# COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

## RÈGLEMENTS

### RÈGLEMENT N° 183/64/CEE DU CONSEIL
### du 17 novembre 1964
### portant fixation des normes communes de qualité pour les asperges et les concombres

**LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,**

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 23 du Conseil portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (1) et notamment son article 4 paragraphe 1,

vu la proposition de la Commission,

considérant que les asperges et les concombres font l'objet d'un commerce important dans plusieurs États membres producteurs et d'échanges appréciables sur le plan communautaire ;

considérant qu'il est par conséquent nécessaire d'appliquer à ces produits toutes les dispositions du règlement n° 23 et, à cet effet, d'ajouter ces produits à la liste de l'annexe I de ce règlement et d'arrêter des normes communes de qualité ; qu'il importe que les produits ainsi normalisés soient libérés conformément à l'article 9 paragraphe 2 du règlement n° 23,

**A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :**

*Article premier*

1. A l'annexe I du règlement n° 23, il est ajouté :

*ANNEXE I C*

07.01 K Asperges

07.01 O Concombres

2. Les normes de qualités relatives :

— aux asperges (position 07.01 K du tarif douanier commun),

— aux concombres (position 07.01 O du tarif douanier commun),

figurent aux annexes du présent règlement.

*Article 2*

La date de mise en application des dispositions du présent règlement est fixée au 1er janvier 1965.

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

Fait à Bruxelles, le 17 novembre 1964.

*Par le Conseil*

*Le président*

**R. HÜTTEBRÄUKER**

(1) JO n° 30 du 20. 4. 1962, p. 965/62.

*ANNEXE I/1*

**Normes communes de qualité pour asperges**

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les turions de l'« Asparagus officinalis L. » destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des asperges destinées à la transformation.

Les turions d'asperges sont classés en trois groupes selon leur coloration :

1. Asperges blanches,
2. Asperges violettes, le bourgeon devant revêtir une coloration rose à violette ou pourpre,
3. Asperges vertes, le bourgeon et une partie du turion devant revêtir une coloration verte.

Cette norme ne s'applique pas aux asperges d'un diamètre inférieur à 10 mm.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les asperges au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. *Caractéristiques minima*

Les turions doivent être :

— entiers,

— d'aspect et d'odeur frais,

— sains,

— exempts d'attaque de rongeurs ou d'insectes,

— pratiquement exempts de meurtrissures,

— propres, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de toute autre souillure,

— dépourvus d'humidité extérieure excessive, c'est-à-dire suffisamment « ressuyés » à la suite d'un lavage éventuel (les turions pouvant être lavés, mais non trempés),

— dépourvus d'odeur ou de saveur étrangère.

La section pratiquée à la base doit être autant que possible nette et perpendiculaire à l'axe longitudinal.

Les asperges ne doivent avoir subi, après récolte, aucun traitement autre que par le froid, en vue de préserver leur aspect frais ou de le leur redonner.

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés, ni brisés. De petites fentes, survenues après la récolte sont cependant tolérées, à condition de ne pas dépasser les limites prévues au chapitre « Tolérances ». L'état du produit doit être tel qu'il puisse supporter le transport et la manutention et répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

C. *Classification*

i) *Catégorie « Extra »*

Les turions classés dans cette catégorie doivent être bien formés et pratiquement droits. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon doit être très serré.

Seules quelques très légères traces de rouille sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

Dans le groupe des asperges blanches, les bourgeons et les turions doivent être blancs ; seule une légère teinte rose apparaissant après la récolte est tolérée sur les turions.

Pour les asperges blanches et violettes, aucun début de lignification n'est autorisé ; pour les asperges vertes, un léger début de lignification est admis.

Pour parfaire la présentation, lorsque les asperges sont présentées en bottes, les asperges de la périphérie des bottes peuvent être coupées légèrement en biseau dont la hauteur ne dépassera pas 1 cm.

ii) *Catégorie « I »*

Les turions classés dans cette catégorie doivent être bien formés.

Ils peuvent être légèrement courbés.

Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon doit être serré.

De légères traces de rouille sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

Dans le groupe des asperges blanches sont admis les turions dont la pointe est légèrement colorée avant la récolte, ainsi que les turions présentant une teinte rose, apparue après la récolte, pour autant que ces colorations disparaissent à la cuisson.

Dans le groupe des asperges blanches, les turions ligneux sont exclus. Dans le groupe des asperges violettes et dans celui des asperges vertes, les turions peuvent présenter un début de lignification.

iii) *Catégorie « II »*

Par comparaison avec la catégorie précédente, les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés et leur bourgeon peut être moins serré.

Des traces de rouille sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage.

Les turions peuvent être légèrement ligneux.

La pointe des asperges blanches peut présenter une coloration à l'exception de la teinte verte.

III. *CALIBRAGE*

Le calibrage est déterminé en fonction de la longueur et du diamètre.

A. *Calibrage en fonction de la longueur*

La longueur des turions doit être :

— comprise entre 17 et 22 cm s'il s'agit d'asperges longues,

— comprise entre 12 et 17 cm s'il s'agit d'asperges courtes,

— comprise entre 12 et 22 cm pour les asperges de la catégorie « II », présentées rangées non bottelées,

— inférieure à 12 cm pour les « pointes d'asperges ».

Toutefois, les turions d'asperges vertes peuvent avoir une longueur maximum de 27 cm, à condition de revêtir une coloration verte sur un tiers au moins de la longueur.

B. *Calibrage en fonction du diamètre*

Le diamètre des turions est celui de la section prise au milieu de la longueur.

Le diamètre minimum et le calibrage sont fixés comme suit :

| Catégorie qualitative | Diamètre minimum | Calibrage | |
|---|---|---|---|
| Extra | 12 mm | 12 à 16 mm | 16 mm et plus avec un écart maximum de 8 mm dans un même colis ou une même botte |
| I | 10 mm | 10 à 16 mm | 16 mm et plus avec un écart maximum de 10 mm dans un même colis ou une même botte |
| II | 10 mm | Pas d'homogénéité prescrite | |

IV. *TOLÉRANCES*

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises, dans chaque colis, pour les produits non conformes.

A. *Tolérances de qualité*

i) *Catégorie « Extra »*

5 % en poids ou en nombre de turions ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure ou présentant de légères fentes non cicatrisées, survenues après la récolte.

ii) *Catégorie « I »*

10 % en poids ou en nombre de turions ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure ou présentant de légères fentes non cicatrisées, survenues après la récolte.

iii) *Catégorie « II »*

10 % en poids ou en nombre de turions ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

B. *Tolérances de calibre*

10 % en poids ou en nombre de turions s'écartant des limites fixées, l'écart maximum ne pouvant toutefois excéder 1 cm pour la longueur et 2 mm pour le diamètre.

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

Le contenu de chaque colis ou de chaque botte dans un même colis doit être homogène et ne doit comporter que des turions de même catégorie de qualité, de même groupe de couleur et de même calibre, dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé.

Toutefois, des turions d'une autre coloration sont admis dans les limites suivantes :

— asperges blanches : 10 % d'asperges violettes,

— asperges violettes et vertes : 10 % d'asperges d'une coloration différente.

B. *Conditionnement*

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur des colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit.

Le produit doit être exempt au conditionnement de tout corps étranger.

Les turions doivent être présentés de l'une des façons suivantes :

i) En bottes (solidement maintenues) de 0,5 kilogramme, 1 ou 2 kilogrammes.

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre par leur aspect et leurs dimensions à la moyenne de ceux qui la constituent.

Les turions doivent, dans ce mode de conditionnement, être de longueur uniforme.

Les bottes doivent être rangées régulièrement dans le colis ; chaque botte peut être protégée par du papier.

Dans un même colis, les bottes doivent être de même poids et de même longueur.

ii) Rangés non bottelés dans le colis.

VI. *MARQUAGE*

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

B. *Nature du produit*

« Asperges » suivi de l'indication « blanches » ou « violettes » ou « vertes » quand le contenu des emballages n'est pas visible, ainsi que le cas échéant les qualificatifs « courtes » ou « pointes ».

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— catégorie de qualité,

— calibre : diamètre maximum et minimum des turions ou mention « non calibrées »,

— nombre de bottes et poids unitaire de la botte pour le conditionnement en botte.

E. *Marque officielle de contrôle* (facultative)

*ANNEXE I/2*

**Normes communes de qualité pour concombres**

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les concombres (variétés du Cucumis sativus L.) destinés à être livrés au consommateur à l'état frais. Elle ne s'applique pas aux concombres destinés à la transformation ainsi qu'aux cornichons.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*

A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les concombres au stade de l'expédition.

B. *Caractéristiques minima*

Les concombres doivent être :

— entiers,

— sains (sans préjudice des dispositions particulières arrêtées pour les catégories « I » et « II »),

— d'aspect frais,

— fermes,

— propres, en particulier débarrassés de toute impureté, de terre et des résidus visibles de produits de traitement,

— sans goût amer, (sous réserve de la disposition particulière prévue pour la catégorie II sous la rubrique « Tolérances »),

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts d'odeur ou de saveur étrangère.

Les concombres doivent avoir atteint un développement suffisant tout en ayant des graines tendres. L'état du produit doit être tel qu'il lui permette de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

C. *Classification*

i) *Catégorie « Extra »*

Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter toutes les caractéristiques typiques de la variété. Ils doivent :

— être bien développés,

— être bien formés et pratiquement droits (hauteur maximum de l'arc : 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre),

— avoir une bonne coloration typique de la variété,

— être exempts de défauts, y compris toutes déformations, en particulier celles dues au développement des graines.

ii) *Catégorie « I »*

Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent :

— avoir atteint un développement suffisant,

— être assez bien formés et pratiquement droits (hauteur maximum de l'arc : 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre).

Les défauts suivants sont admis :

— une légère déformation, à l'exclusion de celle due au développement des graines,

— un léger défaut de coloration, notamment la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la croissance,

— de légers défauts d'épiderme dus au frottement, à la manutention ou à de basses températures, sous réserve qu'ils soient cicatrisés et ne compromettent pas la conservation du produit.

iii) *Catégorie « II »*

Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de qualité marchande. Ils doivent répondre aux caractéristiques minima, mais peuvent présenter les défauts suivants :

— des déformations autres que celles dues à un développement avancé des graines,

— des défauts de coloration couvrant jusqu'à un tiers de la surface (dans le cas de concombres de serre, des défauts importants de coloration dans la partie considérée ne sont pas admis),

— des crevasses cicatrisées,

— de légers dommages causés par le frottement ou la manutention ne compromettant pas sérieusement la conservation du produit et sa valeur commerciale.

Pour les concombres droits et légèrement recourbés tous les défauts énumérés ci-dessus sont admis.

Par contre les concombres recourbés ne sont admis que s'ils ne présentent que de légers défauts de coloration, à l'exclusion de tout autre défaut et de toute déformation autre que la courbure.

Les concombres légèrement recourbés peuvent avoir une hauteur maximum de l'arc de 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre. Les concombres recourbés peuvent avoir une hauteur de l'arc supérieure et doivent être conditionnés à part.

III. *CALIBRAGE*

i) Le poids minimum des concombres cultivés en plein air est fixé à 180 grammes.

Le poids minimum des concombres forcés de serre et de châssis est fixé à 250 grammes.

ii) Les concombres forcés de serre et de châssis commercialisés entre le 1$^{er}$ juin et le 30 septembre doivent, en outre, avoir :

— une longueur minimum de 30 cm,

— un diamètre, mesuré au milieu de leur longueur, compris entre 4 cm et 7 cm.

iii) Le calibrage est obligatoire pour les concombres des catégories « Extra » et « I ». La différence de poids entre la pièce la plus lourde et la pièce la plus légère contenues dans un même colis ne doit pas excéder 150 grammes.

IV. *TOLÉRANCES*

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises pour les produits non conformes.

A. *Tolérances de qualité*

i) *Catégorie « Extra »*

5 % en nombre de pièces ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie « I ».

ii) *Catégorie « I »*

10 % en nombre de pièces ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie « II ».

iii) *Catégorie « II »*

10 % en nombre de pièces ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation. Un maximum de 2 % en nombre de pièces peuvent présenter une petite partie terminale ayant un goût amer.

B. *Tolérances de calibre*

Pour toutes catégories : 10 % en nombre de concombres, ne répondant pas aux règles fixées pour le calibrage. Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur des produits dont les dimensions et le poids ne s'écartent que de 10 % au maximum des limites fixées.

C. *Cumul des tolérances*

En aucun cas les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent, ensemble, excéder :

— 10 % pour la catégorie « Extra »,

— 15 % pour les catégories « I » et « II ».

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

Chaque emballage, engin de transport ou compartiment d'engin de transport doit contenir des concombres de même variété, catégorie de qualité et calibre, dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé.

B. *Conditionnement*

L'emballage est obligatoire pour les concombres des catégories « Extra » et « I ».

Les concombres doivent être suffisamment serrés dans l'emballage de manière à éviter tout dommage pendant le transport.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis, engin de transport ou compartiment d'engin de transport, doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit.

Le produit doit être exempt au conditionnement de tout corps étranger.

VI. *MARQUAGE*

1. Pour les produits présentés en emballage, chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

A. *Identification*

Emballeur / Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

B. *Nature du produit*

Selon le cas

« Concombres de serre » / « Concombres de châssis » / « Concombres de plein air » } lorsque le contenu du colis n'est pas visible de l'extérieur

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

— Catégorie suivie, s'il y a lieu, pour la catégorie « II », de la mention « concombres recourbés »,

— calibre (si le produit est calibré) indiqué par les poids minimum et maximum des concombres.

E. *Marque officielle de contrôle* (facultative)

2. Pour les produits de la catégorie « II » expédiés en vrac (chargement direct dans un moyen de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant la marchandise.