Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►B

RÈGLEMENT (CE) Nº 1093/97 DE LA COMMISSION

du 16 juin 1997

fixant des normes de commercialisation applicables ►M2 ———— ◄ aux pastèques

(JO L 158 du 17.6.1997, p. 21)

Modifié par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►M1	Règlement (CE) nº 850/2000 de la Commission du 27 avril 2000	L 103	21	28.4.2000
►M2	Règlement (CE) nº 1615/2001 de la Commission du 7 août 2001	L 214	21	8.8.2001
►M3	Règlement (CE) nº 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

RÈGLEMENT (CE) N° 1093/97 DE LA COMMISSION

du 16 juin 1997

fixant des normes de commercialisation applicables ►M2 ——————— ◄ aux pastèques

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil, du 28 octobre 1996, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes [1], et notamment son article 2 paragraphe 2,

considérant que le règlement (CE) n° 2200/96 énumère, à son annexe I, les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées; que, entre autres, parmi les produits figurant à l'annexe I dudit règlement, les melons et les pastèques n'ont pas encore fait l'objet de normes communautaires; qu'il est dès lors nécessaire de fixer des normes de commercialisation pour ces produits; que, à cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte des normes recommandées pour les produits en cause par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe;

considérant que l'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de 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 lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de 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 frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

▼M2

1. La norme de commercialisation applicable aux pastèques, relevant du code NC 0807 11 00, figure à l'annexe.

▼B

2. Les normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CE) n° 2200/96.

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

a) une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,

b) pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus au moins périssable.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er juillet 1997.

[1] JO n° L 297 du 21. 11. 1996, p. 1.

▼B

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

▼M2

ANNEXE

▼B

NORMES POUR LES PASTÈQUES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

Le présente norme vise les pastèques des variétés (cultivars) issues du *Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum,* et *Nakai* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pastèques destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pastèques, après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances, les pastèques doivent être:

— entières,

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

— propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,

— pratiquement exemptes de parasites

— pratiquement exemptes d'attaques de parasites,

— fermes et suffisamment mûres; la couleur et la saveur de la pulpe doivent correspondre à un état de maturité suffisant,

— non éclatées,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

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

Le développement et l'état des pastèques 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 pastèques font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.

i) *Catégorie I*

Les pastèques classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elle doivent être:

— bien formées, compte tenu des caractéristiques de la variété,

— exemptes de crevasses et meurtrissures; ne sont pas considérées comme défauts les petites crevasses superficielles.

Il est permis un léger défaut de coloration pour la coloration claire de la partie de la pastèque qui a été en contact avec le sol pendant la croissance.

Le pédoncule de la pastèque doit présenter une longueur maximale de cinq centimètres.

ii) *Catégorie II*

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

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

— léger défaut de forme,

— léger défaut de coloration de l'écorce,

— légères meurtrissures ou défauts superficiels dus, en particulier, à des chocs ou à des attaques de parasites ou de maladies.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids par pièce. Le poids minimal étant fixé à 1,5 kilogramme.

▼B

Dans les cas de présentation en emballage, l'écart de poids entre la pièce la plus légère et la pièce la plus lourde contenues dans un même colis, ne doit pas excéder 2 kilogrammes, ou 3,5 kilogrammes lorsque la pièce la plus légère dépasse 6 kilogrammes.

Le respect de cette homogénéité de poids n'est pas obligatoire pour les pastèques présentées en vrac.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas de présentation 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 pastèques 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*

10 % en nombre ou en poids de pastèques 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 ou en poids de pastèques, ne répondant pas au calibre identifié mais compris dans la limite d'un kilogramme en plus ou en moins.

Toutefois, la tolérance ne peut, en aucun cas, porter sur des pastèques d'un poids inférieur à un kilogramme.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des pastèques de même origine, variété et qualité.

La partie apparente du contenu du colis, ou lot dans le cass de présentation en vrac, doit être représentative de l'ensemble.

En outre, en catégorie I, la forme et la couleur de l'écorce des pastèques doivent être homogènes.

▼M3

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur à trois kilos, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 48/2003 de la Commission [1].

▼B

B. **Conditionnement**

Les pastèques 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 papier 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 lot dans le cas de présentation en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger.

Les pastèques expédiées en vrac doivent être isolées du plancher et des parois des engins de transport, à l'aide d'un moyen de protection approprié, neuf et propre et non succeptible de communiquer une saveur ou une odeur anormales aux fruits.

[1] JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

▼B

C. **Présentation**

Les pastèques peuvent être présentées:

— en emballages,

— en vrac.

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 mentionnées ci-après.

Pour les pastèques expédiées en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin.

Pour cette forme de présentation, la mention du calibre, du poids net ou du nombre de pièces n'est pas obligatoire.

A. **Identification**

Emballeur et/ou expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur» et/ou «expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. **Nature du produit**

— «Pastèques» 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 poids minimal et maximal.

— Poids net ou le nombre de pièces.

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