RÈGLEMENT (CEE) N° 1290/85 DE LA COMMISSION

du 21 mai 1985

prévoyant des exigences qualitatives minimales pour les pêches 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), 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,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le présent règlement établit des exigences qualitatives minimales auxquelles doivent répondre les pêches au sirop, telles qu'elles sont définies à l'article 1er paragraphe 2 point a) du règlement (CEE) n° 1599/84 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 pêches au sirop, seules les pêches *Prunus persica L.* sont utilisées, à l'exclusion des nectarines. La matière première doit être fraîche, saine, propre et appropriée à la transformation.

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

Article 3

1. Les pêches au sirop doivent être fabriquées selon un des modes définis au paragraphe 2.

2. Au sens du présent règlement, les modes de présentation sont les suivants :

a) « pêches entières » : fruits entiers, non dénoyautés ;

b) « moitiés » : fruits dénoyautés, coupés dans le sens vertical en deux morceaux approximativement égaux ;

c) « quarts » : fruits dénoyautés, coupés en quatre morceaux approximativement égaux ;

d) « quartiers » : fruits dénoyautés, coupés en plus de quatre morceaux cunéiformes ;

e) « dés » : fruits dénoyautés, coupés en morceaux cubiques.

3. Chaque récipient de pêches au sirop ne contient que des fruits présentés selon le même mode. Les fruits ou parties de fruits doivent avoir une grosseur pratiquement uniforme. Aucune autre fruit ne peut se trouver dans le récipient.

(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.

4. La couleur des pêches au sirop doit être caractéristique du type utilisé. Les portions qui étaient manifestement proches du noyau ou en faisaient partie et se sont décolorées après leur mise en conserve sont considérées comme présentant une couleur caractéristique normale.

Les récipients de pêches au sirop ne doivent pas contenir d'unités comportant des parties vertes.

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

6. Les pêches au sirop doivent être pratiquement exemptes :

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

b) de peaux ;

c) d'unités altérées.

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

Article 4

1. Les fruits ou parties de fruits sont considérés comme ayant une taille pratiquement uniforme lorsque, dans un récipient, le poids de la plus grande unité ne dépasse pas deux fois celui de la plus petite unité. 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 celui de la plus petite unité.

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

2. Au sens de l'article 3 paragraphe 4, les couleurs suivantes sont considérées comme normales pour le type :

— jaune, y compris les types variétaux où la couleur prédominante va du jaune pâle au rouge orange vif,

— blanc, y compris les types variétaux où la couleur prédominante va du blanc au blanc jaunâtre.

3. Les pêches au sirop sont considérées comme remplissant les conditions fixées à l'article 3 paragraphe 6, lorsque les tolérances suivantes ne sont pas dépassées :

	Forme	
	Pêches entières, moitiés et quarts	Autres
Noyau ou débris de noyau	2 noyaux	2 noyaux
Unités altérées	10 % en nombre	1 500 g
Unités endommagées mécaniquement	5 % en nombre	non applicable
Peaux	150 cm^2 d'agrégat	150 cm^2 d'agrégat
Matières étrangères, non nocives, d'origine végétale	20 fragments	20 fragments

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

Les noyaux ne sont pas considérés comme un défaut dans les pêches entières au sirop.

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

a) « noyau ou débris de noyaux », les noyaux entiers ou morceaux de noyaux durs et pointus.

Les fragments de noyaux dont la plus grande dimension est inférieure à 5 millimètres, non pourvus de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas pris en compte. Les morceaux de noyaux sont considérés comme équivalant à un noyau lorsque :

— un morceau est plus grand qu'une moitié de noyau,

— trois morceaux ont été trouvés au total ;

b) « unités altérées », les fruits décolorés 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, les tavelures et les taches sombres ;

c) « unités endommagées mécaniquement », les unités qui ont été divisées en plusieurs parties et sont considérées comme une seule unité si toutes ces parties mises ensemble équivalent à la grosseur d'une unité entière ou les unités dont le parage a été excessif et qui présentent des entailles à la surface, ce qui en nuit gravement à l'aspect. Les moitiés qui n'ont pas été coupées dans le sens vertical sont également considérées comme endommagées mécaniquement ;

d) « peaux », à la fois la peau adhérant à la chair de la pêche et celle que l'on trouve détachée dans le récipient ;

e) « matières étrangères non nocives, d'origine végétale », les matières végétales qui n'ont rien à voir avec le fruit lui-même ou qui faisaient partie du fruit frais mais auraient dû être enlevées au cours de la transformation, notamment les queues et les feuilles et les parties de celles-ci, les peaux et les noyaux ou débris de noyaux étant exclus.

Article 5

1. Les pêches et le sirop dans le récipient doivent occuper au moins 90 % de la capacité en eau de ce récipient.

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

(en pourcentage)

Mode de présentation	Récipients ayant une capacité d'eau nominale de	
	425 ml ou plus	moins de 425 ml
Pêches entières	52	50
Moitiés	55	50
Quarts	58	50
Quartiers	58	50
Dés	58	55

3. Lorsque les pêches au sirop sont conditionnées dans des 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 pêches 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