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

►**B** **RÈGLEMENT (CE) Nº 1543/2001 DE LA COMMISSION**
du 27 juillet 2001
fixant la norme de commercialisation applicable aux laitues, chicorées frisées et scaroles

(JO L 203 du 28.7.2001, p. 9)

Modifié par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

RÈGLEMENT (CE) N° 1543/2001 DE LA COMMISSION

du 27 juillet 2001

fixant la norme de commercialisation applicable aux laitues, chicorées frisées et scaroles

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]), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 911/2001 de la Commission ([2]), et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Les laitues, les chicorées frisées et les scaroles figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement (CEE) n° 79/88 de la Commission du 13 janvier 1988 fixant des normes de qualité pour les laitues, chicorées frisées et scaroles ([3]), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1455/1999 ([4]), a fait l'objet de multiples modifications n'assurant plus la clarté juridique.

(2) Il est dès lors nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation et d'abroger le règlement (CEE) n° 79/88. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les laitues, les chicorées frisées et les scaroles par le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU).

(3) 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.

(4) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. 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. 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.

(5) 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

La norme de commercialisation applicable aux produits suivants figure à l'annexe:

— laitues, relevant des codes NC 0705 11 et 0705 19,

— chicorées frisées et scaroles, relevant du code NC 0705 29.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les condtions prévues au règlement (CE) n° 2200/96.

([1]) JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.
([2]) JO L 129 du 11.5.2001, p. 3.
([3]) JO L 10 du 14.1.1988, p. 8.
([4]) JO L 167 du 2.7.1999, p. 22.

▼B

Toutefois aux stades suivant ceui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme, une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence, ainsi que de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement (CEE) nº 79/88 est abrogé.

Article 3

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

Il est applicable à partir du 1er janvier 2002.

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

▼B

ANNEXE

NORME POUR LES LAITUES, LES CHICORÉES FRISÉES ET LES SCAROLES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise:

— 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), et

  — croisements de ces variétés, et

— les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* 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 en pots.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les produits 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 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 matières étrangères visibles,

— d'aspect frais,

— turgescents,

— pratiquement exempts de parasites,

— pratiquement exempts d'attaques de parasites,

— non montés,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts d'odeur et/ou de 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 permis, 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 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 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 la coloration.

▼B

Les produits doivent être:

— bien formés,

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

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

— exempts de dommages dus au gel.

Les laitues pommées doivent présenter une seule 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 ci-dessus définies.

Les produits doivent être:

— assez bien formés,

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

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

— légers défauts de coloration,

— légères attaques de parasites.

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**

Le poids minimal s'élève pour les catégories I et II à:

	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 toutes les catégories dans un même colis, l'écart de poids entre le pied le plus léger et le pied le plus lourd ne doit pas excéder:

— 40 grammes lorsque l'unité la plus légère est d'un poids inférieur à 150 grammes par pied,

— 100 grammes lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 150 grammes et 300 grammes par pied,

— 150 grammes lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 300 grammes et 450 grammes par pied,

— 300 grammes lorsque l'unité la plus légère est d'un poids supérieur à 450 grammes par pied.

▼B

b) Chicorées frisées et scaroles

Pour toutes les catégories dans un même colis, l'écart de poids entre le pied le plus léger et le pied le plus lourd ne doit pas excéder 300 grammes.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances de qualité**

i) *Catégorie I*

10 % en nombre de pieds ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

10 % en nombre de pieds ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de 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 de pieds 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.

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 mélanges des différents types de produits couverts par la présente norme peuvent être emballés ensemble, sous réserve que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type concerné leur calibre. De plus les types de produit présents doivent être clairement reconnaissables et la proportion de chacun des types présents dans l'emballage doit pouvoir être visible sans qu'il soit nécessaire d'endommager l'emballage.

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

▼M1

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 produits doivent être conditionnés 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 de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage en soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

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

▼B

C. **Présentation**

Les produits présentés en plus d'une couche peuvent être placés la base de l'un contre le cœur de l'autre à condition que les couches et les pommes soient convenablement protégées ou séparées.

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 visées ci-après.

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**

— «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 appellation synonyme, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,

— «laitues à feuilles grasses», le cas échéant, ou appellation synonyme,

— la mention «sous abri», ou autre mention appropriée, le cas échéant,

— nom de la variété (facultatif),

— en cas de mélange de différents types de produits:

  — l'indication «Mélanges de salades», «Salades mixtes», ou bien

  — l'indication du type de chacun des produits concernés et, lorsque le contenu n'est pas visible de l'extérieur, du nombre de pièces de chaque type.

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie

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

— Poids net (facultatif).

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