RÈGLEMENT (CEE) N° 1292/81 DE LA COMMISSION

du 12 mai 1981

portant fixation de normes de qualité pour les poireaux, les aubergines et les courgettes

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° 1116/81 (2), et notamment son article 2 paragraphe 2,

considérant que l'annexe I du règlement (CEE) n° 1035/72, qui énumère les produits destinés à être livrés à l'état frais au consommateur et faisant l'objet de normes de qualité, a été complétée par le règlement (CEE) n° 1208/79 (3) et par le règlement (CEE) n° 1315/80 (4) qui y ajoutent, d'une part, les poireaux et, d'autre part, les aubergines et les courgettes ;

considérant qu'il est dès lors nécessaire de fixer des normes de qualité pour ces produits ;

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 ;

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

1. Les normes de qualité relatives aux poireaux (sous-position ex 07.01 IJ du tarif douanier commun) aux aubergines et aux courgettes (sous-position ex 07.01 T du tarif douanier commun) figurent respectivement aux annexes I, II et III.

2. 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,

— de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

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

Il est applicable :

— à partir du 1er août 1981 en ce qui concerne les poireaux,

— à partir du 1er juillet 1981 en ce qui concerne les aubergines et les courgettes.

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

Fait à Bruxelles, le 12 mai 1981.

Par la Commission

Poul DALSAGER

Membre de la Commission

(1) JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO n° L 118 du 30. 4. 1981, p. 1.
(3) JO n° L 153 du 21. 6. 1979, p. 1.
(4) JO n° L 134 du 31. 5. 1980, p. 20.

ANNEXE I

NORME DE QUALITÉ POUR POIREAUX

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poireaux des variétés (cultivars) issues de l'*Allium porrum L.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poireaux destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

— entiers (cette disposition ne s'applique toutefois pas aux racines et à l'extrémité des feuilles qui peuvent être coupées),

— d'aspect frais, débarassés de feuilles fanées ou défraichies,

— non montés (sous réserve des dispositions particulières admises pour la catégorie III),

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

— propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible ; toutefois, les racines peuvent être légèrement recouvertes de terre adhérente,

— exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment ressuyés à la suite d'un lavage éventuel,

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

Lorsque les feuilles sont coupées, elles doivent l'être de façon régulière.

Les poireaux doivent présenter un développement et un état tels qu'ils leur permettent :

— de supporter un transport et une manutention,

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

B. **Classification**

Les poireaux font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) *Catégorie I*

Les poireaux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils peuvent toutefois comporter de légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci ne nuisent ni à l'aspect, ni à la qualité, ni à la conservation, ni à la présentation du produit.

La partie blanche doit avoir au moins un tiers de la longueur totale ou la moitié de la partie enveloppée.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comporte des poireaux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La partie blanche doit avoir au moins un quart de la longueur totale ou un tiers de la partie enveloppée.

iii) *Catégorie III* [1]

Cette catégorie comporte les poireaux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques prévues pour la catégorie II. Toutefois, ils peuvent :

— être montés, sans que la présence de la hampe florale nuise à la comestibilité du produit,

— présenter des défauts de coloration et de légères meurtrissures,

— présenter des taches de rouille,

— présenter de légères traces de terre.

---

[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 à prendre sur la base de l'article 4 paragraphe 1 du même règlement.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

i) Le calibrage est déterminé par le diamètre, mesuré perpendiculairement à l'axe du produit et au-dessus de la boursouflure du collet.

Le diamètre minimal est fixé à 10 millimètres.

ii) Pour la catégorie I, le diamètre du pied le plus gros, dans une même botte ou un même colis, ne doit pas être supérieur au double du diamètre du pied le plus petit.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibrage sont admises dans chaque colis, ou dans chaque botte dans le cas où les poireaux sont présentés sans emballage, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie I*

Dix pour cent en nombre ou en poids de poireaux 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*

Dix pour cent en nombre ou en poids de poireaux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iii) *Catégorie III*

Quinze pour cent en nombre ou en poids de poireaux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits 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 poireaux ne répondant pas au diamètre minimal prévu ou, pour les poireaux classés en catégorie I, à l'homogénéité.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis ou de chaque botte dans un même colis doit être homogène, ne comporter que des poireaux de même origine, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, une homogénéité est imposée) et sensiblement de même développement et coloration.

En ce qui concerne les poireaux classés en catégorie III, l'homogénéité peut se limiter à l'origine.

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

B. Présentation

Les poireaux peuvent être présentés comme suit :

— soit rangés régulièrement dans l'emballage,

— soit en bottes, présentées ou non en emballage.

C. Conditionnement

Les poireaux 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, ou chaque botte livrée en vrac, doit porter, en caractères 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**

« Poireaux » 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,

— nombre de bottes (en cas de présentation en bottes logées en emballage).

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

En cas de présentation en emballage, ces indications seront groupées sur un même côté.

ANNEXE II

NORME DE QUALITÉ POUR AUBERGINES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les aubergines, fruits des variétés (cultivars) issues du *Solanum melongena L. var. esculentum, insanum et ovigerum*, destinées à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue :

— les aubergines de forme allongée,

— les aubergines de forme globulaire.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

— entières,

— d'aspect frais,

— fermes,

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

— propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,

— munies du calice et du pédoncule, qui peuvent être légèrement endommagés,

— parvenues à un stade de développement suffisant, sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines (sous réserve des dispositions particulières admises pour la catégorie III),

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

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

Les aubergines doivent présenter un développement et un état tels qu'ils leur permettent :

— de supporter un transport et une manutention,

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

B. Classification

Les aubergines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) *Catégorie I*

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques du type variétal. Elles doivent être aussi pratiquement exemptes de brûlures de soleil. Elles peuvent toutefois comporter les défauts suivants, à condition que ceux-ci ne nuisent ni à l'aspect général, ni à la qualité, ni à la conservation, ni à la présentation du produit :

— léger défaut de forme,

— légère décoloration de leur base,

— légères meurtrissures et/ou légères blessures cicatrisées d'une surface totale ne dépassant pas 3 centimètres carrés.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comporte les aubergines qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. À condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité et de présentation, elles peuvent présenter :

— des défauts de forme,
— des défauts de coloration,
— de légères brûlures de soleil d'une surface ne dépassant pas 4 centimètres carrés,
— des défauts cicatrisés d'épiderme d'une surface n'excédant pas 4 centimètres carrés.

iii) *Catégorie III*[1]

Cette catégorie comporte les aubergines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques prévues pour la catégorie II. Toutefois, elles peuvent :

— être légèrement fibreuses,
— présenter un développement important des graines,
— comporter des brûlures de soleil d'une surface ne dépassant pas 6 centimètres carrés,
— présenter des défauts cicatrisés d'épiderme d'une surface n'excédant pas 6 centimètres carrés.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé :

— soit par le diamètre maximal de la section équatoriale à l'axe longitudinal,
— soit par le poids.

A. **Dans le cas de calibrage au diamètre,** le diamètre minimal est fixé à 40 millimètres pour les aubergines de forme allongée et à 70 millimètres pour les aubergines de forme globulaire.

L'écart entre la plus petite et la plus grosse pièce d'un même colis ne doit pas dépasser :

— 20 millimètres pour les aubergines de forme allongée,
— 25 millimètres pour les aubergines de forme globulaire.

B. **Dans le cas de calibrage au poids,** le poids minimal est fixé à 100 grammes. L'échelle suivante doit être respectée :

— 100 à 300 grammes, avec une différence maximale de 75 grammes entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis,
— 300 à 500 grammes, avec une différence maximale de 100 grammes entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis,
— au-dessus de 500 grammes, avec une différence maximale de 250 grammes entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis.

Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour la catégorie I.

En outre, les aubergines de forme allongée doivent avoir une longueur minimale, hors pédoncule, de 80 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*

Dix pour cent en nombre ou en poids d'aubergines 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.

ii) *Catégorie II*

Dix pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées, de crevasses non cicatrisées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iii) *Catégorie III*

Quinze pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées, de crevasses non cicatrisées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

---

(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 à prendre sur la base de l'article 4 paragraphe 1 du même règlement.

B. **Tolérances de calibre**

i) *Catégorie I*

Dix pour cent en nombre ou en poids d'aubergines répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

ii) *Catégories II et III*

Dix pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne répondant pas au calibre minimal.

En tout état de cause, la tolérance ne peut porter sur des aubergines d'un diamètre inférieur de plus de 5 millimètres au diamètre minimal ou, pour le calibrage au poids, sur des aubergines d'un poids inférieur à 90 grammes.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, type commercial, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et sensiblement de même état de développement et de coloration.

En ce qui concerne les aubergines classées en catégorie III, l'homogénéité peut se limiter à l'origine et au type commercial.

Les aubergines de forme allongée contenues dans un même colis doivent être de longueur suffisamment uniforme.

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

B. **Conditionnement**

Les aubergines 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.

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**

— « Aubergines » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,

— nom de la variété (facultatif).

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 :

— soit par les diamètres minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le diamètre,

— soit par les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids.

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

ANNEXE III

NORME DE QUALITÉ POUR COURGETTES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les courgettes, récoltées jeunes et tendres, avant que leurs graines soient devenues fermes, des variétés (cultivars) issues du *Cucurbita pepo L.* (1), destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des courgettes destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

— entières et pourvues d'un pédoncule pouvant être légèrement endommagé,
— d'aspect frais,
— fermes,
— saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
— exemptes de dommages causés par les insectes ou autres parasites,
— exemptes de cavités,
— exemptes de crevasses,
— propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,
— parvenues à un stade de développement suffisant, avant que les graines soient devenues fermes (sous réserve des dispositions particulières admises pour la catégorie III),
— exemptes d'humidité extérieure anormale,
— exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les courgettes doivent présenter un développement et un état tels qu'ils leur permettent :

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

B. Classification

Les courgettes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) *Catégorie I*

Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques du type variétal.

Elles peuvent néanmoins présenter les défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas préjudice à l'aspect, à la qualité, à la conservation et à la présentation du produit :

— légers défauts de forme,
— légers défauts de coloration,
— légers défauts cicatrisés d'épiderme.

Les courgettes doivent être munies d'un pédoncule n'ayant pas une longueur supérieure à 3 centimètres.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comporte les courgettes qui ne peuvent être classées dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

À condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité et de présentation, elles peuvent présenter :

— des défauts de forme,
— des défauts de coloration,
— de légères brûlures de soleil,
— des défauts cicatrisés d'épiderme, à condition qu'ils ne portent pas préjudice à leur conservation.

(1) Les courgettes ayant des graines développées d'une manière significative, dénommées « Marrow » au Royaume-Uni et en Irlande, ne sont pas visées par la norme.

iii) *Catégorie III*(1) :

Cette catégorie comporte les courgettes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques prévues pour la catégorie II. Toutefois, elles peuvent présenter :

— un développement des graines,

— de légères traces de terre.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des courgettes est déterminé :

— soit par leur longueur,

— soit par leur poids.

a) Dans le cas du calibrage par la longueur, celle-ci est mesurée entre le point de jonction avec le pédoncule et l'extrémité corollaire du fruit, selon l'échelle suivante :

— 7 centimètres à 14 centimètres inclus,

— 14 centimètres exclus à 21 centimètres inclus,

— 21 centimètres exclus à 30 centimètres.

b) Dans le cas de calibrage par le poids, l'échelle suivante doit être respectée :

— 50 grammes à 100 grammes inclus,

— 100 grammes exclus à 225 grammes inclus,

— 225 grammes exclus à 450 grammes.

Le respect des échelles de calibrage n'est pas obligatoire pour la catégorie III.

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*

Dix pour cent en nombre ou en poids de courgettes 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.

ii) *Catégorie II*

Dix pour cent en nombre ou en poids de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées, de blessures non cicatrisées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iii) *Catégorie III*

Quinze pour cent en nombre ou en poids de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées, de blessures non cicatrisées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

i) *Catégories I et II*

Dix pour cent en nombre ou en poids de courgettes répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis. Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur des produits dont les dimensions ou le poids diffèrent au maximum de 10 % des limites fixées.

ii) *Catégorie III*

Dix pour cent en nombre ou en poids de courgettes dont les dimensions ou le poids diffèrent au maximum de 10 % des limites fixées.

(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 à prendre sur la base de l'article 4 paragraphe 1 du même règlement.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

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

En ce qui concerne les courgettes classées en catégorie III, l'homogénéité peut se limiter à l'origine.

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

B. **Conditionnement**

Les courgettes 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 où 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**

« Courgettes » 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 :

  — soit par les dimensions minimales et maximales lorsqu'il s'agit du calibrage par la longueur,

  — soit par les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids.

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