RÈGLEMENT (CE) N° 1862/2004 DE LA COMMISSION

du 26 octobre 2004

fixant la norme de commercialisation applicable 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 ce qui suit:

(1) Les pastèques figurent parmi les produits devant faire l'objet de normes de commercialisation figurant à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96. Le règlement (CE) n° 1093/97 de la Commission du 16 juin 1997 fixant des normes de commercialisation applicables aux pastèques [2] a fait l'objet de nombreuses modifications. Pour des raisons de clarté, il y a donc lieu d'abroger le règlement (CE) n° 1093/97 et de le remplacer à partir du 1er janvier 2005, par un nouveau règlement.

(2) À cette fin, et pour préserver la transparence sur les marchés internationaux, il convient de tenir compte de la norme CEE/ONU FFV-37 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des pastèques, recommandée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU), ainsi que de ses récentes modifications.

(3) L'application des nouvelles 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 la 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 pastèques relevant du code NC 0807 11 figure à l'annexe.

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

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

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

b) de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement (CE) n° 1093/97 est abrogé.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à compter du 1er janvier 2005.

[1] JO L 297 du 21.11.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 47/2003 de la Commission (JO L 7 du 11.1.2003, p. 64).

[2] JO L 158 du 17.6.1997, p. 21. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 907/2004 (JO L 163 du 30.4.2004, p. 50).

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

Fait à Bruxelles, le 26 octobre 2004.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE

NORME POUR LES PASTÈQUES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pastèques des variétés (cultivars) issues de *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 de qualité**

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

— entières,

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

— propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,

— 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. **Caractéristiques minimales de maturité**

Les pastèques doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. L'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial, doit être supérieur ou égal à 8° brix.

C. **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. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

— un léger défaut de forme,

— un léger défaut de coloration de l'écorce; une coloration claire de la pastèque à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme défaut,

— de légères crevasses superficielles cicatrisées,

— de légers défauts d'épiderme dus au frottement ou aux manipulations; la superficie totale de la partie affectée ne peut dépasser un seizième du fruit.

Le pédoncule de la pastèque ne doit pas dépasser 5 centimètres (cm) de longueur.

ii) Catégorie II

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

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

— des défauts de forme,

— des crevasses superficielles cicatrisées,

— des défauts de coloration de l'écorce; une coloration claire de la pastèque à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme défaut dans la coloration de l'écorce,

— de légères meurtrissures,

— des défauts d'épiderme dus au frottement ou aux manipulations ou à des attaques de parasites ou de maladies; la superficie totale de la partie affectée ne peut dépasser un huitième du fruit.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids par pièce. Le poids minimal est fixé à 1 kilogramme (kg).

Dans le cas de présentation en emballages, 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 kg, ou 3,5 kg lorsque la pièce la plus légère pèse 6 kg ou plus.

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 fruits 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 des pastèques ne répondant pas au calibre indiqué, mais compris dans la limite de 1 kg en plus ou moins de l'échelle de calibre identifiée.

Toutefois, la tolérance ne peut, en aucun cas, porter sur des pastèques d'un poids inférieur à 800 g.

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 visible du contenu de l'emballage, ou lot dans le cas 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.

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 ou égal à trois kilogrammes, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 48/2003 de la Commission [1].

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 étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

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 susceptible de communiquer un goût ou une odeur anormale au fruit.

C. **Présentation**

Les pastèques peuvent être présentées:

— en emballages y compris des caisses de grande contenance,

— en vrac (chargement direct dans l'engin de transport).

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 ci-après.

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis, lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente, visibles de l'extérieur et sur chacun desquels figurent ces indications. Ces colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, ces indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.

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 ce type de présentation l'indication du calibre n'est pas obligatoire.

A. **Identification**

Le nom et l'adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur

Cette mention peut être remplacée:

— pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code représentant l'emballeur et/ou l'expéditeur délivré ou reconnu par un service officiel, précédé de la mention «emballeur et/ou expéditeur» ou une abréviation équivalente;

— pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse du vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, précédé de la mention «emballé pour:» ou une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

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

B. **Nature du produit**

— «pastèques» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,

— nom de la variété (facultatif),

— couleur de la chair si elle n'est pas rouge,

— «sans pépins» le cas échéant [1].

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,

— nombre de pièces (facultatif),

— poids net (facultatif).

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

[1] Les pastèques sans pépins peuvent contenir des pépins sous-développés et occasionnellement des pépins développés.