

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

► **B**

**RÈGLEMENT (CE) N° 2561/1999 DE LA COMMISSION
du 3 décembre 1999**

fixant la norme de commercialisation applicable aux pois

(JO L 310 du 4.12.1999, p. 7)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► M1	Règlement (CE) n° 532/2001 de la Commission du 16 mars 2001	L 79	21	17.3.2001



RÈGLEMENT (CE) N° 2561/1999 DE LA COMMISSION
du 3 décembre 1999
fixant la norme de commercialisation applicable aux pois

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° 1257/1999 ⁽²⁾, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) les pois figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement n° 58 de la Commission ⁽³⁾ relatif à la fixation de normes communes de qualité pour certains produits de l'annexe I B du règlement n° 23, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 888/97 ⁽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 de supprimer l'annexe I 3 du règlement n° 58. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les pois 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 pois relevant du code NC 0708 10 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 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

L'annexe I 3 du règlement n° 58 est supprimée.

⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ JO L 160 du 26.6.1999, p. 80.

⁽³⁾ JO 56 du 7.7.1962, p. 1606/62.

⁽⁴⁾ JO L 126 du 17.5.1997, p. 11.

▼B

Article 3

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

Il est applicable à partir du premier jour du troisième mois suivant celui de son entrée en vigueur.

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



ANNEXE

NORME POUR LES POIS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pois des variétés (cultivars) issues du *Pisum sativum* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pois destinés à la transformation industrielle.

Selon leur mode de consommation, les pois sont classés en deux groupes:

- les pois à écosser (pois ronds, pois ridés) destinés à être consommés sans la gousse,
- les pois mange-tout (y compris *sugar snap*) destinés à être consommés avec la gousse.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pois après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- i) les gousses doivent être:
 - entières; toutefois, les pois mange-tout (y compris *sugar snap*) éboutés sont autorisés,
 - saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
 - propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles (y compris les parties d'inflorescence),
 - exemptes de fils durs ou de parchemin pour les pois mange-tout (y compris *sugar snap*),
 - pratiquement exemptes de parasites,
 - pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
 - exemptes d'humidité extérieure anormale,
 - exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- ii) les grains doivent être:
 - frais,
 - sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
 - pratiquement exempts de parasites,
 - pratiquement exempts d'attaques de parasites,
 - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères,
 - normalement développés pour les pois à écosser.

Le développement et l'état des pois 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 pois font l'objet d'une classification en deux catégories, définies ci-après.

- i) *Catégorie I*

▼M1

Les pois classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les gousses doivent être:

- fraîches et turgescentes,
- exemptes de dégâts causés par la grêle,
- exemptes d'altérations dues à l'échauffement.

Pour les pois à écosser:

- les gousses doivent être:
 - munies de leur pédoncule,
 - bien remplies et contenir au moins cinq grains,
- les grains doivent:
 - être bien formés,
 - être tendres,
 - être juteux et suffisamment fermes; pressés entre deux doigts, les grains doivent s'écraser sans se diviser,
 - avoir atteint au moins la moitié du développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci,
 - être non farineux,
 - ne pas être endommagés, sans fissures dans la peau des grains,
- les pois peuvent toutefois présenter les légers défauts de la gousse suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:
 - de légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures,
 - de légers défauts de forme,
 - de légers défauts de coloration.

Pour les pois mange-tout (y compris *sugar snap*):

- les grains éventuellement présents doivent être petits et à peine formés,
- les pois peuvent toutefois présenter les très légers défauts de la gousse suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:
 - de très légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures,
 - de très légers défauts de forme,
 - de très légers défauts de coloration.

ii) *Catégorie II*

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

Pour les pois à écosser:

- les gousses doivent contenir au moins trois grains,
- les pois peuvent être plus développés que ceux de la catégorie I, mais les pois trop mûrs sont exclus,
- les pois peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:
 - défauts des gousses:
 - des défauts superficiels, lésions et meurtrissures, non évolutifs et ne risquant pas d'altérer les grains,
 - des défauts de forme,
 - des défauts de coloration,
 - un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues,

▼M1

- défauts des grains:
 - présenter un léger défaut de forme,
 - présenter un léger défaut de coloration,
 - être légèrement plus fermes,
 - être légèrement endommagés.

Pour les pois mange-tout (y compris *sugar snap*):

- les grains peuvent être légèrement plus développés qu'en catégorie I,
- les pois peuvent présenter les défauts de la gousse suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:
 - de légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures,
 - de légers défauts de forme, y compris ceux qui sont dus à la formation de grains,
 - de légers défauts de coloration,
 - un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries et décolorées étant exclues.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des pois n'est pas obligatoire.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

i) *Catégorie I*

10 % en poids de pois 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 poids de pois ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, d'attaques causées par des maladies évolutives ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pois de mêmes origine, variété ou type commercial et qualité.

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

B. **Conditionnement**

Les pois 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 papiers 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

**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:

A) Identification

Emballleur 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 «emballleur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B) Nature du produit

— «Pois à écosser», «pois mange-tout», «pois *sugar snap*» ou toute autre dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— «Parés», «éboutés» ou autres indications lorsque les pois mange-tout (y compris *sugar snap*) sont présentés sans le pédoncule et/ou l'extrémité pistillaire, le cas échéant.

C) Origine du produit

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

D) Caractéristiques commerciales

— Catégorie.

E) Marque officielle de contrôle (facultative)