RÈGLEMENT (CEE) N° 1107/91 DE LA COMMISSION

du 30 avril 1991

modifiant l'annexe du règlement (CEE) n° 3596/90 fixant des normes de qualité pour les pêches et les nectarines

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3920/90 (2), et notamment son article 2 paragraphe 2 second alinéa,

considérant que l'annexe du règlement (CEE) n° 3596/90 de la Commission (3) fixe des normes de qualité pour les pêches et les nectarines ; que plusieurs erreurs apparaissent dans la version publiée de cette norme de qualité ;

considérant que l'annexe doit être corrigée en conséquence ;

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

L'annexe du règlement (CEE) n° 3596/90 est remplacée par l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er mai 1991.

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

Fait à Bruxelles, le 30 avril 1991.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

(1) JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO n° L 375 du 31. 12. 1990, p. 17.
(3) JO n° L 350 du 14. 12. 1990, p. 38.

ANNEXE

NORMES DE QUALITÉ POUR PÊCHES ET NECTARINES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pêches et les nectarines [1] des variétés (cultivars) issues du *Prunus persica Sieb. et Zucc.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et des nectarines destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

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

— entières,

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

— propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,

— pratiquement exemptes de parasites,

— pratiquement exemptes d'attaques de parasites,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pêches et les nectarines doivent avoir été soigneusement cueillies. Le développement et l'état de maturité des pêches et des nectarines doivent être 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 pêches et les nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

(i) *Catégorie « Extra »*

Les pêches et les nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

Elles ne doivent pas présenter de défauts à l'exception de très légères altérations de l'épiderme, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

(ii) *Catégorie I*

Les pêches et les nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Toutefois, un léger défaut de forme, de développement ou de coloration peut être admis. La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Les pêches et les nectarines ouvertes au point d'attache du pédoncule sont exclues. Elles peuvent toutefois comporter de légers défauts d'épiderme à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, dans les limites suivantes :

— 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée,

— 0,5 cm^2 de surface totale pour les autres défauts.

[1] Les produits visés sont tous les types issus du *Prunus persica Sieb. et Zucc.*, tels les pêches et les nectarines ou similaires (brugnons et pavies), à noyau libre ou adhérent et à peau duveteuse ou lisse.

(iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pêches et les nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-avant.

La pulpe ne doit pas présenter de défauts graves. En outre, les fruits ouverts au point d'attache du pédoncule ne sont admis que dans le cadre des tolérances de qualité.

Les pêches et les nectarines peuvent comporter des défauts d'épiderme, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans les limites suivantes :

— 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée,

— 1,5 cm^2 de surface totale pour les autres défauts.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé :

— soit par la circonférence,

— soit par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Les pêches et les nectarines sont calibrées selon l'échelle suivante :

Diamètre	Identification du calibre (code)	Circonférence
90 mm et au-dessus	AAAA	28 cm et au-dessus
de 80 mm inclus à 90 mm exclus	AAA	de 25 cm inclus à 28 cm exclus
de 73 mm inclus à 80 mm exclus	AA	de 23 cm inclus à 25 cm exclus
de 67 mm inclus à 73 mm exclus	A	de 21 cm inclus à 23 cm exclus
de 61 mm inclus à 67 mm exclus	B	de 19 cm inclus à 21 cm exclus
de 56 mm inclus à 61 mm exclus	C	de 17,5 cm inclus à 19 cm exclus
de 51 mm inclus à 56 mm exclus	D	de 16 cm inclus à 17,5 cm exclus

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

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

(i) *Catégorie « Extra »*

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

(ii) *Catégorie I*

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

(iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines s'écartant du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 3 mm en plus ou en moins dans le cas de calibrage au diamètre ou de 1 cm en plus ou en moins dans le cas de calibrage à la circonférence.

Toutefois, pour les fruits classés dans le plus petit calibre, cette tolérance ne peut porter que sur des pêches ou nectarines dont le calibre n'est pas inférieur de plus de 2 mm (diamètre) ou de plus de 6 mm (circonférence) aux minimaux fixés.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, état de maturité et calibre et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.

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

B. Conditionnement

Les pêches et les nectarines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pêches et les nectarines peuvent être présentées de l'une des façons suivantes :

— en petits emballages,

— sur une seule couche dans la catégorie « Extra », chaque fruit de cette catégorie devant être isolé de ses voisins,

— dans les catégories I et II :

  — sur une ou deux couches,

  ou

  — sur quatre couches maximum lorsque les fruits sont placés dans des supports alvéolaires rigides conçus de telle sorte qu'ils ne reposent pas sur les fruits de la couche inférieure.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel.

B. Nature du produit

— nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,

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

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

— catégorie,

— calibre (exprimé par les diamètres ou circonférences minimaux et maximaux ou par l'identification prévue au titre III « calibrage »),

— nombre de pièces (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative).