RÈGLEMENT (CEE) N° 1591/87 DE LA COMMISSION

du 5 juin 1987

fixant des normes de qualité pour les choux pommés, les choux de Bruxelles, les céleris à côtes, les épinards et les prunes

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° 1351/86 (2), et notamment son article 2 paragraphe 3,

considérant que le règlement n° 41/66/CEE du Conseil (3) a fixé des normes de qualité pour les choux pommés, les choux de Bruxelles et les céleris à côtes et que le règlement (CEE) n° 75/74 de la Commission (4) a complété ce règlement en définissant une catégorie de qualité III pour les choux de Bruxelles ;

considérant que le règlement n° 58 de la Commission (5), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 899/87 (6), a fixé à l'annexe I/1 des normes de qualité pour les épinards ;

considérant que le règlement n° 23 du Conseil (7), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1129/86 (8), a fixé à l'annexe II/8 des normes de qualité pour les prunes ;

considérant qu'une évolution s'est produite dans la production et le commerce de ces produits, notamment en ce qui concerne les exigences des marchés de consommation et de gros ; que, dès lors, les normes communes de qualité doivent être modifiées pour tenir compte de ces nouvelles exigences ;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation ; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable ; qu'il y a donc lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition ; que, les produits de la catégorie « extra » devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;

considérant que, pour des raisons de clarté et de sécurité juridique, ainsi que pour la commodité des intéressés, il convient à l'occasion de nouvelles modifications de la réglementation en la matière, de procéder à une refonte de ladite réglementation ;

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

Les normes de qualité relatives aux :

— choux pommés, sous-positions 07.01 B II et ex 07.01 B III,
— choux de Bruxelles, sous-position ex 07.01 B III,
— céleris à côtes, sous-position ex 07.01 T,
— épinards, sous-position 07.01 C
— prunes, sous-position 08.07 D,

du tarif douanier commun figurent respectivement aux annexes I, II, III, IV et V du présent règlement.

Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) n° 1035/72.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter par rapport aux prescriptions des normes :

— une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,
— pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement n° 41/66/CEE et le règlement (CEE) n° 75/74 sont abrogés.

Article 3

Le règlement n° 58 est modifié comme suit :

— à l'article 1er, les termes « 07.01 C » et « épinards » sont supprimés,
— l'annexe I/1 est supprimée.

Article 4

Le règlement n° 23 est modifié comme suit :

— à l'article 2 paragraphe 3, les termes « et aux prunes » sont supprimés,
— l'annexe II/8 est supprimée.

Article 5

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

(1) JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO n° L 119 du 8. 5. 1986, p. 46.
(3) JO n° 69 du 19. 4. 1966, p. 1013/66.
(4) JO n° L 9 du 11. 1. 1974, p. 35.
(5) JO n° 56 du 7. 7. 1962, p. 1607/62.
(6) JO n° L 88 du 31. 3. 1987, p. 17.
(7) JO n° 30 du 20. 4. 1962, p. 965/62.
(8) JO n° L 103 du 29. 4. 1986, p. 22.

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

Fait à Bruxelles, le 5 juin 1987.

Par la Commission

Frans ANDRIESSEN

Vice-président

ANNEXE I

NORME DE QUALITÉ POUR CHOUX POMMÉS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les choux pommés des variétés (*cultivars)* issues du *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (choux cabus à feuilles lisses) et du *Brassica oleracea L. var. bullata DC et var. sabauda L.* (choux de Milan à feuilles frisées), destinés à être livrés à l'état frais au consommateur à l'exclusion des choux pommés destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux pommés 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 choux pommés doivent être :

— entiers,
— d'aspect frais,
— non éclatés, non montés,
— sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
— exempts de meurtrissures et d'endommagements,
— exempts d'insectes et/ou d'autres parasites,
— exempts de lésions dues au gel,
— propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
— exempts d'humidité extérieure anormale,
— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, celles-ci restant bien attachées ; la coupe doit être franche.

Les choux pommés doivent présenter un état tel qu'il leur permette :

— de supporter un transport et une manutention,

et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les choux pommés font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.

i) *Catégorie I*

Les choux pommés classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter toutes les caractéristiques typiques de la variété. Ils doivent être fermes en fonction de l'espèce.

Les choux pommés, suivant la variété, doivent présenter des feuilles bien attachées. Les choux de conservation peuvent avoir certaines de leurs feuilles de protection enlevées. Les choux verts de Milan et les choux de primeur, suivant les variétés, doivent être présentés proprement effeuillés. Dans ce cas, la présence d'un certain nombre de feuilles de protection est admise.

Les choux verts peuvent être superficiellement gelés.

Sont admis :

— de petites déchirures dans les feuilles extérieures,
— de petites meurtrissures et un léger écrêtage, à condition qu'ils n'influent pas sur le bon état du produit.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les choux pommés qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Par rapport à la catégorie I, ils peuvent :

— présenter des déchirures dans les feuilles extérieures,
— être plus effeuillés,
— présenter des meurtrissures et un écrêtage plus grands,
— être moins fermes.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le poids net. Celui-ci ne doit pas être inférieur à 350 grammes par unité.

Le calibrage est obligatoire pour les choux pommés présentés en emballage. Dans ce cas, le poids de la pomme la plus lourde ne doit pas être supérieur au double de celui de la pomme la plus légère contenue dans un même colis. Lorsque le poids de la pomme la plus lourde est égal ou inférieur à deux kilogrammes, la différence entre la pomme la plus lourde et la pomme la plus légère peut atteindre un kilogramme.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas des choux pommés expédiés en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances de qualité**

i) *Catégorie I*

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

ii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de choux pommés ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. **Tolérance de calibre**

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de choux pommés non conformes :

— à l'homogénéité prescrite,

— au calibre minimal prévu.

Toutefois, aucune pomme ne peut présenter un poids inférieur à 300 grammes.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis, ou du lot dans le cas d'expédition en vrac, ne doit comporter que des choux pommés de même origine, variété et qualité.

Les choux pommés classés en catégorie I doivent être de forme et de coloration homogènes.

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

B. **Conditionnement**

Les choux pommés doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Ils peuvent être livrés en emballages ou en vrac.

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, ou lots dans le cas d'expédition en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

1. Pour les choux pommés présentés en emballages, 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**

« Choux pommés blanc », etc. si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Poids ou nombre d'unités.

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

2. Pour les choux pommés expédiés en vrac (chargement direct dans un engin ou compartiment d'engin de transport), les indications ci-dessus doivent figurer sur un document accompagnant la marchandise ou sur une fiche placée visiblement à l'intérieur de l'engin.

ANNEXE II

NORME DE QUALITÉ POUR CHOUX DE BRUXELLES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les choux de Bruxelles, qui sont des bourgeons axillaires poussant sur la tige verticale des variétés *(cultivars)* issues du *Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux de Bruxelles destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux de Bruxelles 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 choux de Bruxelles doivent être :

— entiers,
— sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
— d'aspect frais,
— propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
— non gelés,
— exempts d'insectes et/ou d'autres parasites,
— exempts d'humidité extérieure anormale,
— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le trognon des choux de Bruxelles parés doit être coupé juste au-dessous de la naissance des feuilles ; celui des choux de Bruxelles non parés doit avoir été détaché à sa base ; la coupe ou la cassure doit être franche et n'avoir entraîné aucune partie de la plante.

Les choux de Bruxelles doivent présenter un état tel qu'il leur permette :

— de supporter un transport et une manutention,
et
— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les choux de Bruxelles font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) *Catégorie I*

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

Ils doivent être :

— fermes,
— bien fermés,
— exempts de toute atteinte de gel.

Les choux de Bruxelles parés doivent être bien colorés. Pour les choux de Bruxelles non parés, une légère décoloration des feuilles extérieures de base est admise. De légères meurtrissures superficielles causées par les opérations de ramassage, de calibrage ou d'emballage sont également admises, à condition qu'elles n'affectent pas le bon état de la marchandise.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les choux de Bruxelles qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Par rapport à la catégorie I, ils peuvent :

— avoir une fermeté moins prononcée,
— être moins fermés, sans être ouverts.

En outre, ils peuvent présenter des traces légères d'atteinte de gel.

iii) *Catégorie III* (1)

Cette catégorie comprend les choux de Bruxelles qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques prévues pour la catégorie II.

(1) Catégorie supplémentaire au sens de l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1035/72. L'application de cette catégorie de qualité ou de certaines de ses spécifications est subordonnée à une décision sur la base de l'article 4 paragraphe 1 du même règlement.

Toutefois, ils peuvent présenter :

— des défauts de coloration, de légères meurtrissures et de légères traces d'attaques de parasites et de maladies,

— des traces de terre,

— des traces d'atteinte de gel.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le diamètre minimal est fixé à :

— 10 millimètres pour les choux de Bruxelles parés classés en catégories I et II et pour ceux, parés ou non, classés en catégorie III,

— 15 millimètres pour les choux de Bruxelles non parés classés en catégories I et II.

Pour les choux de Bruxelles de la catégorie I, la différence de diamètre entre le plus gros et le plus petit se trouvant dans un même colis ne doit pas dépasser 20 millimètres.

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 I*

10 % en poids de choux de Bruxelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

10 % en poids de choux de Bruxelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iii) *Catégorie III*

15 % en poids de choux de Bruxelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales à l'exclusion de produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : 10 % en poids de choux de Bruxelles ne répondant pas aux exigences prévues en matière de calibrage.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des choux de Bruxelles de même origine, variété, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

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

B. **Conditionnement**

Les choux de Bruxelles doivent être conditionnés 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.

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**

« Choux de Bruxelles parés » ou « Choux de Bruxelles non parés » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— catégorie,

— calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.

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

ANNEXE III

NORME DE QUALITÉ POUR CÉLERIS À CÔTES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les céleris à côtes des variétés *(cultivars)* issues de l'*Apium graveolens L. var. dulce Mill.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur à l'exclusion des céleris à côtes destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les céleris à côtes 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 céleris à côtes doivent être :

— entiers, la partie supérieure pouvant être coupée,
— d'aspect frais,
— sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
— exempts de dégâts causés par le gel,
— exempts de parties creuses, de drageons et de hampes florales,
— propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
— pratiquement exempts d'attaques de parasites,
— pratiquement exempts de parasites,
— exempts d'humidité extérieure excessive, c'est-à-dire suffisamment « ressuyés » à la suite d'un lavage éventuel,
— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

La racine principale doit être bien nettoyée et ne peut dépasser 5 centimètres de longueur.

Les céleris à côtes doivent être normalement développés, compte tenu de la période de production, et présenter un état tel qu'il leur permette :

— de supporter un transport et une manutention,
et
— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. **Classification**

Les céleris à côtes font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) *Catégorie I*

Les céleris à côtes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, de forme régulière et exempts de traces de maladies aussi bien sur les feuilles que sur les nervures principales.

Les nervures principales ne doivent être ni brisées, ni filandreuses, ni écrasées, ni éclatées.

Pour les céleris à côtes blanchis, les feuilles doivent présenter une coloration blanche à blanc jaunâtre ou blanc verdâtre sur la moitié au moins de leur longueur.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les céleris à côtes qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les céleris à côtes classés dans cette catégorie peuvent présenter de légères traces de rouille. Ils peuvent également comporter une légère déformation, de légères meurtrissures et un maximum de deux nervures principales brisées, écrasées ou éclatées.

Pour les céleris à côtes blanchis, les feuilles doivent présenter une coloration blanche à blanc jaunâtre ou blanc verdâtre sur au moins un tiers de leur longueur.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé en fonction du poids net. Le poids minimal des céleris à côtes est fixé à 150 grammes.

Les céleris à côtes sont classés en trois groupes :

i) « gros » : plus de 800 grammes ;
ii) « moyens » : de 500 à 800 grammes ;
iii) « petits » : de 150 à 500 grammes.

Pour un même colis, l'écart maximal de calibre est respectivement fixé à 200, 150 et 100 grammes.

Le respect de cette classification et de cette homogénéité n'est obligatoire que pour la catégorie I.

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 I*

10 % en nombre de céleris à côtes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

10 % en nombre de céleris à côtes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre de céleris à côtes ne répondant pas aux exigences prévues en matière de calibrage.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des céleris à côtes de même origine, qualité, coloration et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce critère, un calibrage est imposé).

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

B. Présentation

Les céleris à côtes peuvent être présentés :

— soit en bottes dans l'emballage,

— soit rangés dans l'emballage.

En cas de présentation en bottes, celles-ci doivent pour un même colis, contenir un même nombre de pièces.

C. Conditionnement

Les céleris à côtes doivent être conditionnés 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.

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**

« Céleris à côtes » suivi de la mention « blanchis » ou de celle du type de couleur si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— catégorie,

— calibrage (en cas de calibrage) exprimé par la mention « gros », « moyens » ou « petits »,

— nombre de pièces ou, le cas échéant, nombre de bottes.

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

ANNEXE IV

NORME DE QUALITÉ POUR ÉPINARDS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les épinards des variétés *(cultivars)* issues du *Spinacia oleracea L*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des épinards destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les épinards, en feuilles ou en touffes, 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 épinards doivent être :

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

— d'aspect frais,

— propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,

— pratiquement exempts de parasites,

— exempts de hampes florales,

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

Les épinards lavés doivent être suffisamment égouttés.

Pour les épinards en touffes, la partie comprenant la racine doit être coupée immédiatement en-dessous de la base des feuilles extérieures.

Les épinards doivent présenter un développement suffisant et un état 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 épinards font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) *Catégorie I*

Les épinards en feuilles et les épinards en touffes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les feuilles doivent être :

— de coloration et d'aspect normaux pour la variété et l'époque de la récolte,

— exemptes de dommages causés par le gel, les parasites animaux, les maladies qui portent atteinte à leur aspect ou à leur comestibilité.

En ce qui concerne les épinards en feuilles, la longueur du pétiole ne doit pas dépasser dix centimètres.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les épinards en feuilles ou en touffes qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des épinards n'est pas obligatoire.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

i) *Catégorie I*

10 % en poids d'épinards ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

ii) *Catégorie II*

10 % en poids d'épinards ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des feuilles ou touffes atteintes de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En outre, en ce qui concerne les épinards en touffes, il est admis 10 % en poids de touffes dont les racines peuvent atteindre un centimètre au maximum à partir de la base des feuilles extérieures.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des épinards de même origine, variété et qualité.

Il est interdit de mélanger dans le même emballage des épinards en feuilles et des épinards en touffes.

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

B. **Conditionnement**

Les épinards doivent être conditionnés 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.

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**

« Épinards en feuilles » ou « Épinards en touffes » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

Catégorie.

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

ANNEXE V

NORME DE QUALITÉ POUR PRUNES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les prunes des variétés *(cultivars)* issues du *Prunus domestica L, Prunus insititia L et Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des prunes destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les prunes 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 prunes doivent être :

— entières,

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

— pratiquement exemptes d'attaques de parasites ou de maladies,

— propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

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

Les prunes doivent avoir été soigneusement cueillies.

Elles doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. Le développement et l'état des prunes 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 prunes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) *Catégorie « extra »*

Les prunes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété. Elles doivent être :

— exemptes de défaut,

— pratiquement recouvertes de leur pruine selon la variété,

— de chair ferme.

ii) *Catégorie I*

Les prunes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent, toutefois, comporter les défauts suivants, à condition qu'ils ne nuisent ni à l'aspect extérieur du produit, ni à sa conservation :

— une légère déformation,

— un léger défaut de développement,

— un léger défaut de coloration,

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

— d'autres défauts d'épiderme dont la surface totale ne doit pas excéder 1/16 de la surface du fruit.

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

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les prunes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Des défauts de forme, de développement et de coloration sont admis, à condition que les prunes gardent leurs caractéristiques.

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. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Un calibre minimal est fixé selon le dispositif suivant :

	Catégorie I	*Catégorie II*
Variétés à gros fruits (2)	35 mm	30 mm
Autres variétés	28 mm	25 mm
Mirabelles, Damsons et prunes de Dro	20 mm	17 mm

La différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est fixée à 10 millimètres en catégorie « extra ».

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. Tolérance de qualité

i) *Catégorie « extra »*

5 % en nombre ou en poids de prunes 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 prunes 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. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits éclatés et/ou véreux sont limités à 2 % au total.

iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de prunes 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. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits éclatés et/ou véreux sont limités à 4 % au total.

(1) Définition :
reines-claudes (abricots verts, Dauphines, Greengages) ayant un épiderme vert à reflets légèrement jaunâtres.

(2) Voir la liste annexée à la présente norme.

B. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de prunes s'écartant du calibre minimal ou du calibre mentionné sur le colis dans la limite de trois millimètres, en plus ou en moins.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des prunes de même origine, variété, qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie « extra », de coloration uniforme.

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

B. **Présentation**

Les prunes peuvent être présentées de l'une des façons suivantes :

1) en petits emballages ;
2) disposées en une ou plusieurs couches séparées entre elles ;
3) en vrac, en emballages, sauf pour la catégorie « extra ».

C. **Conditionnement**

Les prunes 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 des 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.

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**

— « Prunes » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
— nom de la variété.

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie,
— calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.

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

LISTE DES VARIÉTÉS DE PRUNES À GROS FRUITS

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Frühzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine-Claude d'Althan (Falso)
Reine-Claude d'Oullins (Cullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche