RÈGLEMENT (CEE) N° 2319/89 DE LA COMMISSION

du 28 juillet 1989

prévoyant des exigences de qualité minimale pour les poires Williams et Rocha au sirop et au jus naturel de fruit bénéficiant du régime d'aide à la production

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 426/86 du Conseil, du 24 février 1986, 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° 1125/89 (2), et notamment son article 6 paragraphe 4,

considérant que l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 426/86 a établi un régime d'aide à la production pour certains produits énumérés à son annexe I partie A ; que l'article 6 paragraphe 1 point b) dispose que l'aide n'est versée que pour les produits répondant aux normes de qualité minimale à établir ;

considérant que de telles exigences minimales visent à éviter la fabrication de produits pour lesquels il n'y a aucune demande ou qui provoqueraient des distorsions sur le marché ; que les exigences doivent être fondées sur des procédés de fabrication traditionnels et loyaux ;

considérant que le règlement (CEE) n° 1298/85 de la Commission (3) a établi les exigences de qualité minimale pour les poires Williams au sirop ; qu'il convient d'adapter les dispositions ainsi arrêtées pour prendre en considération l'extention du régime d'aide aux poires de la variété Rocha ainsi qu'aux poires Williams et Rocha conservées au jus naturel de fruit en application du règlement (CEE) n° 1125/89 du Conseil ; que, dans un souci de clarté de présentation, il convient de reprendre dans un nouveau texte les exigences de qualité minimale ainsi adaptées ;

considérant que les exigences qualitatives définies par le présent règlement constituent des mesures d'application complémentaires des dispositions du règlement (CEE) n° 1599/84 de la Commission, du 5 juin 1984, portant modalités d'application du régime d'aide à la production pour les produits transformés à base de fruits et légumes (4), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2260/89 (5) ;

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

Le présent règlement établit les exigences de qualité minimale auxquelles doivent répondre les poires Williams et Rocha au sirop ainsi que les poires desdites variétés conservées au jus naturel de fruit, ci-après dénommées « poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit », telles qu'elles sont définies à l'article 1er du règlement (CEE) n° 1599/84 pour bénéficier de l'aide à la production prévue à l'article 2 du règlement (CEE) n° 426/86.

Article 2

Pour la fabrication des poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit, seules les poires de l'espèce *Pyrus Communis L.* variétés Williams et Rocha sont utilisées. La matière première doit être fraîche, saine, propre et appropriée à la transformation.

Avant son utilisation pour la fabrication de poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit, la matière première peut avoir été réfrigérée.

Article 3

1. Les poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit doivent être fabriquées selon un des modes définis au paragraphe 2.

2. Aux fins du présent règlement, les modes de présentation sont les suivants :

a) « poires entières » : fruits entiers, avec les cœurs, avec ou sans les pédoncules ;

b) « moitiés » : fruits (sans les cœurs), coupés en deux morceaux approximativement égaux ;

c) « quarts » : fruits (sans les cœurs), coupés en quatre morceaux approximativement égaux ;

d) « quartiers » : fruits (sans les cœurs), coupés en plus de quatre morceaux cunéiformes ;

e) « dés » : fruits (sans les cœurs), coupés en morceaux cubiques de dimensions régulières.

3. Chaque récipient ne contient que des poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit présentées selon le même mode. Les fruits ou les morceaux de fruit doivent être de dimensions pratiquement uniformes. Aucun autre type de fruit ne peut se trouver dans le récipient.

(1) JO n° L 49 du 27. 2. 1986, p. 1.
(2) JO n° L 118 du 29. 4. 1989, p. 29.
(3) JO n° L 133 du 22. 5. 1985, p. 5.
(4) JO n° L 152 du 8. 6. 1984, p. 16.
(5) JO n° L 216 du 27. 7. 1989, p. 46.

4. La couleur des poires en conserve doit être caractéristique pour la variété Williams ou Rocha. Une légère décoloration rose ne doit pas être considérée comme un défaut. Les poires en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérées comme possédant la couleur caractéristique s'il n'y a pas de décoloration anormale pour les ingrédients utilisés.

5. Les poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit doivent être exemptes de matières étrangères d'origine non végétale ainsi que de saveurs et odeurs étrangères. Le fruit doit être charnu et peut être de tendreté variable mais ne peut être ni trop mou ni trop ferme.

6. Les poires en conserve doivent être pratiquement exemptes :

a) de matières étrangères d'origine végétale ;

b) de peaux ;

c) d'unités altérées.

Les fruits entiers, les moitiés et les quarts doivent être pratiquement exempts d'unités endommagées mécaniquement.

Article 4

1. Les fruits ou les morceaux de fruits sont considérés comme de taille pratiquement uniforme si, dans un récipient, le poids de l'unité la plus grande n'est pas supérieur au double du poids de l'unité la plus petite.

S'il y a moins de vingt unités dans un récipient, une unité peut être négligée. Lors de la détermination des unités les plus grandes et les plus petites, les unités brisées ne doivent pas être prises en considération.

2. Les poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit sont considérées comme satisfaisant aux dispositions de l'article 3 paragraphe 6 lorsque les tolérances suivantes ne sont pas dépassées :

	Présentation	
	Fruits entiers, moitiés et quartiers	Autres
Unités altérées	15 % en nombre	1,5 kg
Unités ayant subi des dommages mécaniques	10 % en nombre	non applicable
Peau	100 cm² d'agrégat	100 cm² d'agrégat
Matières étrangères, d'origine végétale :		
— Cœurs	10 unités	10 unités
— Pépins de poires détachés	80	80
— autre matière, y compris les fragments de cœurs détachés	60 fragments	60 fragments

Les tolérances admises, autres que celles qui ont été fixées par référence à un pourcentage en nombre, sont valables pour 10 kilogrammes de poids net égoutté.

Les cœurs ne doivent pas être considérés comme un défaut dans les « fruits entiers ».

3. Au sens du paragraphe 2, on entend par :

a) « unités altérées » : les fruits décolorés à la surface ou pourvus de taches qui contrastent nettement avec la couleur d'ensemble et qui peuvent pénétrer dans la chair, notamment les meurtrissures, la tavelure et les taches sombres ;

b) « ayant subi des dommages mécaniques » : les unités qui ont été divisées en plusieurs parties ; si toutes les parties mises ensemble équivalent à la grosseur de l'unité entière, elles sont considérées comme une seule unité ; ou si le parage est excessif et comprend d'importantes entailles à la surface des unités qui nuisent gravement à l'aspect ;

c) « peau » : à la fois la peau qui adhère à la chair de la poire et la peau qui flotte dans le conteneur ;

d) « matières étrangères d'origine végétale » : matières végétales sans rapport avec le fruit lui-même ou qui n'ont pas fait partie du fruit frais et qui auraient dû être éliminées au cours de la transformation, et notamment les cœurs, les pépins, les queues et les feuilles ainsi que leurs parties. La peau doit cependant être exclue ;

e) « cœurs » : la loge des graines ou des parties de celle-ci, qu'elle soit attachée ou non, avec ou sans graines ; les morceaux de cœur sont considérés comme équivalant à une unité lorsque, ayant été mis ensemble, tous les morceaux représentent approximativement la moitié d'un cœur ;

f) « pépins de poires détachés » : les pépins qui ne sont pas contenus dans les cœurs mais qui flottent dans le récipient.

Article 5

1. Les poires et le sirop et/ou le jus naturel de fruit doivent occuper au moins 90 % de la capacité en eau du récipient qui les contient.

2. Le poids net égoutté du fruit doit en moyenne être au moins égal au pourcentage suivant de capacité d'eau, exprimé en grammes, du récipient :

Mode de présentation	Récipients ayant une capacité d'eau nominale de	
	425 ml ou plus	moins de 425 ml
Fruits entiers	50	46
Moitiés	54	46
Quarts	56	46
Quartiers	56	46
Dés	56	50

3. Lorsque les poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit sont conditionnées dans des récipients en verre, la capacité d'eau est réduite de 20 millilitres avant que les pourcentages visés aux paragraphes 1 et 2 ne soient calculés.

4. Tout récipient doit porter une marque permettant d'identifier la date et l'année de manufacture ainsi que le transformateur. Ce marquage, qui peut être réalisé selon un code, est approuvé par les autorités compétentes de l'État membre dans lequel a lieu la manufacture ; lesdites autorités peuvent adopter des dispositions complémentaires en matière de marquage.

Article 6

Chaque jour et à intervalles réguliers pendant la période de transformation, le transformateur vérifie si les poires au sirop et/ou au jus naturel de fruit répondent aux conditions requises pour bénéficier de l'aide. Les résultats de la vérification sont enregistrés.

Article 7

Le règlement (CEE) n° 1289/85 est abrogé.

Article 8

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

Il est applicable à partir du 1er juillet 1989.

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

Fait à Bruxelles, le 28 juillet 1989.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission