservant éventuellement, à l'initiative de chaque pays intéressé, la désignation des variétés spécifiques qui y seraient soumises.

B. *Caractéristiques minima*

i) Les fruits doivent être:

— entiers,

— sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),

— propres, en particulier exempts de résidus ou de produits de traitement,

— dépourvus d'humidité extérieure anormale,

— dépourvus d'odeur ou saveur étrangères.

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

C. *Classification*

i) *Catégorie «Extra»*

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

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

Ils doivent être exempts de tout défaut.

ii) *Catégorie «I»*

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

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

— un léger défaut de forme ou de développement,

— un léger défaut de coloration.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Des défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis.

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

Pour les autres défauts, la surface ne doit pas excéder $^1/_2$ cm².

iii) *Catégorie «II»*

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

Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire à l'aspect général et à la conservation sont admis, sous réserve qu'ils n'excèdent pas 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm² de surface totale pour tous les autres défauts.

III. *CALIBRAGE*

Le calibrage est déterminé:

— soit par la circonférence,

— soit par le diamètre maximum de la section équatoriale.

Les fruits sont calibrés selon l'échelle suivante:

Circonférence	*Diamètre*	*En code*
28 cm et au-dessus	90 mm et au-dessus	AAAA
de 25 cm inclus à 28 cm exclus	de 81 mm inclus à 90 mm exclus	AAA
de 23 cm inclus à 25 cm exclus	de 74 mm inclus à 81 mm exclus	AA
de 21 cm inclus à 23 cm exclus	de 68 mm inclus à 74 mm exclus	A
de 19 cm inclus à 21 cm exclus	de 62 mm inclus à 68 mm exclus	B
de 17,5 cm inclus à 19 cm exclus	de 56 mm inclus à 62 mm exclus	C
de 16 cm inclus à 17,5 cm exclus	de 50 mm inclus à 56 mm exclus	D

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

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

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

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

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

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

B. *Tolérances de calibre*

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

C. *Cumul de tolérances*

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

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

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

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

B. *Conditionnement*

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

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

Les fruits peuvent être emballés de l'une des façons suivantes:

1. en petits emballages unitaires, pour la vente directe au consommateur,
2. sur une seule couche, dans la catégorie «Extra». Chaque fruit de cette catégorie doit être enveloppé d'un emballage protecteur l'isolant de ses voisins,
3. sur une ou deux couches, dans les catégories «I» et «II». Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

VI. *MARQUAGE*

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

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur: Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

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

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie,
— calibre ou nombre de pièces.

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

ANNEXE II/5

Normes communes de qualité pour laitues, chicorées frisées et scaroles

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les laitues (variétés dérivées de la Lactuca sativa L., à l'exclusion des «laitues à couper»), les chicorées frisées (Cichorium endivia L. Var. crispa.) et les scaroles (Cichorium endivia L. Var. latifolia) destinées à être livrées au consommateur à l'état frais.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter, après emballage et présentation, les produits ci-dessus mentionnés.

B. *Caractéristiques minima*

i) Les salades doivent être:

— entières,
— saines (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),
— d'aspect frais,
— propres et parées, c'est-à-dire pratiquement débarrassées de toutes feuilles souillées de terre, terreau ou sable et dépourvues de résidus d'engrais ou de produits de traitement,
— turgescentes,
— non montées,
— dépourvues d'humidité extérieure anormale,
— dépourvues d'odeur ou de saveur étrangères.

ii) Les salades doivent présenter un développement normal, compte tenu de la période de production et de commercialisation. En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la pousse, est permis, à moins qu'il n'en affecte sérieusement l'apparence.

iii) Les racines doivent être coupées au ras des dernières feuilles et la coupe, lors de l'expédition, doit être franche.

C. *Classification*

i) *Catégorie «I»*

Les salades classées dans cette catégorie doivent être:

— bien formées,
— fermes (à l'exception des laitues sous verre),
— non éclatées,
— exemptes d'attaques de parasites animaux, de maladies et de défauts affectant leur comestibilité,
— exemptes de toute trace de gel et pratiquement exemptes de dommages physiques,
— de coloration normale pour leur variété.

Les laitues doivent présenter une seule pomme, bien formée; toutefois, en ce qui concerne les laitues sous verre, il est admis que la pomme peut être moins bien formée.

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune sur au moins un tiers de la plante.

ii) *Catégorie «II»*

Cette catégorie comporte les salades de qualité marchande qui ne peuvent pas être classées dans la catégorie supérieure, mais correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Les salades classées dans cette catégorie doivent être:

— assez bien formées,
— exemptes d'attaques de parasites animaux ou de maladies qui peuvent en affecter sérieusement la comestibilité,
— exemptes de dommages physiques graves.

Les salades peuvent présenter un léger défaut de coloration.

Les laitues peuvent avoir une pomme réduite; toutefois, pour les laitues cultivées sous verre, l'absence de pomme est admise.

Les chicorées frisées et les scaroles doivent présenter une partie centrale de couleur jaune.

III. *CALIBRAGE*

Le calibrage est déterminé par le poids net de cent pieds ou par celui d'une pièce.

A. *Poids minimum*

i) *Laitues:*

Les laitues de plein air doivent peser au minimum 15 kg pour 100 pieds, soit 150 gr. par pièce. Les laitues sous verre doivent peser au minimum 8 kg pour 100 pieds, soit 80 gr. par pièce.

ii) *Chicorées frisées et scaroles:*

Les chicorées frisées et les scaroles de plein air doivent peser au minimum 20 kg pour 100 pieds, soit 200 gr. par pièce.

Les chicorées frisées et les scaroles sous verre doivent peser au minimum 15 kg pour 100 pieds, soit 150 gr. par pièce.

B. *Homogénéité*

i) *Laitues:*

Dans un même colis, l'écart entre la masse des pieds les plus légers et les plus lourds ne doit pas excéder:

— 20 gr. pour les laitues d'un poids inférieur à 11 kg pour 100 pieds (110 gr. par pièce),

— 40 gr. pour les laitues d'un poids compris entre 11 kg et 20 kg pour 100 pieds (entre 110 gr. et 200 gr. par pièce),

— 100 gr. pour les laitues d'un poids supérieur à 20 kg pour 100 pieds (200 gr. par pièce).

ii) *Chicorées frisées et scaroles:*

Dans un même colis, l'écart entre la masse des pieds les plus légers et les plus lourds ne doit pas excéder:

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

— 100 gr. pour les chicorées frisées et scaroles sous verre.

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

i) *Catégorie «I»:*

10 % de pieds ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie «II».

ii) *Catégorie «II»:*

10 % de pieds ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais ne présentant, en aucun cas, des défauts les rendant impropres à la consommation.

B. *Tolérances de calibre*

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

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

Le contenu de chaque colis doit être homogène; chaque colis ne doit contenir que des produits de même variété, qualité et calibre.

B. *Conditionnement*

Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.

La marchandise doit être séparée du fond, des côtés longs et du couvercle par un moyen de protection approprié.

Les laitues et les chicorées frisées doivent être placées sur deux couches, cœur à cœur (3 couches dans le cas d'emballage de réemploi); les laitues «romaines» et les «scaroles» peuvent être présentées couchées.

Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se

trouver en contact avec les produits. Les colis de salade doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger, notamment de feuilles détachées et de parties de trognon.

VI. *MARQUAGE*

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

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

— «Laitues», «chicorées frisées» ou «scaroles» (pour les emballages fermés) et éventuellement le nom de la variété,

— le cas échéant, la mention «sous-verre».

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie,

— calibre (indiqué par le poids minimum pour 100 pieds — exprimé en kg — ou par le poids minimum par pied) ou nombre de pieds.

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

ANNEXE II/6

Normes communes de qualité pour oignons

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les oignons de l'espèce «Allium Cepa L.», à l'exception des oignons «argentés» et des oignons verts à feuilles entières.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les oignons visés au paragraphe I.

B. *Caractéristiques minima*

Les bulbes doivent être:

— entiers,

— sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),

— propres, en particulier exempts de résidus d'engrais ou de produits de traitement,

— exempts de dommages dus au gel,

— suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées),

— dépourvus d'humidité extérieure anormale,

— dépourvus d'odeur ou saveur étrangères,

— enfin, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 4 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en nattes).

C. *Classification*

i) *Catégorie «I»:*

Les oignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme et la coloration typiques de la variété.

Les bulbes doivent être:

— fermes et consistants,

— non germés,
— dépourvus de tige creuse et résistante,
— exempts de renflements provoqués par un développement végétatif anormal,
— pratiquement dépourvus de touffe radiculaire.

De petites crevasses sur la pellicule extérieure du bulbe sont admises.

ii) *Catégorie «II»:*

Les oignons classés dans cette catégorie doivent répondre aux caractéristiques minima ci-dessus définies, mais peuvent présenter, par rapport à la catégorie «I», les différences suivantes:
— bulbes suffisamment fermes,
— défauts admis:
  — forme et coloration non typiques de la variété,
  — début de germination (dans la limite de 10 % pour un lot donné),
  — traces de frottement,
  — marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies,
  — petites crevasses cicatrisées,
  — légères meurtrissures cicatrisées, non susceptibles de nuire à la bonne conservation.

III. *CALIBRAGE*

Les oignons doivent être calibrés. Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale, selon les modalités suivantes:

i) *Oignons destinés à la conservation au vinaigre ou par tout autre procédé*
— 10 mm inclus à 15 mm exclus
— 15 mm „ à 20 mm „
— 20 mm „ à 30 mm „
— 30 mm „ à 45 mm „
avec une tolérance de 2 mm au-dessous du minimum ou au-dessus du maximum.

ii) *Oignons destinés à la consommation à l'état frais*

Diamètre minimum: 40 mm, avec un écart maximum de 20 mm entre les bulbes d'un même colis portant mention d'un seul calibre.

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

i) *Catégorie «I»:* 10 % en poids de produits non conformes, mais présentant les caractéristiques de la catégorie «II».

ii) *Catégorie «II»:* 10 % en poids de produits non conformes aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation.

B. *Tolérances de calibre*

Pour les oignons destinés à la consommation à l'état frais, 10 % en poids par colis de bulbes correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

C. *Cumul de tolérances*

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder 15 %.

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

Le contenu de chaque colis doit être homogène; chaque colis ne doit contenir que des oignons de même variété, qualité et calibre.

B. *Conditionnement*

Les oignons peuvent être présentés:
— rangés en couches dans l'emballage,

— en vrac dans l'emballage,
— en nattes (les nattes doivent être formées de 16 bulbes au minimum ayant une tige complètement desséchée).

Ils doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

VI. *MARQUAGE*

Chaque colis doit porter les indications suivantes:

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

«Oignons» (pour les emballages fermés).

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie,
— calibre,
— poids.

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

ANNEXE II/7

Normes communes de qualité pour abricots

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les fruits des variétés issues du Prunus armeniaca L. destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion de ceux destinés à la transformation.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots de table au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. *Caractéristiques minima*

i) Les fruits doivent être:
— entiers,
— sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),
— propres, en particulier exempts de résidus ou de produits de traitement,
— dépourvus d'humidité extérieure anormale,
— dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

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

C. *Classification*

i) *Catégorie «Extra»*

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de l'aire de production. Ils doivent être exempts de tout défaut.

ii) *Catégorie «I»*

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, compte tenu de l'aire de production. La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Toutefois, peut être admis l'un des défauts suivants:

— léger défaut de forme ou de développement,

— léger défaut de coloration,

— léger frottement,

— légère brûlure,

à condition qu'ils ne nuisent ni à l'aspect extérieur du fruit ni à sa conservation. Les défauts de forme allongée ne doivent pas dépasser 1 cm de longueur; pour tous les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder 0,5 cm².

iii) *Catégorie «II»*

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

Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis, sous réserve qu'ils n'excèdent pas 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée ou 1 cm² pour tous les autres défauts.

III. *CALIBRAGE*

Le calibrage est déterminé soit par la circonférence soit par le diamètre maximum de la section équatoriale; il est obligatoire pour les catégories «Extra» et «I».

Pour les catégories «I» et «II», le calibre minimum est fixé à 30 mm en diamètre (10 cm en circonférence), l'écart maximum pour les fruits d'un même calibre devant être de 10 mm en diamètre (3 cm en circonférence).

Pour la catégorie «Extra», le soin de déterminer le calibre minimum est laissé à l'initiative des pays, en fonction des variétés. Toutefois, ce calibre ne devra pas être inférieur au calibre fixé pour les autres catégories. En tout état de cause, l'écart maximum pour les fruits d'un même calibre devra être de 5 mm en diamètre (1,5 cm en circonférence).

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

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

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

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

B. *Tolérances de calibre*

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

C. *Cumul des tolérances*

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

— 10 % pour la catégorie «Extra»,

— 15 % pour les catégories «I» et «II».

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

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

B. *Conditionnement*

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

Les fruits peuvent être présentés de l'une des façons suivantes:

1. en petits emballages unitaires pour la vente directe au consommateur,
2. disposés en une ou plusieurs couches séparées entre elles,
3. en vrac, sauf pour la catégorie «Extra».

VI. *MARQUAGE*

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

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

— «Abricots» pour les emballages fermés,
— nom de la variété pour les catégories «Extra» et «I».

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

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

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

ANNEXE II/8

Normes communes de qualité pour prunes

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les prunes de variétés issues du:
— Prunus domestica L.,
— Prunus institia L.,
— Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh),

destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des prunes destinées à la transformation.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les prunes de table au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. *Caractéristiques minima*

i) Les fruits doivent être:
— entiers,

— sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),

— propres, en particulier exempts de résidus ou de produits de traitement,

— dépourvus d'humidité extérieure anormale,

— dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

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

C. *Classification*

i) *Catégorie «Extra»*

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Ils doivent être:

— exempts de tout défaut,

— pratiquement recouverts de leur pruine selon la variété,

— de chair ferme.

Les fruits de la catégorie «Extra» doivent avoir été soigneusement cueillis à la main.

ii) *Catégorie «I»*

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

On admet toutefois:

— une légère déformation,

— un léger défaut de développement,

— un léger défaut de coloration.

Des défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect extérieur ni à la conservation sont admis pour chaque fruit, sous réserve de la disposition suivante:

— les défauts de forme allongée ne doivent pas s'étendre sur une longueur de plus d'un tiers du diamètre maximum du fruit. En particulier, on tolère des crevasses cicatrisées pour les variétés «Reines-Claudes dorées» (1).

Le pédoncule peut être endommagé ou faire défaut à condition qu'il n'en résulte pas de possibilité d'altération.

Les fruits de la catégorie «I» doivent avoir été soigneusement cueillis à la main.

iii) *Catégorie «II»*

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

Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect extérieur ni à la conservation sont admis sous réserve qu'ils n'excèdent pas un quart de la surface totale.

III. *CALIBRAGE*

Les fruits doivent être calibrés à partenir d'un calibre minimum fixé par chaque pays selon la catégorie et la variété.

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

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

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

(1) *Définition:* Reines-Claudes (Abricots verts, Dauphines, Greenages) ayant un épiderme vert à reflets légèrement jaunâtres.

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

B. *Tolérances de calibre*

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

C. *Cumul des tolérances*

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

— 10 % pour la catégorie «Extra»,

— 15 % pour les catégories «I» et «II».

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

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

B. *Conditionnement*

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

Les fruits peuvent être présentés de l'une des façons suivantes:

1. en petits emballages unitaires pour la vente directe au consommateur,
2. disposés en une ou plusieurs couches séparées entre elles,
3. en vrac, sauf pour la catégorie «Extra».

VI. *MARQUAGE*

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

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique.

B. *Nature du produit*

— «Prunes» (pour les emballages fermés),

— nom de la variété pour les catégories «Extra» et «I».

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie,

— calibre ou nombre de pièces (sauf pour les produits en vrac en emballage).

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