RÈGLEMENT (CEE) N° 1709/84 DE LA COMMISSION

du 19 juin 1984

relatif aux prix minimaux à payer aux producteurs ainsi qu'aux montants de l'aide à la production pour certains produits transformés à base de fruits et légumes pouvant bénéficier de l'aide

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 516/77 du Conseil, du 14 mars 1977, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 988/84 (2), et notamment son article 3 *ter* paragraphe 4, son article 3 *quater* paragraphe 5 et son article 3 *quinquies* paragraphe 3,

considérant que l'article 3 du règlement (CEE) n° 516/77 prévoit un régime d'aide à la production pour certains produits ; que, dans le cadre de ce régime, un prix minimal est à payer aux producteurs et l'aide à la production doit être payée sur la base du poids net du produit transformé ;

considérant que la qualité des fruits secs destinés à la transformation et des fruits secs susceptibles d'être offerts à la consommation directe est variable ; qu'il convient de fixer le prix minimal et l'aide à la production pour une catégorie déterminée ; qu'il convient de dériver de cette catégorie le prix minimal et le montant de l'aide pour les catégories autres que celle pour laquelle ils ont été fixés ; qu'il convient de tenir compte, en ce qui concerne ces dérivations, des caractéristiques des différentes catégories ; que ces catégories doivent être définies ;

considérant que l'article 3 *quinquies* paragraphe 1 point b) du règlement (CEE) n° 516/77 prévoit que les produits transformés doivent être conformes aux normes de qualité minimale communautaires à déterminer ; que de telles normes sont déjà en application pour certains fruits secs, notamment pour les figues sèches ; qu'il convient de maintenir l'application des normes prévues par le règlement (CEE) n° 2425/81 (3) pour les figues sèches ;

considérant que les concentrés de tomates ont des teneurs en extrait sec différentes ; qu'il convient de fixer l'aide par rapport à un produit pilote, afin de faciliter l'application du régime d'aide à la production ; que l'aide pour les concentrés de tomates à teneur en extrait sec différente est à dériver du montant fixé ; qu'il convient de calculer les dérivations par rapport à la teneur en poids de matière sèche ;

considérant que le règlement (CEE) n° 1602/82 (4), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2035/83 (5), a fixé les coefficients à appliquer au montant de l'aide à la production pour les concentrés de tomates au cours de la campagne 1983/1984 ; que ces coefficients étaient calculés sur la base de critères autres que le poids net des produits ; que, dorénavant, l'aide à la production est à payer sur la base du poids net, de sorte qu'il convient de ne plus appliquer ces coefficients ; que la cessation immédiate de cette application entraînerait une diminution brusque de l'aide payée pour certains calibres de produits emballés, ce qui pourrait susciter des problèmes de débouchés ; qu'il convient par conséquent de procéder à une diminution progressive ;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

1. Le prix minimal à payer au producteur pour les figues sèches non transformées est fixé par 100 kilogrammes net de la catégorie C.

Pour les autres catégories, le prix minimal est multiplié par l'un des coefficients fixés à l'annexe I.

2. Pour bénéficier du paiement du prix minimal, les figues sèches non transformées doivent être conformes aux caractéristiques et à l'une des catégories figurant à l'annexe II.

Article 2

1. L'aide à la production pour les figues sèches est fixée par 100 kilogrammes net de la catégorie C.

Pour les autres catégories et pour les pâtes de figues, le montant de l'aide est mutliplié par l'un des coefficients fixés à l'annexe I.

(1) JO n° L 73 du 21. 3. 1977, p. 1.
(2) JO n° L 103 du 16. 4. 1984, p. 11.
(3) JO n° L 240 du 24. 8. 1981, p. 1.
(4) JO n° L 179 du 23. 6. 1982, p. 16.
(5) JO n° L 200 du 23. 7. 1983, p. 12.

2. Pour bénéficier du paiement de l'aide, les figues sèches et les pâtes de figues doivent être conformes aux caractéristiques et à l'une des classifications figurant à l'annexe III.

Article 3

1. Le prix minimal à payer au producteur pour les prunes d'Ente séchées et l'aide à la production pour les pruneaux sont fixés par 100 kilogrammes net pour le calibre de 66 fruits par 500 grammes.

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

2. Pour bénéficier du paiement du prix minimal et de l'aide, les prunes d'Ente séchées et les pruneaux doivent titrer de 21 à 23 % d'humidité.

Article 4

1. L'aide à la production pour les concentrés de tomates est fixé par 100 kilogrammes net de concentré de tomates d'une teneur en extrait sec égale ou supérieure à 28 % mais inférieure à 30 %.

Pour les concentrés de tomates présentant une autre teneur en extrait sec, le montant de l'aide doit être multiplié par l'un des coefficients fixés à l'annexe V.

2. Pour les campagnes de commercialisation 1984/1985, 1985/1986 et 1986/1987, l'aide à la production à payer pour les concentrés de tomates d'une teneur en extrait sec inférieure à 93 % conditionnés dans des récipients de moins de 1,5 kilogramme, emballage immédiat compris, doit être majorée des pourcentages fixés à l'annexe V.

Article 5

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

Il est applicable dès le début de la campagne de commercialisation 1984/1985 pour chaque produit concerné.

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

Fait à Bruxelles, le 19 juin 1984.

Par la Commission

Poul DALSAGER

Membre de la Commission

ANNEXE I

FIGUES SÈCHES

I

Coefficients applicables au prix minimal

Catégorie	Coefficient
A	1,23196
B	1,10145
D	0,76814

II

Coefficients applicables à l'aide à la production

Présentation / Qualité	D'un poids net égal ou inférieur à 1 kilogramme			Autres
	Chapelet de figues et figues déposées en rangs successifs	« Round », « Protoben », « Lerida » et pâtes de figues	Figues en vrac	
A	1,3712	1,2536	1,20	1,0186
B	1,2569	1,1492	1,10	0,9337
C	1,1426	1,0447	1,00	0,8488
D	1,0284	0,9402	0,90	0,7639

ANNEXE II

FIGUES SÈCHES NON TRANSFORMÉES

DÉFINITION

Les figues sèches non transformées doivent provenir de fruits mûrs des variétés (cultivars) issues des *Ficus carica domestica L.*

A. Classification et caractéristiques

Les figues sèches non transformées sont classées en quatre catégories définies ci-après :

(i) *Catégorie A*

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de pleine maturité.

Elle doivent :

— avoir une peau fine et une pulpe de consistance mielleuse,

— être de couleur jaune clair uniforme,

— êtres propres,

— présenter un nombre de fruits au kilogramme qui ne soit pas supérieur à 64.

(ii) *Catégorie B*

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de maturité.

Elle doivent :

— avoir une peau fine et une pulpe de consistance mielleuse,

— être de couleur uniforme,

— être propres,

— présenter un nombre de fruits au kilogramme qui ne soit pas supérieur à 74.

(iii) *Catégorie C*

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de maturité.

Elles doivent :

— avoir une peau fine et une pulpe de consistance mielleuse,

— présenter une certaine uniformité de couleur,

— être propres,

— présenter un nombre de fruits au kilogramme qui ne soit pas supérieur à 94.

(iv) *Catégorie D*

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de maturité et être propres.

B. Teneur en humidité

La teneur en humidité des figues sèches ne doit pas être supérieure à 24 %.

C. Tolérances

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

(i) *Catégorie A*

— 15 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque dont, au maximum, 5 % de figues endommagées par des insectes,

— 1 % en nombre ou en poids de figues sèches impropres à la transformation.

(ii) *Catégorie B*

— 25 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque dont, au maximum, 12 % de figues endommagées par des insectes,

— 4 % en nombre ou en poids de figues sèches impropres à la transformation.

(iii) *Catégorie C*

— 35 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque dont, au maximum, 20 % de figues endommagées par des insectes,

— 6 % en nombre ou en poids de figues sèches impropres à la transformation.

(iv) *Catégorie D*

— 50 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque.

ANNEXE III

NORMES DE QUALITÉ POUR FIGUES SÈCHES ET POUR PÂTES DE FIGUES

A. NORMES DE QUALITÉ POUR FIGUES SÈCHES

I. Définition du produit

Les présentes normes visent les figues séchées naturellement provenant de fruits mûrs des variétés (cultivars) issues du *Ficus carica domestica L.*

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les figues sèches après transformation.

A. Classification

Les figues sèches non transformées sont classées en quatre catégories définies ci-après :

(i) *Catégorie A* (« Grade A » ou « Extra » ou « Fancy »)

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de pleine maturité.

Elle doivent :

— avoir une peau fine et une pulpe de consistance mielleuse,
— être de couleur jaune clair uniforme,
— être parfaitement propres,
— être exemptes de substance étrangère,
— présenter un nombre de fruits au kilogramme qui ne soit pas supérieur à 62.

(ii) *Catégorie B* (« Grade B » ou « Choice »)

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de maturité.

Elle doivent :

— avoir une peau fine et une pulpe de consistance mielleuse,
— être de couleur uniforme,
— être propres,
— être exemptes de substance étrangère,
— présenter un nombre de fruits au kilogramme qui ne soit pas supérieur à 72.

(iii) *Catégorie C* (« Grade C » ou « Commercial » ou « Current »)

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de maturité.

Elle doivent :

— avoir une peau fine et une pulpe de consistance mielleuse,
— présenter une certaine uniformité de couleur,
— être propres,
— être exemptes de substance étrangère,
— présenter un nombre de fruits au kilogramme qui ne soit pas supérieur à 80.

(iv) *Catégorie D* (« Grade D » ou « Standard »)

Les figues sèches classées dans cette catégorie doivent être récoltées en état de maturité.

Elles doivent :

— être propres,
— être exemptes de matière étrangère,
— présenter un nombre de fruits au kilogramme qui ne soit pas supérieur à 94.

B. Teneur en eau

La teneur en eau des figues sèches ne doit pas être supérieure à 24 %.

Cette teneur peut toutefois être dépassée lors d'un traitement spécial d'amollissement de la peau, à condition que soit garantie la bonne conservation des fruits.

III. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé, pour chaque catégorie, par le nombre de fruits au kilogramme.

IV. TOLÉRANCES

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

A. **Tolérances de qualité**

(i) *Catégorie A*

— 10 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque dont, au maximum, 4 % de figues endommagées par des insectes.

(ii) *Catégorie B*

— 15 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque dont, au maximum, 6 % de figues endommagées par des insectes.

(iii) *Catégorie C*

— 20 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque dont, au maximum, 10 % de figues endommagées par des insectes,

— 2 % en nombre ou en poids de figues sèches impropres à la transformation.

(iv) *Catégorie D*

— 25 % en nombre ou en poids de figues sèches atteintes de dommages intérieurs ou extérieurs dus à une cause quelconque dont, au maximum, 12 % de figues endommagées par des insectes,

— 4 % en nombre ou en poids de figues sèches impropres à la consommation.

B. **Tolérances de calibre**

Les tolérances de calibre admises dans les différentes catégories sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Catégorie	Tolérance selon le poids unitaire en grammes	Pourcentage de figues par kilogramme
A	Moins de 16 jusqu'à plus de 14	10
B	Moins de 14 jusqu'à plus de 12,5	15
C	Moins de 12,5 jusqu'à plus de 10,5	20
D	Moins de 10,5 jusqu'à plus de 8	25

V. CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION

A. **Conditionnement**

Les figues sèches doivent être conditionnées de manière à leur assurer une protection convenable.

Les figues sèches sont emballées dans des caisses en bois, en carton, en papier, des boîtes en fer-blanc, etc.

Les caisses en bois doivent être revêtues intérieurement de papier ciré, de polyéthylène ou de toute autre matière autorisée.

Pour les emballages en carton ou en papier, le revêtement intérieur n'est exigé que dans le cas de conditionnement des figues en vrac ou en chapelets.

Les figues présentées en vrac ou enfilées peuvent être conditionnées dans des sacs de chanvre ou en jute sous réserve que ceux-ci soient revêtus intérieurement de papier, de polyéthylène ou d'un fin tissu de coton. La contenance du mode d'emballage retenu ne doit pas excéder 25 kilogrammes.

Les matériaux servant à l'emballage des figues sèches doivent être neufs, secs et inodores. En ce qui concerne les emballages en bois, ceux-ci doivent être de forme rectangulaire, fabriqués à partir de bois inodore et être bien rabotés à l'extérieur.

L'utilisation de bois de pin est interdite.

B. **Présentation**

Les différents modes de présentation sont ceux en usage sur le marché international :

(i) « String figs » : chapelet de figues ;

(ii) « Layer » : figues incisées disposées en rangs successifs et contenues dans des paquets ;

(iii) « Protoben », « Lérida » ou « Round », selon la forme donnée à chaque figue ; il s'agit de paquets contenant des figues entières disposées en rangs successifs ;

(iv) « Loose » : figues en vrac ;

(v) « Loose in bags » : figues en vrac contenues dans un sac ;

(vi) « Loose in cartons » : figues en vrac contenues dans des boîtes en carton.

VI. **Marquage**

Chaque emballage doit porter en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

A. **Identification**

Nom et adresse et/ou marque commerciale de l'emballeur ou de l'expéditeur.

B. **Nature du produit**

« Figues sèches ».

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie de qualité,
— poids net,
— mode de présentation,
— année de récolte.

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

B. NORME DE QUALITÉ POUR PÂTES DE FIGUES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pâtes de figues préparées à partir de figues sèches transformées telles que définies par la norme y afférente.

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pâtes de figues.

Classification

Les pâtes de figues sont classées en deux catégories définies ci-après :

(i) *Catégorie A ou « Finest »*

La pâte de figues classée dans cette catégorie peut être préparée à partir de figues sèches transformées répondant aux prescriptions qualitatives fixées par la norme les concernant. Elles ne doivent cependant pas présenter plus de 10 %, en nombre ou en poids, de fruits comportant des dommages intérieurs, dont au maximum 5 % de fruits endommagés par des insectes.

Les figues doivent, en outre, avoir fait l'objet d'un lavage à l'eau chaude et avoir subi une déshydratation dont le but est de ramener leur teneur en eau à 22 %.

La classification de la pâte de figues dans cette catégorie ne peut avoir lieu si, à la suite de l'examen en laboratoire d'un échantillon de 100 grammes, a été constatée la présence :

— de plus de 13 têtes d'insectes,
— de plus de 50 parties d'insectes,
— de plus de 50 cirons,
— d'excréments ou de poils de rongeurs.

(ii) Catégorie B ou « Choice »

La pâte de figues classée dans cette catégorie peut être préparée à partir de figues sèches transformées répondant aux prescriptions qualitatives fixées par la norme les concernant. Elles ne doivent cependant pas présenter plus de 20 %, en nombre ou en poids, de fruits comportant des dommages intérieurs, dont au maximum 10 % de fruits endommagés par des insectes.

Les figues doivent, en outre, avoir fait l'objet d'un lavage à l'eau chaude et avoir subi une déshydratation dont le but est de ramener leur teneur en eau à 22 %.

La classification de la pâte de figues dans cette catégorie ne peut avoir lieu si, à la suite de l'examen en laboratoire d'un échantillon de 100 grammes, a été constatée la présence :

— de plus de 20 têtes d'insectes,
— de plus de 70 parties d'insectes,
— de plus de 60 cirons,
— d'excréments ou de poils de rongeurs.

III. CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION

Les pâtes de figues doivent être conditionnées de manière à leur assurer une protection convenable.

Elles sont emballées dans des caisses en bois, en carton, en papier, des boîtes en fer-blanc, etc.

Les emballages en bois, en carton et en papier doivent être revêtus intérieurement de papier imperméable ou de polyéthylène.

La contenance des différents types d'emballages précités ne doit pas excéder 40 kilogrammes.

IV. MARQUAGE

Chaque emballage doit porter en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

A. **Identification**

Nom et adresse et/ou marque commerciale de l'emballeur ou de l'expéditeur.

B. **Nature du produit**

« Pâte de figues ».

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie de qualité,
— poids net,
— mode de présentation,
— année de récolte.

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

ANNEXE IV

PRUNES D'ENTE SÉCHÉES ET PRUNEAUX

Calibres (Nombre par 500 grammes de prunes d'Ente séchées)	**Coefficients**
122 et plus	0,40000
120	0,50000
118	0,52732
116	0,54550
114	0,56368
112	0,58186
110	0,60000
108	0,61822
106	0,63640
104	0,65458
102	0,67276
100	0,69094
99	0,70000
98	0,70912
96	0,72730
94	0,74548
92	0,76366
90	0,78184
88	0,80000
86	0,81820
84	0,83638
82	0,85456
80	0,87274
78	0,89092
77	0,90000
76	0,90910
74	0,92728
72	0,94546
70	0,96364
68	0,98182
66	1,00000
64	1,01818
62	1,03636
60	1,05454
58	1,07272
56	1,09090
55	1,10000
54	1,10908
52	1,12726
50	1,14544
48	1,16362
46	1,18180
44	1,20000
42	1,21816
40	1,23634
38	1,25452
36	1,27270
34	1,29088
33	1,30000
32 et moins	1,30906

Pour les prunes d'Ente séchées, destinées à des usages industriels, le coefficient à appliquer quel que soit le calibre est de 0,40000.

ANNEXE V

CONCENTRÉS DE TOMATES

I

Coefficients visés à l'article 4 paragraphe 1

Teneur en extrait sec		Coefficients
Égale ou supérieure à %	mais inférieure à %	
12	14	0,44828
14	16	0,51724
16	18	0,58621
18	20	0,65517
20	22	0,72414
22	24	0,79310
24	26	0,86207
26	28	0,93103
28	30	1,00000
30	32	1,06897
32	34	1,13793
34	36	1,20689
36	38	1,27586
38	40	1,34483
40	42	1,41379
42	93	1,44828
93	100	3,32759

II

Pourcentages visés à l'article 4 paragraphe 2

Année de commercialisation	Poids inférieur à 1,5 kg mais égal ou supérieur à 0,7 kg, y compris l'emballage immédiat	Poids inférieur à 0,7 kg mais égal ou supérieur à 0,25 kg, y compris l'emballage immédiat	Poids inférieur à 0,25 kg et égal ou supérieur à 0,15 kg, y compris l'emballage immédiat	Poids inférieur à 0,15 kg, y compris l'emballage immédiat
1984/1985	3,75	7,5	11,25	15
1985/1986	2,50	5,0	7,50	10
1986/1987	1,25	2,5	3,75	5