RÈGLEMENT (CEE) N° 1289/85 DE LA COMMISSION

du 21 mai 1985

prévoyant des exigences qualitatives minimales pour les poires Williams au sirop pouvant bénéficier de l'aide à la production

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 516/77 du Conseil, du 14 mars 1977, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 746/85 (2), et notamment son article 3 *quinquies* paragraphe 4,

considérant que l'article 3 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 516/77 prévoit un régime d'aide à la production pour certains produits ; que l'article 3 *quinquies* paragraphe 1 point b) dispose que l'aide n'est versée que pour les produits répondant aux normes de qualité minimale à établir ;

considérant que de telles exigences minimales visent à éviter la fabrication de produits pour lesquels il n'y a aucune demande ou qui provoqueraient des distorsions sur le marché ; que les exigences doivent être fondées sur des procédés de fabrication traditionnels et loyaux ;

considérant que, dans le but de mettre en œuvre le régime d'aide à la production le présent règlement doit être appliqué conjointement avec le règlement (CEE) n° 1599/84 de la Commission, du 5 juin 1984, portant modalités d'application du régime d'aide à la production pour les produits transformés à base de fruits et légumes (3), et notamment en ce qui concerne l'examen des produits transformés ;

considérant que les exigences qualitatives prévues par le présent règlement constituent des mesures d'application du régime d'aide à la production ; que la Communauté n'a pas encore établi des exigences qualitatives pour la commercialisation des produits ; que les États membres peuvent continuer à appliquer des exigences nationales à cet effet, à condition qu'elles soient compatibles avec les dispositions du traité relatives à la libre circulation des marchandises ;

considérant que le comité de gestion des produits transformés à base de fruits et légumes n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

(1) JO n° L 73 du 21. 3. 1977, p. 1.
(2) JO n° L 81 du 23. 3. 1985, p. 10.
(3) JO n° L 152 du 8. 6. 1984, p. 16.

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le présent règlement fixe les exigences qualitatives minimales auxquelles les poires Williams au sirop, telles qu'elles sont définies à l'article premier paragraphe 2 point b) du règlement (CEE) n° 1599/84, ci-après dénommées poires au sirop, doivent répondre pour bénéficier de l'aide à la production prévue à l'article 3 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 516/77.

Article 2

Pour la fabrication des poires au sirop, seules les poires de l'espèce *Pyrus Communis L.* variété Williams sont utilisées. La matière première doit être fraîche, saine, propre et appropriée à la transformation.

Avant son utilisation pour la fabrication de poires au sirop, la matière première peut avoir été réfrigérée.

Article 3

1. Les poires au sirop doivent être fabriqués selon un des modes définis au paragraphe 2.

2. Aux fins du présent règlement, les poires se présentent selon les modes suivants :

a) « fruits entiers », fruits entiers, avec les cœurs avec ou sans les pédoncules ;

b) « moitiés », fruits (sans les cœurs), coupés en deux morceaux approximativement égaux ;

c) « quarts », fruits (sans les cœurs), coupés en quatre morceaux approximativement égaux ;

d) « quartiers », fruits (sans les cœurs), coupés en plus de quatre morceaux cunéiformes ;

e) « dés », fruits (sans les cœurs) coupés en morceaux cubiques de dimensions régulières.

3. Chaque récipient ne contient que des poires au sirop présentées selon le même mode ; les fruits ou les morceaux de fruit doivent être de dimensions pratiquement uniformes. Aucun autre type de fruit ne peut se trouver dans le récipient.

4. La couleur des poires au sirop doit être caractéristique pour la variété Williams. Une légère décoloration rose ne doit pas être considérée comme un défaut. Les poires au sriop contenant des ingrédients spéciaux

doivent être considérés comme possédant la couleur caractéristique s'il n'y a pas de décoloration anormale pour les ingrédients utilisés.

5. Les poires au sirop doivent être exemptes de matières étrangères d'origine non végétale ainsi que de saveurs et d'odeurs étrangères. Le fruit est charnu et de tendreté variable mais ne peut être ni trop mou ni trop ferme.

6. Les poires au sirop doivent être pratiquement exemptes :

a) de matières étrangères non nocives, d'origine végétale ;

b) de peaux ;

c) d'unités ayant subi des dommages mécaniques.

Les fruits entiers, les moitiés et quarts doivent être pratiquement exempts d'unités endommagées mécaniquement.

Article 4

1. Le fruit, ou les morceaux de fruit, est considéré comme de taille pratiquement uniforme si, dans un récipient, le poids de l'unité la plus grande n'est pas supérieur au double du poids de l'unité la plus petite. Toutefois, jusqu'au 30 juin 1987, les fruits entiers ou les parties de fruits emballés dans des récipients de 2 650 millilitres ou plus sont considérés comme de taille pratiquement uniforme si le poids de l'unité la plus grande n'est pas supérieur à deux fois et demie le poids de l'unité la plus petite.

S'il y a moins de 20 unités dans un récipient, une unité peut être négligée. Lors de la détermination des unités la plus grandes et les plus petites, les unités brisées ne doivent pas être prises en considération.

2. Les poires au sirop sont considérées comme satisfaisant aux dispositions de l'article 3 paragraphe 6 lorsque les tolérances suivantes ne sont pas dépassées :

	Présentation	
	Fruits entiers, moitiés et quartiers	Autres
Unités altérées	15 % en nombre	1,5 kg
Unité ayant subi des dommages mécaniques	10 % en nombre	non applicable
Peau	100 cm² d'agrégat	100 cm² d'agrégat
Matières étrangères non nocives, d'origine végétale :		
Cœurs	10 unités	10 unités
Pépins de poires détachés	80	80
Autre matière, y compris les fragments de cœurs détachés	60 fragments	60 fragments

Les tolérances admises, autres que celles qui ont été fixées par référence à un pourcentage en nombre, sont valables pour 10 kilogrammes de poids net égouté.

Les cœurs ne doivent pas être considérés comme un défaut dans les « fruits entiers » avec cœurs.

3. Au sens du paragraphe 2, on entend par :

a) « unités endommagées », les fruits colorés à la surface ou pourvus de taches qui contrastent nettement avec la couleur d'ensemble et qui peuvent pénétrer dans la chair, notamment les meurtrissures, la tavelure et les taches sombres ;

b) « ayant subi des dommages mécaniques », les unités qui ont été divisées en plusieurs parties ; si toutes les parties mises ensemble équivalent à la grosseur de l'unité entière, elles sont considérées comme une seule unité ; ou si le parage est excessif et comprend d'importantes entailles à la surface des unités qui nuisent gravement à l'aspect ;

c) « peau », à la fois la peau qui adhère à la chair de la poire et la peau qui flotte dans le conteneur ;

d) « matières étrangères non nocives, d'origine végétale », matières végétales sans rapport avec le fruit lui-même ou qui n'ont pas fait partie du fruit frais et qui auraient dû être éliminées au cours de la transformation, et notamment les cœurs, les pépins, les queues et les feuilles ainsi que leurs parties. La peau doit cependant être exclue ;

e) « cœurs », la loge des graines ou des parties de celle-ci, qu'elle soit attachée ou non, avec ou sans graines ; les morceaux de cœur sont considérés comme équivalent à une unité lorsque, ayant été mis ensemble, tous les morceaux représentent approximativement la moitié d'un cœur ;

f) « pépins de poires détachés », les pépins qui ne sont pas contenus dans les cœurs mais qui flottent dans le récipient.

Article 5

1. Les poires et les sirop doivent occuper au moins 90 % de la capacité en eau du récipient qui les contient.

2. Le poids net égoutté du fruit doit en moyenne être au moins égal au pourcentage suivant de capacité d'eau, exprimée en grammes, du récipient :

(en pourcentage)

Mode de présentation	Récipients ayant une capacité nominale d'eau de	
	425 ml ou plus	moins de 425 ml
Fruits entiers	50	46
Moitiés	54	46
Quarts	56	46
Quartiers	56	46
Dés	56	50

3. Lorsque les poires au sirop sont conditionnées dans les récipients en verre, la capacité d'eau est réduite de 20 millilitres avant que les pourcentages visés aux paragraphes 1 et 2 ne soient calculés.

4. Tout récipient doit porter une marque permettant d'identifier la date et l'année de manufacture ainsi que le transformateur. Ce marquage, qui peut être réalisé selon un code, est approuvé par les autorités compétentes de l'État membre dans lequel a lieu la manufacture ; lesdites autorités peuvent adopter des dispositions complémentaires en matière de marquage.

Article 6

Chaque jour et à intervalles réguliers pendant la période de transformation, le transformateur vérifie si les poires au sirop répondent aux conditions requises pour bénéficier de l'aide. Les résultats de la vérification sont enregistrés.

Article 7

Le présent règlement entre en vigueur le 1er juillet 1985.

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

Fait à Bruxelles, le 21 mai 1985.

Par la Commission
Frans ANDRIESSEN
Vice-président