

RÈGLEMENT (CE) N° 1508/2001 DE LA COMMISSION**du 24 juillet 2001****fixant la norme de commercialisation applicable aux oignons et modifiant le règlement (CEE) n° 2213/83**

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 oignons 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° 2213/83 de la Commission du 28 juillet 1983 fixant des normes de qualité pour les oignons et les chicorées witloof ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2390/97 ⁽⁴⁾, a fait l'objet de nombreuses modifications n'assurant plus la clarté juridique.
- (2) À des fins de clarté, il est opportun de rendre autonome par rapport aux autres produits relevant du règlement (CEE) n° 2213/83, la réglementation concernant les oignons. Il est dès lors nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation et de supprimer l'annexe I du règlement (CEE) n° 2213/83. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les oignons par le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (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 oignons, relevant du code NC 0703 10 19, 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, et de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement (CEE) n° 2213/83 est modifié comme suit:

- 1) Dans le titre, les termes «pour les oignons et» sont supprimés.
- 2) À l'article 1^{er}, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:
 - «1. La norme de commercialisation applicable aux chicorées witloof, relevant du code NC 0705 21 00, figure à l'annexe.»
- 3) L'annexe I est supprimée.
- 4) À l'annexe II, le titre est remplacé par le titre suivant: «Annexe».

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 1^{er} janvier 2002.

⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ JO L 129 du 11.5.2001, p. 3.

⁽³⁾ JO L 213 du 4.8.1983, p. 13.

⁽⁴⁾ JO L 330 du 2.12.1997, p. 12.

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

Fait à Bruxelles, le 24 juillet 2001.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE

NORME POUR LES OIGNONS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les oignons des variétés (cultivars) issues du *Allium cepa* L., destinés à être livrés en l'état au consommateur, à l'exclusion des oignons verts à feuilles entières ainsi que des oignons destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oignons 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 oignons doivent être:

- entiers,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- exempts de dommages dus au gel,
- suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons de conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées),
- dépourvus de tige creuse et résistante,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'attaques de parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 6 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en tresses).

Le développement et l'état des oignons 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 oignons font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

Les oignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Les bulbes doivent être:

- fermes et consistants,
- non germés (exempts de germes visibles extérieurement),
- exempts de renflements provoqués par un développement végétatif anormal,
- pratiquement dépourvus de touffe radiculaire. Toutefois, pour les oignons récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est admise.

Les oignons peuvent toutefois comporter les 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 légères taches n'affectant en aucune manière la dernière pellicule parcheminée protégeant la chair à condition qu'elles n'excèdent pas un cinquième de la surface du bulbe,
- des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de celles-ci à condition que la chair soit protégée.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les oignons qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus. Ils doivent être suffisamment fermes.

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

- défauts de forme,
- défauts de coloration,
- début de germination visible extérieurement (dans la limite de 10 % en nombre ou en poids par unité de présentation),
- traces dues au frottement,
- marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies,
- petites crevasses cicatrisées,
- légères meurtrissures cicatrisées, non susceptibles de nuire à la conservation,
- touffe radiculaire,
- taches n'affectant en aucune manière la dernière pellicule parcheminée protégeant la chair, à condition qu'elles n'excèdent pas la moitié de la surface du bulbe,
- fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de celles-ci sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. L'écart de diamètre entre l'oignon le plus petit et le plus gros contenus dans un même colis ne doit pas excéder:

- 5 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm inclus et 20 mm exclus. Toutefois, pour les oignons d'un diamètre compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclus, la différence peut être de 10 mm,
- 15 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 20 mm inclus et 40 mm exclus,
- 20 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 40 mm inclus et 70 mm exclus,
- 30 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 70 mm.

Le diamètre minimal est fixé à 10 mm.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou dans chaque lot pour les produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérance de qualité

i) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids d'oignons 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 ou en poids d'oignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des 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 ou en poids d'oignons ne répondant pas au calibre identifié, mais d'un diamètre inférieur ou supérieur de 20 % au maximum à celui-ci.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou de chaque lot pour les produits présentés en vrac) doit être homogène et ne comporter que des oignons de même origine, variété, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot pour les produits présentés en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les oignons 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 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.

C. Présentation

Les oignons peuvent être présentés:

- rangés en couches,
- en vrac dans l'emballage (y compris en pallox),
- transportés en vrac dans l'engin de transport,
- en tresses:
 - soit déterminées selon le nombre de bulbes; dans ce cas, les tresses doivent comporter au moins six oignons (avec les tiges complètement desséchées),
 - soit déterminées selon les poids net.

Pour la présentation en tresses, les caractéristiques des tresses d'oignons (nombre de bulbes ou poids net) doivent être uniformes dans un même colis.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, dans le cas de présentation en emballages seulement, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications mentionnées ci-après.

Pour les oignons expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant la marchandise, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin de transport.

A. Identification

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

B. Nature du produit

«Oignons» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

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 les diamètres minimal et maximal
- poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
