

JOURNAL OFFICIEL

DES

COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

20 JUILLET 1962

ÉDITION DE LANGUE FRANÇAISE

5^e ANNÉE N° 63

SOMMAIRE

COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

COMMISSION

Règlements

Règlement n° 64 de la Commission relatif à la fixation de normes communes de qualité pour certains produits de l'annexe I B du règlement n° 23 portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes 1741/62

RECTIFICATIFS

Rectificatif à des décisions de la Commission de la C.E.E. parues au „Journal officiel des Communautés européennes“ en 1961 et 1962 1748/62

COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

COMMISSION

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT N° 64 DE LA COMMISSION

relatif à la fixation de normes communes de qualité pour certains produits de l'annexe I B du règlement n° 23 portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.

LA COMMISSION DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,

vu les dispositions du traité instituant la Communauté économique européenne,

vu les dispositions du règlement n° 23 portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes et notamment son article 2, paragraphe 3,

vu l'avis du Comité de gestion des fruits et légumes,

considérant que les normes de qualité relatives aux produits énumérés à l'annexe I B du règlement n° 23 du Conseil doivent être arrêtées avant la date de la mise en application des dispositions dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les normes de qualité, relatives aux produits suivants :

Numéro du tarif douanier commun	Désignation des marchandises
ex 08.02 A	Oranges douces
08.02 B	Mandarines et clémentines
08.02 C	Citrons

figurant à l'annexe du présent règlement s'appliquent à partir du 30 juillet 1962.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 6 juillet 1962.

Par la Commission
Le président
W. HALLSTEIN

ANNEXE

Normes communes de qualité pour agrumes

I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les fruits suivants, classés sous la dénomination « agrumes », destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des « agrumes » destinés à la transformation :

- citrons : fruits cultivés issus de l'espèce *Citrus Limonia* (Osbeck),
- mandarines, clémentines, satsumas et wilkings : fruits cultivés issus de l'espèce *Citrus reticulata* (Blanco) ou de ses hybrides,
- oranges : fruits cultivés issus de l'espèce *Citrus sinensis* (Osbeck).

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

A. Généralités

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

La norme ne vise que l'espèce, réservant éventuellement à l'initiative de chaque pays intéressé, la désignation des variétés qui y seraient soumises.

B. Caractéristiques minima

- (i) Sans préjudice des prescriptions internationales et nationales plus rigoureuses en matière phytosanitaire et concernant l'emploi des produits chimiques de traitement, les fruits doivent être :

- entiers,
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie) et notamment dépourvus de dommages ou altérations dus au gel,
- propres (sans résidus visibles de produits de traitement),
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale.

- (ii) Leur état doit être tel qu'il leur permette de supporter un transport approprié et la manutention normale, et de répondre aux exigences commerciales au lieu d'importation.

Les fruits peuvent être déverdis. Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés.

Le traitement considéré doit se faire sous le contrôle des autorités administratives de chaque pays.

Les fruits déverdis doivent présenter leur coloration spécifique sur la totalité de leur surface, sauf pour les citrons dont les 4/5 au moins de leur surface doivent être colorés en jaune.

Sur la demande de l'importateur, les documents qui lui sont destinés et qui concernent des fruits déverdis, portent la mention de ce traitement.

- (iii) Les fruits doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété ; ils doivent être propres à la commercialisation, exempts de coloration anormale pour la variété, début de dessèchement et de blessures ou meurtrissures cicatrisées étendues.

C. Dispositions particulières

Pour chaque espèce, les caractéristiques particulières suivantes sont retenues :

CITRONS

Coloration

Les citrons doivent présenter la couleur typique de la variété, compte tenu de la période de cueillette et des zones de production.

Cependant, si les caractéristiques naturelles ne présentent pas une coloration jaune sur les 4/5 au moins de la surface du fruit, l'exportation de ces fruits fera l'objet d'un accord préalable avec l'importateur concerné.

MANDARINES, CLÉMENTINES, SATSUMAS ET WILKINGS

Coloration

Les fruits doivent présenter la coloration spécifique sur 2/3 au moins de leur surface.

ORANGES

Coloration

Les fruits doivent présenter la coloration typique de la variété, compte tenu des périodes de cueillette et des zones de production.

D. Classification

(i) Catégorie « Extra »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, exempts de tout défaut affectant leur aspect extérieur ou leurs caractéristiques organoleptiques. Ils doivent présenter la coloration typique de leur variété, compte tenu de la période de cueillette et des zones de production.

(ii) Catégorie « I »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, compte tenu de la période de cueillette et des zones de production.

(iii) Catégorie « II »

Cette catégorie comporte des fruits de qualité marchande répondant aux caractéristiques minima ci-dessus définies, mais non susceptibles d'être classés dans les catégories supérieures.

III. CALIBRAGE

Les fruits doivent être calibrés selon le diamètre maximum de leur section équatoriale.

a. Sont exclus les fruits d'une dimension inférieure aux calibres minima suivants :

Citrons	45 mm
Oranges	53 mm
Mandarines	45 mm
Satsumas et Wilkings	45 mm
Clémentines	35 mm

b. Les échelles de calibrage sont les suivantes :

Oranges ⁽¹⁾		Citrons ⁽¹⁾	
Calibre	Échelle des diamètres en m/m	Calibre	Échelle des diamètres en m/m
1	92 — 98	1	75 — 80
2	88 — 92	2	70 — 75
3	85 — 88	3	65 — 70
4	81 — 85	4	60 — 65
5	76 — 81	5	55 — 60
6	73 — 76	6	50 — 55
7	70 — 73	7	45 — 50
8	67 — 70		
9	65 — 67		
10	63 — 65		
11	61 — 63		
12	57 — 61		
13	53 — 57		

Mandarines ⁽¹⁾, Clémentines Satsumas, Wilkings

Calibre	Échelle des diamètres en m/m
0	71 — 77
1	66 — 71
2	61 — 66
3	57 — 61
4	53 — 57
5	49 — 53
6	45 — 49
7	43 — 45
8	41 — 43
9	38 — 41
10	35 — 38

⁽¹⁾ Les diamètres figurant dans l'échelle s'entendent avec 2 m/m en + ou en — au-dessous de 75 m/m ; 3 m/m en + ou en — au-dessus de 75 m/m ; 4 m/m en + ou en — au-dessus de 90 m/m.

IV. TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra »

5 % en nombre de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais présentant uniquement les défauts suivants :

a) Jusqu'à concurrence de 5 % :

- une ou plusieurs blessures légères cicatrisées dont la longueur maximum n'excède pas 10 % du diamètre indiqué par l'échelle de calibre.

b) Jusqu'à concurrence de 2 % chaque :

- malformation en fonction de la variété,
- écorce très rugueuse,
- écorce d'épaisseur excessive,
- taches vertes ou verdâtres,
- une ou plusieurs blessures profondes cicatrisées non étendues,
- une ou plusieurs lésions superficielles dues à la grêle,
- altérations de la peau causées par la maladie ou les attaques parasitaires,
- légères salissures.

En aucun cas, le cumul des deux séries ne doit excéder 5 %.

Indépendamment des tolérances ci-dessus, le pourcentage des fruits ayant perdu leur calice, mais ne présentant par ailleurs aucune défectuosité pourra atteindre 5 % au départ.

(ii) Catégorie « I »

10 % en nombre de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais présentant uniquement les défauts suivants :

a) Jusqu'à concurrence de 10 % :

- une ou plusieurs blessures légères cicatrisées dont la longueur maximum n'excède pas 20 % du diamètre indiqué par l'échelle de calibre, et dont la surface n'excède pas 2 % de la surface totale du fruit.

b) Jusqu'à concurrence de 5 % chaque :

- malformation en fonction de la variété,
- écorce très rugueuse,
- écorce d'épaisseur excessive,
- taches vertes ou verdâtres,
- une ou plusieurs blessures profondes cicatrisées, mais non étendues,
- une ou plusieurs lésions superficielles dues à la grêle,
- altérations de la peau causées par la maladie ou les attaques parasitaires,
- légères salissures.

c) Jusqu'à concurrence de 2 % chaque :

- écorce boursouflée et déformée,
- écorce gaufrée,
- fruits mous, fanés (fruits fatigués),
- une ou plusieurs blessures profondes dues à la grêle,
- blessures superficielles non cicatrisées de l'épiderme.

En aucun cas le cumul des trois séries ne doit excéder 10 %.

Indépendamment des tolérances ci-dessus, le pourcentage des fruits ayant perdu leur calice, mais ne présentant par ailleurs aucune défectuosité pourra atteindre 25 %. Cependant, à partir de 10 % l'exportateur devra avoir l'accord de l'importateur concerné.

(iii) *Catégorie « II »*

15 % en nombre de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais présentant uniquement les défauts suivants :

a) Jusqu'à concurrence de 15 % :

- une ou plusieurs blessures légères cicatrisées dont la longueur maximum n'excède pas 20 % du diamètre indiqué par l'échelle de calibre et dont la surface n'excède pas 5 % de la surface totale du fruit.

b) Jusqu'à concurrence de 10 % :

- malformation en fonction de la variété,
- écorce très rugueuse,
- écorce d'épaisseur excessive,
- taches vertes ou verdâtres,
- une ou plusieurs blessures profondes cicatrisées, mais non étendues,
- une ou plusieurs lésions superficielles dues à la grêle,
- altérations de la peau causées par la maladie ou les attaques parasitaires,
- légères salissures.

c) Jusqu'à concurrence de 5 % chaque :

- écorce boursouflée et déformée,
- écorce gaufrée,
- fruits mous, fanés (fruits fatigués),
- une ou plusieurs lésions dues à la grêle,
- blessures superficielles non cicatrisées de l'épiderme.

En aucun cas le cumul des trois séries ne doit excéder 15 %.

Indépendamment des tolérances ci-dessus, le pourcentage des fruits ayant perdu leur calice, mais ne présentant par ailleurs aucune défectuosité pourra atteindre 25 %. Cependant, à partir de 10 %, l'exportateur devra avoir l'accord de l'importateur concerné.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 5 % en nombre de fruits par colis, wagon ou compartiment de wagon, répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui de l'échelle choisie pour le calibrage.

V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Chaque emballage, wagon ou compartiment de wagon doit contenir des fruits de même variété, catégorie et calibre.

B. Conditionnement

Les fruits peuvent être présentés :

- a) Rangés en couches régulières en emballage fermé ou ouvert,
- b) Non lités en emballage fermé ou ouvert,
- c) En vrac (chargement direct dûment effectué dans un moyen de transport), à l'exclusion de la catégorie „Extra“.

Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf, inodore et pesant au moins 14 g au m² doit être employé.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis, wagon ou compartiment de wagon, 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 les fruits.

VI. MARQUAGE

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

A. *Identification*

Emballleur	}	Nom et adresse ou identification symbolique
Expéditeur		

B. *Nature du produit*

Désignation de l'espèce, celle de la variété étant facultative, sauf pour les oranges.

C. *Origine du produit :*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales :*

- Catégorie,
- Calibre : n° de référence et nombre de fruits (Ex. : 6/216).
Cette seconde indication n'est obligatoire que pour les emballages parallélipédiques fermés.

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

RECTIFICATIFS**Rectificatif à des décisions de la Commission de la C.E.E. parues au « Journal officiel des Communautés européennes » en 1961 et 1962**

Dans les numéros suivants du *Journal officiel des Communautés européennes* :

- n° 83 du 22 décembre 1961, pages 1611/61 et 1615/61,
- n° 12 du 17 février 1962, page 190/62,
- n° 18 du 15 mars 1962, pages 302/62, 305/62, 315/62, 324/62, 327/62 et 331/62,
- n° 42 du 30 mai 1962, pages 1292/62, 1302/62, 1309/62, 1311/62 et 1315/62,

il faut lire la note en bas de page de la façon suivante :

« Les textes en langue française et néerlandaise sont les seuls faisant foi. »
