RÈGLEMENT (CE) Nº 771/2009 DE LA COMMISSION

du 25 août 2009

modifiant le règlement (CE) nº 1580/2007 en ce qui concerne certaines normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») [1], et notamment son article 103 *bis* et son article 121, point a), en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 1580/2007 de la Commission du 21 décembre 2007 portant modalités d'application des règlements (CE) nº 2200/96, (CE) nº 2201/96 et (CE) nº 1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes [2] a été modifié en profondeur par le règlement (CE) nº 1221/2008 de la Commission [3] avec effet à compter du 1er juillet 2009 en ce qui concerne les dispositions relatives aux normes de commercialisation. Cependant, il y a lieu de clarifier une nouvelle disposition relative aux produits à exempter de la norme générale de commercialisation.

(2) Conformément à l'article 53, paragraphe 7, du règlement (CE) nº 1580/2007, la valeur de la production commercialisée se rapportant à la période de référence est calculée conformément à la législation applicable au cours de ladite période de référence. Il est souhaitable d'appliquer également ce principe à la valeur de la production commercialisée des groupements de producteurs.

(3) En 2008, le groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles de la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU) a révisé les normes CEE/ONU pour les laitues, les chicorées frisées et les scaroles, les poires et les tomates. Afin d'éviter de dresser des obstacles inutiles aux échanges, il convient, lorsque des normes de commercialisation spécifiques pour les fruits et légumes existent au niveau communautaire, que ces normes soient les mêmes que celles qui ont été adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU). Par conséquent, il convient d'aligner les normes spécifiques pour ces fruits et légumes prévues dans le règlement (CE) nº 1580/2007 sur les nouvelles normes CEE/ONU.

(4) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) nº 1580/2007 en conséquence.

(5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) nº 1580/2007 est modifié comme suit:

1) À l'article 3, paragraphe 3 *ter*, le point a) est remplacé par le texte suivant:

«a) champignons non cultivés relevant du code NC 0709 59»;

2) À l'article 44, le paragraphe 3 suivant est ajouté:

«3. La valeur de la production commercialisée est calculée conformément à la législation applicable au cours de la période pour laquelle l'aide est demandée.»;

3) À l'annexe I, partie B, les points 4, 6 et 10 sont remplacés par le texte figurant dans les parties A, B et C de l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 1er septembre 2009.

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

Fait à Bruxelles, le 25 août 2009.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

[1] JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.
[2] JO L 350 du 31.12.2007, p. 1.
[3] JO L 336 du 13.12.2008, p. 1.

ANNEXE

PARTIE A

«Partie 4: Norme de commercialisation applicable aux laitues, chicorées frisées et scaroles

I. **DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne:

— les laitues des variétés (cultivars) issues de:

— *Lactuca sativa L. var. capitata L.* (laitues pommées y compris celles du type "Iceberg"),

— *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam.* (laitues romaines),

— *Lactuca sativa L. var. crispa L.* (laitues à couper),

— les croisements de ces variétés et

— les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia L. var. crispa Lam.* et

— les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.*

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

La présente norme ne s'applique ni aux produits destinés à la transformation industrielle, ni aux produits présentés sous forme de feuilles individuelles, ni aux laitues avec motte ou aux laitues en pots.

II. **DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les produits après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les produits doivent être:

— entiers,

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

— propres et parés, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de corps étrangers visibles,

— d'aspect frais,

— pratiquement exempts de parasites,

— pratiquement exempts d'altérations dues à des parasites,

— turgescents,

— non montés,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation est admis, à moins qu'il n'en modifie sérieusement l'apparence.

Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.

Les produits doivent présenter un développement normal. Le développement et l'état des produits doivent être de nature à leur permettre:

— de supporter le transport et la manutention,

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Classification**

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

i) *Catégorie I*

Les produits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial, notamment en ce qui concerne la coloration.

Les produits doivent aussi être:

— bien formés,

— fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit,

— exempts de dégâts et d'altérations nuisant à leur comestibilité,

— exempts de dégâts dus au gel.

Les laitues pommées doivent présenter une unique pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, il est admis que la pomme soit réduite.

Les laitues romaines doivent présenter un cœur, qui peut être réduit.

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune.

ii) *Catégorie II*

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

Les produits doivent être:

— suffisamment bien formés,

— exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

— légers défauts de coloration,

— traces discrètes d'attaques parasitaires.

Les laitues pommées doivent présenter une pomme, qui peut être réduite. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, l'absence de pomme est admise.

Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de cœur.

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

A. **Poids minimal**

Pour les catégories I et II, le poids minimal est indiqué ci-dessous:

	Plein air	Sous abri
Laitues pommées, à l'exclusion des laitues des types "Iceberg" et laitues romaines, à l'exclusion des laitues à feuilles grasses	150 g	100 g
Laitues du type "Iceberg"	300 g	200 g
Laitues à couper et laitues à feuilles grasses	100 g	100 g
Chicorées frisées et scaroles	200 g	150 g

B. **Homogénéité**

a) *Laitues*

Pour les deux catégories, l'écart de poids, dans un même colis, entre la pièce la plus légère et la pièce la plus lourde ne doit pas excéder:

— 40 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est inférieur à 150 g,

— 100 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est compris entre 150 g et 300 g,

— 150 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est compris entre 300 g et 450 g,

— 300 g lorsque le poids unitaire de la pièce la plus légère est supérieur à 450 g.

b) *Chicorées frisées et scaroles*

Pour les deux catégories, l'écart de poids, dans un même colis, entre la pièce la plus légère et la pièce la plus lourde ne doit pas excéder 300 g.

IV. **DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque lot en ce qui concerne les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de pièces ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans les limites de cette tolérance, les produits ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales sont limités à 1 % au total. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation.

ii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre, de pièces ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories, une tolérance totale de 10 %, en nombre, de pièces ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage, mais d'un poids inférieur ou supérieur de 10 % au maximum au calibre concerné est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Toutefois, des produits de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts peuvent être emballés ensemble sous forme de mélanges dans une unité de vente [1], pourvu qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur, variété et/ou type commercial concerné, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les produits doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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 [2] 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/chargeur:

— nom et adresse physique (rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays)

ou

— un code (d'identification) reconnu officiellement par l'autorité nationale [3].

B. Nature du produit

— Mention "Laitues", "laitues Batavia", "laitues Iceberg", "laitues romaines", "laitues à couper" (ou, par exemple, le cas échéant, "feuilles de chêne", "lollo bionda", "lollo rossa"), "chicorées frisées", "scaroles" ou toute dénomination synonyme, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— Mention "laitues à feuilles grasses", le cas échéant, ou dénomination synonyme.

— Mention "cultivées sous abri", ou autre mention appropriée, le cas échéant,

— Désignation de la variété (facultative).

---

[1] L'unité de vente doit être conçue pour être achetée dans sa totalité.

[2] Les unités d'emballage de produits préemballés pour la vente directe au consommateur ne sont pas soumises à ces dispositions relatives au marquage, mais sont conformes aux exigences nationales. Toutefois, les marquages visés figurent en tout cas sur l'emballage de transport contenant ces unités d'emballage.

[3] La législation nationale d'un certain nombre de pays exige la déclaration explicite des nom et adresse. Cependant, dans le cas où un code d'identification est utilisé, la référence "emballeur et/ou expéditeur" (ou abréviations équivalentes) doit être associée au code et ce dernier doit être précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine.

— Dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de produits de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts, «Mélange de salades», ou une expression équivalente. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs, variétés ou types commerciaux de l'unité de vente doivent être mentionnés.

C. **Origine du produit**

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

— Dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de produits d'origines différentes, de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la couleur, variétés et/ou type commercial concernés.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie

— Calibre, exprimé par le poids minimal par pied, ou par le nombre de pièces

— Poids net (facultatif).

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

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.»

PARTIE B

«Partie 6: Norme de commercialisation applicable aux poires

I. **DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme concerne les poires des variétés (cultivars) issues de *Pyrus communis* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poires destinées à la transformation industrielle.

II. **DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les poires 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 poires doivent être:

— entières,

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

— propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles,

— pratiquement exemptes de parasites,

— exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des poires doivent être de nature à leur permettre:

— de poursuivre leur processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales,

— de supporter le transport et la manutention,

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. **Classification**

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

i) *Catégorie "Extra"*

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété et être pourvues d'un pédoncule qui doit être intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du fruit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

ii) *Catégorie I*

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété ([1]).

La pulpe doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux.

Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants sur certains fruits, à condition que ces défauts ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

— un léger défaut de forme,

— un léger défaut de développement,

— de légers défauts de coloration,

— de légers défauts de l'épiderme ne devant pas dépasser:

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

  — une surface totale de 1 cm^2 pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et V. *inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 0,25 cm^2,

— de légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 1 cm^2.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

iii) *Catégorie II*

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

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

([1]) Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des variétés de poires d'été figure dans l'appendice de la présente norme.

Les poires peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

— défauts de forme,

— défauts de développement,

— défauts de coloration,

— légers roussissements rugueux,

— défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:

— 4 cm de long pour les défauts de forme allongée,

— une surface totale de 2,5 cm^2 pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface cumulée ne doit pas dépasser 1 cm^2,

— légères meurtrissures ne dépassant pas une surface de 2 cm^2.

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

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

Un calibre minimal est exigé pour chaque catégorie selon le barème suivant:

	"Extra"	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm	55 mm
Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm

Pour les variétés de poires d'été figurant dans l'annexe de la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal.

Afin de garantir l'homogénéité du calibre dans un même colis, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:

— 5 mm pour les fruits de la catégorie "Extra" et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées,

— 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou les emballages destinés à la vente au consommateur.

Il n'y a pas de règle d'homogénéité de calibre pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans le colis ou les emballages destinés à la vente au consommateur.

IV. **DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque lot en ce qui concerne les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances en matière de qualité**

i) *Catégorie "Extra"*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales sont limités à 1 % au total. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation. Cette tolérance ne s'étend pas aux poires dépourvues de pédoncule.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 %, en nombre ou en poids, de fruits présentant les défauts suivants:

— de légères lésions ou crevasses non cicatrisées,

— de très légères traces de pourriture,

— la présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

B. **Tolérances en matière de calibre**

Pour toutes les catégories:

a) pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 %, en nombre ou en poids, de fruits correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum;

b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 %, en nombre ou en poids, de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 mm en deçà du calibre minimum.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité et calibre (si le calibrage est imposé), et présentant le même état de maturité.

Pour la catégorie "Extra", l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration.

Toutefois, des poires de couleurs, variétés bien distinctes peuvent être emballées ensemble sous forme de mélanges dans une unité de vente [1], pourvu qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété concernée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les poires doivent être conditionnées de façon à être protégées convenablement.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit 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.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

[1] L'unité de vente doit être conçue pour être achetée dans sa totalité.

VI. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis [1] 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/chargeur:

— Nom et adresse physique (rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays)

ou

— un code (d'identification) reconnu officiellement par l'autorité nationale [2].

B. **Nature du produit**

— Mention "Poires" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— Nom de la variété. Dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de poires de différentes variétés, noms des différentes variétés.

C. **Origine du produit**

— Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale. Dans le cas des unités de vente contenant un mélange de variétés bien distinctes de poires d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la variété correspondante.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces. Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué:

a) pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, au moyen des diamètres minimal et maximal;

b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, au moyen du diamètre du plus petit fruit du colis, suivi de l'expression "et plus" ou une expression équivalente ou, le cas échéant, du diamètre du plus gros fruit du colis.

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

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, les indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement sur au moins deux des faces de la palette.

[1] Les unités d'emballage de produits préemballés pour la vente directe au consommateur ne sont pas soumises à ces dispositions relatives au marquage, mais sont conformes aux exigences nationales. Toutefois, les marquages visés figurent en tout cas sur l'emballage de transport contenant ces unités d'emballage.

[2] La législation nationale d'un certain nombre de pays exige la déclaration explicite des nom et adresse. Cependant, dans le cas où un code d'identification est utilisé, la référence "emballeur et/ou expéditeur" (ou abréviations équivalentes) doit être associée au code et ce dernier doit être précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone code du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine.

Appendice

Critères de calibrage établis pour les poires

GF = variétés à gros fruits

PE = Poire d'été, pour laquelle il n'est pas exigé de calibre minimal

Liste non exhaustive des variétés de poires à gros fruits et de poires d'été

Les variétés à petits fruits et les autres variétés qui ne sont pas mentionnées dans la liste peuvent être commercialisées dès lors qu'elles satisfont aux exigences en matière de calibrage fixées dans la section III de la norme.

Certaines des variétés énumérées dans la liste ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles une protection a été demandée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. La première et la deuxième colonne du tableau ci-dessous n'ont pas vocation à recenser lesdites dénominations commerciales. C'est uniquement à titre d'information que certaines marques connues ont été indiquées dans la troisième colonne.

Variété	Synonymes:	Dénomination commerciale	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		GF
Abugo o Siete en Boca			PE
Akca			PE
Alka			GF
Alsa			GF
Amfora			GF
Alexandrine Douillard			GF
Bergamotten			PE
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		GF
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		GF
Beurré Clairgeau			GF
Beurré	Hardenpont		GF
Beurré Giffard			PE
Beurré précoce Morettini	Morettini		PE
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PE
Carusella			PE
Castell	Castell de Verano		PE
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PE
Comice rouge			GF
Concorde			GF
Condoula			PE
Coscia	Ercolini		PE
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		GF
D'Anjou			GF
Dita			GF
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PE

Variété	Synonymes:	Dénomination commerciale	Calibre
Doyenné d'hiver	Winterdechant		GF
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		GF
Erika			GF
Etrusca			PE
Flamingo			GF
Forelle			GF
Général Leclerc		Amber Grace™	GF
Gentile			PE
Golden Russet Bosc			GF
Grand champion			GF
Harrow Delight			GF
Jeanne d'Arc			GF
Joséphine			GF
Kieffer			GF
Klapa Mīlule			GF
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PE
Lombacad		Cascade®	GF
Moscatella			PE
Mramornaja			GF
Mustafabey			PE
Packham's Triumph	Williams d'Automne		GF
Passe Crassane	Passa Crassana		GF
Perita de San Juan			PE
Pérola			PE
Pitmaston	Williams Duchesse		GF
Précoce de Trévoux	Trévoux		PE
Président Drouard			GF
Rosemarie			GF
Suvenirs			GF
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PE
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Taylors Gold			GF
Triomphe de Vienne			GF
Vasarine Sviestine			GF
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		GF»

PARTIE C

«Partie 10: Norme de commercialisation applicable aux tomates

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme concerne les tomates des variétés (cultivars) issues de *Lycopersicum esculentum Mill.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

On distingue quatre types commerciaux de tomates:

— "rondes",

— "à côtes",

— "oblongues" ou "allongées",

— tomates "cerises" (y compris les tomates "cocktail").

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques qualitatives que doivent présenter les tomates 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 tomates 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 corps étrangers visibles,

— d'aspect frais,

— pratiquement exemptes de parasites,

— exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappes, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et de tout corps étranger visible.

Le développement et l'état des tomates doivent être de nature à leur permettre:

— de supporter le transport et la manutention,

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

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

i) *Catégorie "Extra"*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur chair doit être ferme et elles doivent présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristiques de la variété.

La coloration des tomates, en rapport avec leur état de maturité, doit répondre aux exigences du point A, dernier alinéa, ci-dessus.

Les tomates ne doivent pas présenter de "dos verts" ou d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de "dos verts" apparents. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, 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:

— un léger défaut de forme,

— de légers défauts de coloration,

— de légers défauts d'épiderme,

— de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter:

— des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale,

— des protubérances non excessives,

— un petit ombilic sans subérisation,

— une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 1 cm^2,

— une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture), dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

iii) *Catégorie II*

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

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être légèrement moins fermes que celles de la catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

— des défauts de forme, de développement et de coloration,

— des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit,

— des crevasses cicatrisées d'une longueur maximale de 3 cm pour les tomates «rondes», «à côtes» ou «oblongues».

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter:

— des protubérances plus marquées que dans le cas de la catégorie I, sans qu'il y ait difformité,

— un ombilic,

— une subérisation au point pistillaire sur une surface maximale de 2 cm^2,

— une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

III. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux tomates en grappes et sont facultatives pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène:

a) la différence maximale de diamètre entre les tomates d'un même colis est limitée à:

— 10 mm, si le diamètre du plus petit fruit (indiqué sur l'emballage) est inférieur à 50 mm,

— 15 mm, si le diamètre du plus petit fruit (indiqué sur l'emballage) est supérieur ou égal à 50 mm mais inférieur à 70 mm,

— 20 mm, si le diamètre du plus petit fruit (indiqué sur l'emballage) est supérieur ou égal à 70 mm mais inférieur à 100 mm,

— il n'est prévu aucune limitation de la différence de diamètre pour les fruits dont le calibre est supérieur ou égal à 100 mm.

Dans le cas où des codes du calibre sont appliqués, les codes et échelles figurant dans le tableau suivant doivent être respectés:

Code du calibre	Diamètre en mm
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) Pour les tomates calibrées en poids ou en nombre, la différence de calibre doit correspondre au point a).

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises pour chaque lot en ce qui concerne les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances en matière de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits correspondant aux caractéristiques de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales sont limités à 1 % au total. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation. Dans le cas des tomates en grappes, 5 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation. Dans le cas des tomates en grappes, 10 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

B. Tolérances en matière de calibre

Pour toutes les catégories: 10 %, en nombre ou en poids, de tomates correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si le calibrage est imposé).

Les tomates classées dans les catégories "Extra" et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates «oblongues», la longueur doit être suffisamment homogène.

Toutefois, des tomates de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts peuvent être emballées ensemble sous forme de mélanges dans une unité de vente [1], pourvu qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur, variété et type commercial concerné, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les tomates doivent être conditionnées de façon à être protégées convenablement.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne peuvent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou cachets, 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.

[1] L'unité de vente doit être conçue pour être achetée dans sa totalité.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis ([1]) 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/chargeur:

— nom et adresse physique (rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays)

ou

— un code (d'identification) reconnu officiellement par l'autorité nationale ([2]).

B. **Nature du produit**

"Tomates" ou "tomates en grappes" et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour les tomates du type "cerises" (ou "cocktail"), qu'elles soient ou non présentées en grappes.

— "Mélange de tomates" ou une expression équivalente, dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de tomates de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs, variétés ou types commerciaux de l'unité de vente doivent être mentionnés.

— Désignation de la variété (facultative).

C. **Origine du produit**

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

Dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de tomates d'origines différentes, de couleurs, variétés et/ou types commerciaux bien distincts, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom de la couleur, variété et/ou du type commercial concernés.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

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

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

— Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente visibles de l'extérieur et qui portent tous ces indications. Les colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, ces indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

([1]) Les unités d'emballage de produits préemballés pour la vente directe au consommateur ne sont pas soumises à ces dispositions relatives au marquage, mais sont conformes aux exigences nationales. Toutefois, les marquages visés figurent en tout cas sur l'emballage de transport contenant ces unités d'emballage.

([2]) La législation nationale d'un certain nombre de pays exige la déclaration explicite des nom et adresse. Cependant, dans le cas où un code d'identification est utilisé, la référence "emballeur et/ou expéditeur" (ou abréviations équivalentes) doit être associée au code et ce dernier doit être précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine.»