RÈGLEMENT (CE) N° 464/1999 DE LA COMMISSION

du 3 mars 1999

portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 du Conseil en ce qui concerne le régime d'aide aux pruneaux

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2201/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes [1], modifié par le règlement (CE) n° 2199/97 [2], et notamment son article 3, paragraphe 3, et son article 4, paragraphe 9,

considérant que le titre I du règlement (CE) n° 2201/96 a institué un régime d'aide à la production de certains produits transformés à base de fruits et légumes et que le règlement (CE) n° 504/97 de la Commission du 19 mars 1997 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 en ce qui concerne le régime d'aide à la production dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes [3], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1590/98 [4] a établi les dispositions générales applicables audit régime; qu'il convient de définir certaines modalités spécifiques pour les pruneaux sans préjudice des autres dispositions du règlement (CE) n° 504/97;

considérant que la qualité des fruits est variable; qu'il convient de prévoir que le prix minimal et l'aide à la production soient fixés pour une catégorie déterminée, de dériver de cette catégorie les montants applicables pour les autres catégories et de définir ces catégories en tenant compte, en ce qui concerne ces dérivations, des caractéristiques des différentes catégories;

considérant que les exigences de qualité minimale visées à l'article 4, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 2201/96 visent à éviter la fabrication de produits pour lesquels il n'y a aucune demande ou de produits qui provoqueraient une distorsion du marché et que lesdites exigences doivent être fondées sur les procédés traditionnels et loyaux de fabrication; qu'il convient, pour assurer le respect de ces dispositions, de définir les caractéristiques minimales auxquelles doivent répondre, d'une part, les prunes séchées achetées par le transformateur et, d'autre part, les pruneaux bénéficiant de l'aide;

considérant que les dispositions du présent règlement reprennent, tout en les adaptant à l'évolution de la législation et des données techniques et économiques et en fonction de l'expérience acquise, les dispositions spécifiques aux pruneaux prévues à l'article 3 du règlement (CEE) n° 1709/84 de la Commission du 19 juin 1984 relatif aux prix minimaux à payer aux producteurs ainsi qu'aux montants de l'aide à la production pour certains produits transformés à base de fruits et légumes pouvant bénéficier de l'aide [5], modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1591/98 [6] et par le règlement (CEE) n° 2022/85 de la Commission du 22 juillet 1985 prévoyant des exigences qualitatives minimales pour les prunes sèches et les pruneaux pouvant bénéficier de l'aide à la production [7]; qu'il convient, en conséquence, d'abroger le règlement (CEE) n° 2022/85 ainsi que l'article 3 et l'annexe IV du règlement (CE) n° 1709/84;

considérant que, lorsque le produit est transformé dans un autre État membre que dans celui où il a été cultivé, il est nécessaire de prévoir que les autorités de l'État membre où le produit a été cultivé fournissent à l'État membre payant l'aide la preuve du paiement du prix minimal;

considérant que le prix minimal et l'aide sont fixés pour des produits déshydratés, à un certain stade du processus traditionnel de la transformation industrielle; qu'il y a lieu, d'une part, de s'assurer que les pruneaux ayant bénéficié de l'aide sont effectivement transformés en produits pouvant être offerts à la consommation humaine et, d'autre part, compte tenu du développement récent des pruneaux mi-cuits et de leur intérêt économique, de ne pas écarter du bénéfice de l'aide ces productions ne transitant pas par ladite phase de déshydratation;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Au sens du présent règlement, on entend par:

a) «prunes d'Ente», les prunes fraîches, physiologiquement mûres, de la variété «prunes d'Ente», faisant partie de l'espèce *Prunus domestica* L.;

[1] JO L 297 du 21. 11. 1996, p. 29.
[2] JO L 303 du 6. 11. 1997, p. 1.
[3] JO L 78 du 20. 3. 1997, p. 14.
[4] JO L 208 du 24. 7. 1998, p. 11.
[5] JO L 162 du 20. 6. 1984, p. 8.
[6] JO L 208 du 24. 7. 1998, p. 14.
[7] JO L 191 du 23. 7. 1985, p. 31.

b) «prunes séchées», les produits obtenus par déshydratation de prunes d'Ente;

c) «pruneaux secs», les pruneaux obtenus des prunes séchées et titrant 23 % d'humidité au maximum;

d) «pruneaux mi-cuits», les pruneaux obtenus par déshydratation de prunes d'Ente, jusqu'à une teneur en humidité de 30 à 35 %, et n'ayant subi aucun processus de réhydratation;

e) «lot», le nombre de récipients présentés ensemble par un même producteur ou une organisation de producteurs reconnue pour être pris en charge par le transformateur.

Article 2

Pour bénéficier du paiement de l'aide visée à l'article 2 du règlement (CE) nº 2201/96, les pruneaux doivent répondre aux caractéristiques figurant à l'annexe I, partie B, et être obtenus de prunes séchées répondant aux caractéristiques figurant à l'annexe I, partie A, et pour lesquelles le prix minimal a été intégralement payé.

Article 3

1. Le prix minimal à payer aux producteurs pour les prunes séchées et l'aide à la production pour les pruneaux sont fixés par 100 kilogrammes net de produit titrant 23 % d'humidité au maximum et du calibre de 66 fruits par 500 grammes.

Pour les autres calibres, le prix minimal et l'aide sont multipliés par l'un des coefficients fixés à l'annexe II.

2. Pour les pruneaux mi-cuits, le calibre et le poids sont ramenés au calibre et au poids équivalents des prunes séchées et des pruneaux secs, pour l'application du prix minimal et de l'aide à la production, en multipliant le calibre par 1,18461 et le poids par 0,84416.

Article 4

Lorsque la transformation a lieu en dehors de l'État membre où le produit a été cultivé, ledit État membre fournit à l'État membre payant l'aide à la production la preuve que le prix minimal au producteur a été payé.

Article 5

1. Pour les prunes séchées, les vérifications portant sur les exigences qualitatives se font sur la base d'échantillons prélevés sur un lot par le transformateur, avant calibrage et en accord avec le producteur. Les échantillons sont examinés contradictoirement par le transformateur et le producteur et les résultats sont consignés.

2. Pour les pruneaux durant la période de transformation, le transformateur vérifie par échantillonnage sur chaque lot que les produits répondent aux conditions requises pour bénéficier de l'aide. Les résultats de ces vérifications sont consignés. Le poids net de chaque échantillon à examiner est d'au moins un kilogramme.

Article 6

Les États membres prennent les mesures nécessaires, notamment par le contrôle des comptabilités «matière», pour s'assurer que les pruneaux ayant bénéficié de l'aide ont ensuite été transformés en produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) nº 504/97.

Article 7

L'article 3 et l'annexe IV du règlement (CEE) nº 1709/84 et le règlement (CEE) nº 2022/85 sont abrogés.

Article 8

Le présent règlement est applicable à partir de la campagne 1999/2000.

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

Fait à Bruxelles, le 3 mars 1999.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE I

Partie A — Exigences qualitatives minimales des prunes séchées

I. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

1. Les prunes séchées doivent être de qualité saine, loyale et marchande et être propres à la transformation.

2. Les prunes séchées doivent titrer 23 % d'humidité au maximum, à l'exception des fruits destinés à la production de pruneaux mi-cuits pour lesquels la teneur en humidité doit être comprise entre 30 et 35 %.

3. Les prunes séchées doivent être d'un nombre de fruits par 500 grammes inférieur à 105, à l'exception des fruits destinés à la production de pruneaux mi-cuits, pour lesquels le nombre de fruits par 500 grammes doit être inférieur à 81.

4. Les fruits doivent être:

   a) bien séchés, sains, c'est-à-dire exempts de moisissure, de pourriture, d'insectes vivants ou morts et d'excréments d'insectes;

   b) charnus, propres et dépourvus de souillures;

   c) exempts d'odeur et de saveur étrangères et

   d) pratiquement exempts de défauts et de déchets.

II. TOLÉRANCES

Les tolérances suivantes sont admises.

1. **Prunes séchées à usage industriel:**

   a) 0,3 % en poids de déchets;

   b) 100 % de fruits portant des défauts légers et/ou graves;

   c) 10 % en poids de fruits portant des défauts très graves;

   d) 5 % de fruits d'un nombre de fruits par 500 grammes égal ou supérieur à 105.

2. **Autres prunes séchées:**

   a) 0,2 % en poids de déchets;

   b) 0,5 % en poids de fruits portant des défauts très graves;

   c) 7,5 % en poids de fruits portant des défauts gravs et très graves;

   d) 15 % en poids de fruits portant des défauts.

III. DÉFAUTS

Les défauts sont répartis en trois groupes:

— défauts légers, qui sont des défauts mineurs de l'épiderme,

— défauts graves, qui sont principalement des défauts graves de l'épiderme,

— défauts très graves, qui sont principalement des défauts où la pulpe est endommagée.

On entend par:

1. **Défauts légers**

   a) *Fentes ou crevasses terminales*

      Fentes de l'épiderme situées à l'extrémité opposée à l'insertion du pédoncule, de dimension supérieure à 10 mm et inférieure ou égale à 15 mm.

b) *Petites déchirures de l'épiderme*

Déchirures, altérations ou disparitions de l'épiderme, soit d'une longueur inférieure ou égale à 7 mm et d'une largeur supérieure à 3 mm, la pulpe ne sortant pas de sa blessure, soit d'une longueur supérieure à 7 mm et d'une largeur inférieure à 3 mm, la pulpe restant apparente.

c) *Callosités dues aux impacts de grêle de plus de 3 mm de diamètres cumulés*

Altérations dues aux cicatrices d'impact de grêle de diamètres cumulés ne dépassant pas 10 mm.

d) *Peau de crapaud de plus de 6 mm de diamètres cumulés*

Cette altération se traduit par un épaississement liégeux de l'épiderme, formant des taches de formes diverses de diamètres cumulés ne dépassant pas 20 mm.

2. **Défauts graves**

a) *Défaut de consistance*

Ce défaut provient, en général, d'une maturation insuffisante, avec une coloration défectueuse, une pulpe molle et un épiderme caractérisé par de très nombreuses ridules superficielles.

b) *Crevasses d'éclatement*

Crevasses d'éclatement, autres que terminales, cicatrisées avec bourrelets liégeux et dont la longueur dépasse 10 mm.

c) *Crevasses terminales*

Crevasses situées à l'apex et dont la longueur dépasse 15 mm.

d) *Déchirures*

Déchirures, altérations ou disparitions de l'épiderme de dimensions supérieures au classement en défauts légers.

e) *Fruits écrasés*

Fruits écrasés partiellement, incomplets ou nettement déformés et dont la pulpe est apparente.

f) *Callosités dues à la grêle*

Callosités dues à la grêle et dont les cicatrices dépassent 10 mm de diamètres cumulés.

g) *Peau de crapaud*

Taches liégeuses épaisses de diamètres cumulés dépassant 20 mm.

h) *Fentes*

Fentes de l'épiderme situées à l'extrémité opposée à l'insertion du pédoncule, de dimension supérieure à 15 mm ou fentes profondes permettant de voir le noyau.

i) *Déformation par coup de soleil*

Déformation importante causée par un coup de soleil sur le fruit et aboutissant à la quasi-absence de pulpe sur une partie de l'une des faces du fruit, l'épiderme adhérant alors sans vide sur le noyau.

3. **Défauts très graves**

a) *Fruits caramélisés*

Fruits caramélisés par un excès de chaleur et sur lesquels on peut observer une coloration très foncée de la pulpe ou des lacunes séparant la pulpe du noyau.

b) *Fruits moniliés*

Fruit présentant des taches claires dues à une attaque de *Monilia,* stoppée par le séchage, et dont la peau est altérée.

c) *Fruits souillés*

Fruits souillés par la présence de corps étrangers (terre notamment), néanmoins éliminables.

d) *Fruits complètement écrasés*

Fruits ou parties de fruits totalement écrasés.

4. **Déchets**

On entend par «déchets» tous les éléments qui, par leur nature ou leur état, ne peuvent être destinés à la consommation humaine ou qui, s'ils restaient mélangés aux fruits, quelle qu'en soit la destination, pourraient:

— en compromettre la conservation,

— en altérer la présentation,

— leur communiquer des goûts, oderus ou autres défauts inacceptables.

Sont considérés comme déchets, notamment:

a) *Fruits portant des moisissures actives*

Fruits portant des moisissures en état d'évolution

b) *Fruits moniliés-momifiés*

Fruits seuls, ou agglomérés et soudés à plusieurs, dont les tissus de la pulpe ont été détruits et momifiés par le développement complet du *Monilia.*

c) *Fruits pourris*

Fruits dont la comestibilité est altérée ou détruite par l'action de micro-organismes: levures, moisissures, bactéries.

d) *Fruits infestés par les insectes et acariens*

Fruits infestés par la présence d'animaux vivants ou morts (insectes et acariens aux diverses formes de leur cycle biologique) ou par des excréments d'insectes.

e) *Fruits incrustés de terre ou autres éléments du sol*

f) *Fruits carbonisés*

Fruits carbonisés par un excès de chaleur où l'on peut observer des lacunes séparant la pulpe du noyau ou encore un gonflement caractéristique leur laissant la forme du fruit frais.

g) *Matières étrangères*

Les éléments isolés et non comestibles provenant des fruits, notamment pédoncules, noyaux et morceaux d'épidermes, et les corps et matières étrangers tels que feuilles, brindilles et autres éléments végétaux, des éléments du sol tels que terre, cailloux.

Partie B — Exigences qualitatives minimales applicables aux pruneaux

I. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

1. Les pruneaux doivent être obtenus à partir de prunes séchées répondant aux caractéristiques visées à la partie A.

2. Les fruits doivent titrer 23 % d'humidité au maximum à l'exception des pruneaux mi-cuits pour lesquels l'humidité doit être comprise entre 30 et 35 %.

3. À moins d'être destinés à l'industrie, les pruneaux doivent être triés et calibrés.

4. Les pruneaux doivent être:

— entiers, sains, charnus, propres, exempts de moisissure, de pourriture et de déchets,

— pratiquement dépourvus de toute altération pouvant nuire à la qualité ou à la présentation du produit,

— exempts d'insectes vivants ou morts et d'excréments d'insectes,

— exempts d'odeur et de goût anormaux,

— d'un nombre de fruits par 500 grammes inférieur à 105, à l'exception des pruneaux mi-cuits, pour lesquels le nombre de fruits par 500 grammes doit être inférieur à 81.

II. TOLÉRANCES

1. *Pruneaux à usage industriel:*
   a) 100 % de fruits portant des défauts légers et/ou graves;
   b) 10 % en poids de fruits portant des défauts très graves;
   c) 5 % de fruits d'un nombre de fruits par 500 grammes égal ou supérieur à 105.
2. *Pruneaux mi-cuits:*
   a) 0,3 % en poids de fruits portant des défauts très graves;
   b) 5 % en poids de fruits portant des défauts graves et très graves;
   c) 10 % en poids de fruits portant des défauts.
3. *Autres pruneaux:*
   a) 0,5 % en poids de fruits portant des défauts très graves;
   b) 7,5 % en poids de fruits portant des défauts graves et très graves;
   c) 15 % en poids de fruits portant des défauts.

III. DÉFAUTS

Pour déterminer la gravité des défauts, les dispositions de la partie A sont applicables.

ANNEXE II

Coefficients visés à l'article 3

Calibre	Nombre de prunes sèches ou pruneaux par 500 grammes	Coefficients
104	De 103 à moins de 105	0,65458
102	De 101 à moins de 103	0,67276
100	De 99 à moins de 101	0,69094
98	De 97 à moins de 99	0,70912
96	De 95 à moins de 97	0,72730
94	De 93 à moins de 95	0,74548
92	De 91 à moins de 93	0,76366
90	De 89 à moins de 91	0,78184
88	De 87 à moins de 89	0,80002
86	De 85 à moins de 87	0,81820
84	De 83 à moins de 85	0,83638
82	De 81 à moins de 83	0,85456
80	De 79 à moins de 81	0,87274
78	De 77 à moins de 79	0,89092
76	De 75 à moins de 77	0,90910
74	De 73 à moins de 75	0,92728
72	De 71 à moins de 73	0,94546
70	De 69 à moins de 71	0,96364
68	De 67 à moins de 69	0,98182
66	De 65 à moins de 67	1,00000
64	De 63 à moins de 65	1,05881
62	De 61 à moins de 63	1,07771
60	De 59 à moins de 61	1,09662
58	De 57 à moins de 59	1,11552
56	De 55 à moins de 57	1,13443
54	De 53 à moins de 55	1,15333
52	De 51 à moins de 53	1,17224
50	De 49 à moins de 51	1,19114
48	De 47 à moins de 49	1,21005
46	De 45 à moins de 47	1,22895
44	De 43 à moins de 45	1,24786
42	De 41 à moins de 43	1,26676
40	De 39 à moins de 41	1,28567
38	De 37 à moins de 39	1,30458
36	De 35 à moins de 37	1,32348
34	De 33 à moins de 35	1,34239
32	Moins de 33	1,36129

Pour les prunes séchées et les pruneaux destinés à des usages industriels, le coefficient à appliquer quel que soit le calibre est de 0,4000.