

# COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

## COMMISSION

### RÈGLEMENTS

#### RÈGLEMENT N° 58 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 l'article 2 du règlement n° 23 prévoit que les normes de qualité relatives aux produits énumérés à l'annexe I B dudit règlement soient arrêtées le 30 juin 1962 au plus tard,

#### A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

##### *Article premier*

Les normes de qualité, relatives aux produits suivants:

Numéro du tarif douanier commun	Désignation des marchandises
07.01 C	Epinards
ex 07.01 D II	Chicorées witloof
07.01 F I	Pois
07.01 F II	Haricots
ex 07.01 G II	Carottes
07.01 L	Artichauts
ex 08.04 A	Raisins de table
08.07 C	Cerises
08.08 A	Fraises

figurent aux annexes du présent règlement et s'appliquent à partir du 1<sup>er</sup> 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 15 juin 1962.

Par la Commission

Le président

W. HALLSTEIN

### ANNEXE I/1

#### Normes communes de qualité pour épinards

##### I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les épinards des variétés issues de la *Spinacia oleracea* L., destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des produits destinés à la transformation.

##### II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

###### A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les épinards au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, présentés en feuilles ou en touffes.

###### B. Caractéristiques minima

Les épinards doivent être:

- sains,
- d'aspect frais,
- propres, pratiquement débarassés de terre, exempts de résidus visibles d'engrais ou de produits antiparasitaires,
- dépourvus de hampes florales,
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères.

Le produit lavé doit être suffisamment égoutté.

Pour les épinards en touffes, la partie comprenant la racine doit être coupée immédiatement en dessous de la couronne extérieure des feuilles.

L'état du produit doit être tel qu'il puisse supporter le transport et la manutention et répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

###### C. Classification

Les épinards font l'objet d'une classification en deux catégories qualitatives définies ci-après.

###### i) Catégorie « I »

Les épinards en feuilles et les épinards en touffes peuvent être classés dans cette catégorie.

Les feuilles doivent être:

- entières,
- de coloration et d'aspect normaux, pour la variété et l'époque de la cueillette,
- exemptes de dommages causés par le gel, les parasites animaux, les maladies qui affectent leur aspect ou leur comestibilité.

En ce qui concerne les épinards en feuilles, la longueur du pétiole ne doit pas dépasser 10 cm.

ii) *Catégorie « II »*

Cette catégorie comporte les épinards en feuilles ou en touffes de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans la catégorie « I » mais correspondent aux caractéristiques minima prévues au point II B.

### III. CALIBRAGE

Le calibrage des épinards n'est pas obligatoire.

### IV. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

- i) *Catégorie « I »*: 10 % en poids de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie « II ».
- ii) *Catégorie « II »*: 10 % en poids de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

En outre, en ce qui concerne le produit en touffes, on admet 10 % en poids de touffes dont les racines peuvent atteindre un centimètre au maximum à partir de la couronne extérieure des feuilles.

### V. EMBALLAGES ET PRÉSENTATION

#### A. Homogénéité

La contenu de chaque colis doit être homogène; chaque colis ne doit comporter que des produits de même variété et qualité.

Il est interdit de mélanger dans le même emballage des épinards en feuilles et des épinards en touffes.

#### B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés 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 le produit.

Le produit doit être, au conditionnement, exempt de tout corps étranger, y compris des hampes florales isolées, des feuilles jaunies et des mauvaises herbes.

### VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractère lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

#### A. Identification

Emballleur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

#### B. Nature du produit

« Épinards en feuilles » ou « Épinards en touffes » (pour emballages fermés).

#### C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

Catégorie.

E. *Marque officielle de contrôle* (facultative)

## ANNEXE I/2

**Normes communes de qualité pour les chicorées witloof**I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les chicons ou produits du forçage des racines de la chicorée de Bruxelles ou chicorée witloof (dérivée de *Cichorium intybus L.*), destinés à être livrés au consommateur à l'état frais.

II. *CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ*A. *Généralités*

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les chicorées witloof au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. *Caractéristiques minima*

## i) Le chicon doit être:

- entier,
- sain, c'est-à-dire exempt de taches de rougissement, de brûlure ou de pourriture, de traces de meurtrissure ou d'attaque de rongeurs, de maladies, d'insectes ou autres parasites (sous réserve des dispositions particulières pour chaque catégorie),
- d'aspect frais,
- propre, en particulier débarrassé de toute feuille souillée et exempt de résidus d'engrais ou de produits de traitement,
- dépourvu d'humidité extérieure anormale,
- dépourvu d'odeur ou de saveur étrangères,
- clair, c'est-à-dire présenter une coloration blanche à blanc jaunâtre,
- coupée franche et nette, immédiatement en-dessous du collet.

## ii) Les chicons doivent présenter un développement suffisant et régulier et avoir un état de fraîcheur tel qu'il permette aux produits de supporter le transport et la manutention, de rester en bon état jusqu'au lieu de destination et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

C. *Classification*i) *Catégorie « Extra »*

Les chicons classés dans la catégorie « Extra » doivent être de qualité supérieure. Ils doivent, en particulier:

- être de forme régulière,
- être fermes,
- être intacts,
- être bien coiffés, c'est-à-dire avoir une partie terminale aigüe et bien fermée,
- ne présenter aucune coloration verdâtre ou vitreuse,
- ne pas présenter la formation d'une hampe dans la partie centrale.

ii) *Catégorie « I »*

Les chicons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent, en particulier:

- être suffisamment fermes,
- ne présenter aucune coloration verdâtre,
- ne pas présenter la formation d'une hampe dans la partie centrale.

Ils peuvent être de forme moins régulière et présenter une partie terminale moins bien serrée et moins bien coiffée, sans toutefois être ouverte.

### III. CALIBRAGE

Les chicons font l'objet d'un calibrage déterminé, d'une part par le diamètre maximum de la plus grande section perpendiculaire à l'axe longitudinal et par leur longueur d'autre part.

Le diamètre des chicons ne peut, en aucun cas, être inférieur à 2,5 cm lorsque ceux-ci ont moins de 14 cm de longueur. Il ne peut, en aucun cas, être inférieur à 3 cm lorsque les chicons ont une longueur de 14 cm et plus.

Les chicons classés en catégorie « Extra » ne peuvent avoir un diamètre supérieur à 6 cm; les chicons classés en catégorie « I » ne peuvent avoir un diamètre supérieur à 8 cm.

La longueur des chicons peut varier entre 9 cm et 17 cm exclus pour la catégorie « Extra » et entre 9 cm et 20 cm exclus pour la catégorie « I ».

Dans un même colis:

- i) La différence maximale de longueur entre les chicons est limitée à 5 cm pour la catégorie « Extra » et à 8 cm pour la catégorie « I »;
- ii) La différence maximale de diamètre entre les chicons est de 2,5 cm pour la catégorie « Extra » et de 4 cm pour la catégorie « I ».

### IV. TOLÉRANCES

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

#### A. Tolérances de qualité

- i) *Catégorie « Extra »*: 5 % en nombre de chicons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie « I ».
- ii) *Catégorie « I »*: 10 % en nombre de chicons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

#### B. Tolérances de calibre

Pour un même colis, 10 % en nombre de chicons dont les dimensions, en ce qui concerne tant la longueur que le diamètre, diffèrent au maximum d'un centimètre en plus ou en moins des dimensions extrêmes retenues pour le calibrage et l'homogénéité visés au point III, sous réserve du minimum prévu pour le diamètre.

#### C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder:

- 10 % pour la catégorie « Extra »,
- 15 % pour la catégorie « I ».

### V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

#### A. Homogénéité

Chaque colis ne doit comporter que des chicons de même variété, qualité et calibre.

Dans un même colis, les couches doivent être homogènes au point de vue de la qualité et du calibre des chicons.

#### B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les emballages doivent être propres et inodores. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 chicons. Les chicons doivent être exempts, au conditionnement, de tout corps étranger.

Les chicons peuvent être emballés:

- i) en caisses,
- ii) en petits emballages.

Les chicons sont disposés horizontalement en couches superposées et rangés régulièrement dans chaque couche. Les petits emballages peuvent ne comporter qu'une seule couche de chicons.

Les chicons doivent être séparés du fonds des parois et du couvercle de la caisse par un matériel protecteur.

## VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

### A. Identification

Emballleur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

### B. Nature du produit

« Chicorée » (witloof ou chicons) (pour les emballages fermés).

### C. Origine du produit

Zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

Catégorie.

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

## ANNEXE I/3

### Normes communes de qualité pour pois à écosser

## I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme s'applique aux pois à écosser des variétés issues du *Pisum sativum* L. destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des pois destinés à la transformation.

## II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

### A. Généralités

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

### B. Caractéristiques minima

- i) Les gousses doivent être:
  - entières,
  - saines, sous réserve des dispositions particulières à chaque catégorie,
  - propres,
  - dépourvues d'humidité extérieure anormale,
  - dépourvues d'odeur ou de saveur étrangères.

- ii) Les grains doivent être:
- frais,
  - bien formés,
  - sains, c'est-à-dire exempts de dégâts causés par des attaques d'insectes ou de maladies,
  - normalement développés.
- iii) L'état du produit doit être tel qu'il permette de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

### C. Classification

Les pois font l'objet d'une classification en deux catégories qualitatives, définies ci-après.

#### i) Catégorie « I »

Les pois classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les gousses doivent:

- présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété,
- être munies de leur pédoncule,
- être exemptes de dégâts causés par la grêle,
- être fraîches et turgescentes,
- être bien remplies et contenir au moins 5 grains,
- ne présenter aucune altération due à l'échauffement.

Les grains doivent être:

- bien formés,
- tendres,
- juteux et suffisamment fermes, c'est-à-dire que pressés entre deux doigts les grains doivent s'écraser sans se diviser,
- ils ne peuvent être farineux,
- ils doivent avoir atteint au moins la moitié du développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci,
- présenter la coloration typique de la variété.

#### ii) Catégorie « II »

Les pois peuvent être plus mûrs par rapport à ceux compris dans la catégorie « I ».

Les gousses peuvent:

- présenter un léger défaut de coloration, sans avoir cependant perdu la coloration typique de la variété,
- présenter quelques dégâts, très légers, superficiels, non évolutifs et ne risquant pas d'affecter les grains.

Les gousses moins fraîches peuvent être admises, les gousses flétries étant cependant exclues.

Les gousses doivent contenir au moins 3 grains.

Les grains peuvent être:

- moins bien formés,
- légèrement moins colorés,
- légèrement plus fermes.

Les grains trop mûrs doivent être exclus.

### III. CALIBRAGE

Le calibrage des poids n'est pas obligatoire.

### IV. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes:

- i) Catégorie « I »: 10 % en poids ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie « II ».

- ii) *Catégorie «II»*: 10 % en poids ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

En tout état de cause, ces tolérances ne portent pas sur des attaques causées par des maladies évolutives, telles que *Ascochyta pisi*, *Ascochyta pinodella*.

## V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène; chaque colis ne doit comporter que des pois de même origine, variété et qualité.

### B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 le produit. Les colis doivent être exempts, au conditionnement, de feuilles, tiges ou de tout corps étranger.

## VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes:

### A. Identification

Emballeur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

### B. Nature du produit

« Pois » (pour les emballages fermés).

### C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

Catégorie.

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

## ANNEXE 1/4

### Normes communes de qualité pour haricots

#### I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les haricots issus du *Phaseolus vulgaris* L., du *Ph. coccineus* L., destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des haricots à écosser ainsi que des haricots destinés à la transformation.

#### II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

##### A. Généralités

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



**B. Caractéristiques minima**

- i) Les haricots doivent être:
- entiers,
  - sains (sous réserve des dispositions particulières pour chaque catégorie),
  - d'aspect frais,
  - propres, notamment exempts de toute impureté et de tout résidu visible des produits de traitement,
  - dépourvus d'odeur ou saveur étrangères,
  - dépourvus d'humidité extérieure anormale.
- ii) Les haricots doivent avoir atteint un développement suffisant. L'état du produit doit être tel qu'il permette aux produits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au lieu de destination et de répondre aux exigences commerciales en ce même lieu.

**C. Classification****a) Haricots en filet (haricots aiguilles)**

Les haricots en filet font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

**i) Catégorie « Extra »**

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété. Ils doivent être:

- turgescents,
- très tendres,
- sans grain, ni fil,
- exempts de tout défaut.

**ii) Catégorie « I »**

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être turgescents, tendres et présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Ils peuvent présenter un léger défaut de coloration, des graines peu développées et des fils courts et peu résistants.

**iii) Catégorie « II »**

Cette catégorie comporte des haricots en filet de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Les haricots doivent être suffisamment tendres. Ils ne doivent pas présenter de graines trop développées.

Ils peuvent présenter de très légers défauts superficiels.

**b) Haricots, autres**

Les haricots autres font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

**i) Catégorie « I »**

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Les haricots doivent être:

- dans un état tel qu'ils se laissent aisément casser à la main (uniquement pour les haricots mange-tout),
- jeunes et tendres,
- sans fil, sauf pour les haricots à couper,
- pratiquement indemnes de taches provoquées par le vent et exempts de tout autre défaut.

Les graines ne doivent être que peu développées et elles doivent être tendres eu égard à la variété. Les gousses doivent être fermées.

ii) *Catégorie « II »*

Cette catégorie comprend les haricots de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans la catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies. Les haricots de cette catégorie doivent être:

— suffisamment jeunes et tendres.

Les graines peuvent être un peu plus développées par rapport à la catégorie « I », mais doivent néanmoins être tendres conformément à la variété.

Les traces de maladie ou de brûlures sont prohibées. Toutefois peuvent être admis de très légers défauts superficiels, ainsi que de légères taches provoquées par le vent. Les haricots avec fils sont admis.

III. *CALIBRAGE*

Le calibrage n'est obligatoire que pour les haricots en filet. Ils font l'objet d'un calibrage déterminé par la largeur maximum du filet, selon la classification suivante:

- très fins: largeur du filet ne dépassant pas 6 mm.
- fins: largeur du filet ne dépassant pas 9 mm.
- moyens: largeur du filet pouvant dépasser 9 mm.

Les haricots fins et moyens ne peuvent pas être classés en catégorie « Extra ».

Les haricots en filet moyens ne peuvent pas être classés en catégorie « I ».

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*

- i) *Catégorie « Extra »*: 5 % en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (Catégorie « I »).
- ii) *Catégorie « I »*: 10 % en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie inférieure (Catégorie « II »), dont 5 % au maximum de haricots avec fils pour les variétés qui ne devraient pas présenter des fils.
- iii) *Catégorie « II »*: 10 % en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation.

En tout état de cause, l'attaque de la maladie *Colletrichum (Glocosporium) lindemuthianum* est exclue des tolérances.

B. *Tolérances de calibre (haricots en filet)*

Pour toutes catégories: 10 % en poids de produits par colis ne correspondant pas au calibre défini.

C. *Cumul de tolérances (haricots en filet)*

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder:

- 10 % pour la catégorie « Extra »,
- 15 % pour les catégories « I » et « II ».

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

Le contenu de colis doit être homogène et ne doit comporter que des haricots de même origine, variété et qualité.

B. *Conditionnement*

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés 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 produits. Les colis doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

## VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes:

### A. Identification

Emballleur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

### B. Nature du produit

Indication du type (« haricots mange-tout », « haricots à couper », « haricots en filet ») ou de la variété (pour les emballages fermés).

### C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- facultativement le calibre désigné par les mentions très fins, fins, moyens pour les haricots en filet.

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

## ANNEXE I/5

### Normes communes de qualité pour carottes

#### I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les racines du *Daucus carota L.* destinées à être livrées au consommateur à l'état frais à l'exclusion des carottes destinées à la transformation.

#### II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

##### A. Généralités

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

##### B. Caractéristiques minima

i) Les racines doivent être:

- saines, en particulier exemptes d'altération susceptible de nuire à leur consommation et à leur conservation,
- propres, c'est-à-dire:
  - pour les carottes lavées, être débarassées de toute trace de terre, ou de toute autre matière étrangère,
  - pour les autres carottes, être pratiquement débarassées de toute impureté grossière,
- fermes, c'est-à-dire ne présentant notamment aucun signe de ramollissement,
- ni montées, ni ligneuses, ni fourchues,
- dépourvues d'odeur ou saveur étrangères,
- dépourvues d'humidité extérieure excessive, c'est-à-dire suffisamment essuyées après un lavage éventuel.

ii) L'état du produit doit être tel qu'il puisse supporter le transport et la manutention et répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

### C. Classification

#### i) Catégorie « Extra »

Les racines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et obligatoirement lavées.

Elles doivent être:

- entières,
- lisses,
- d'aspect frais,
- bien formées,
- non fendues,
- exemptes de crevasse,
- exemptes de traces de gel.

Elles doivent également présenter toutes les caractéristiques et la coloration typiques de la variété, à l'exclusion de toute coloration verte au collet.

#### ii) Catégorie « I »

Les racines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent:

- être entières,
- être d'aspect frais,
- présenter toutes les caractéristiques et la coloration typiques de la variété.

Elles peuvent présenter les défauts suivants:

- une légère malformation,
- un léger défaut de coloration,
- de légères crevasses cicatrisées,
- de légères fentes dues aux manutentions ou lavage,
- la petite racine terminale peut faire défaut.

Une coloration verte est admise au collet dans la limite de 1 cm pour les racines de carotte dont la longueur ne dépasse pas 8 cm, et de 2 cm pour les autres racines de carotte.

#### iii) Catégorie « II »

Cette catégorie comporte les racines de qualité marchande qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Les racines présentant des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur sont admises dans cette catégorie.

Une coloration verte ou violacée est admise au collet dans la limite de 1,5 cm pour les racines de carotte dont la longueur ne dépasse pas 10 cm, et de 3 cm pour les autres racines de carotte.

### III. CALIBRAGE

Les carottes font l'objet d'un calibrage déterminé:

- soit par le diamètre au point de la grosseur maximum,
- soit par le poids net par pièce (sans fane).

#### i) Carottes de primeur <sup>(1)</sup> et petites variétés, présentées avec leurs fanes ou équeutées.

Le calibre minimum est fixé à 10 mm en diamètre ou 8 g en poids.

Le calibre maximum est fixé à 40 mm en diamètre ou 150 g en poids.

#### ii) Carottes de conservation et grosses variétés

Le calibre minimum est fixé à 20 mm en diamètre ou 50 g en poids.

<sup>(1)</sup> Racines n'ayant subi aucun arrêt de végétation.

Pour la catégorie « Extra », le calibre maximum est fixé à 40 mm en diamètre ou 150 g en poids.

Pour toutes les catégories de qualité, la différence de calibre ou la différence de poids entre la plus petite racine et la plus grosse racine, dans un même colis, ne doit pas excéder 30 mm ou 200 g.

#### IV. TOLÉRANCES

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

##### A. Tolérances de qualité

###### i) Catégorie « Extra »

- 5% en poids de racines ayant une légère trace de coloration verte au collet, cette tolérance n'étant pas prise en considération dans le calcul du cumul des tolérances.
- 5% en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie I).

ii) Catégorie « I »: 10% en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (catégorie « II »).

iii) Catégorie « II »: 10% en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation.

##### B. Tolérances de calibre

Pour un même colis, il est toléré au maximum 10% en poids de racines ne répondant pas aux critères de calibrage.

##### C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent excéder:

- 10% pour la catégorie « Extra »,
- 15% pour les catégories « I » et « II ».

#### V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène, chaque colis ne doit contenir que des racines de même variété et qualité.

##### B. Conditionnement

Les racines peuvent être présentées de l'une des façons suivantes:

###### i) En bottes (pour les carottes de primeur, petites variétés)

Les racines sont présentées avec leurs fanes qui doivent être fraîches, vertes et saines.

Les bottes, dans un même colis, doivent être de poids sensiblement uniforme et être rangées régulièrement en une ou plusieurs couches.

###### ii) Equeutées

Les fanes doivent être arasées ou coupées près du collet, sans endommager la racine.

Les racines peuvent être présentées:

- a) En petits emballages unitaires pour la vente directe au consommateur,
- b) Disposées en plusieurs couches ou non litées,
- c) En vrac (chargement direct dans un moyen de transport) pour la catégorie « II ».

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 le produit. Les racines doivent être exemptes, au conditionnement, de terre (lorsque les racines sont lavées) ou autres corps étrangers.

## VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

### A. Identification

Emballleur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

### B. Nature du produit

- « carottes de primeur », « carottes de petites variétés » ou « carottes de conservation » (pour emballages fermés).
- nom de la variété pour la catégorie « Extra ».

### C. Origine du produit

Zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

Catégorie.

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

## ANNEXE I/6

### Normes communes de qualité pour artichauts

## I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme s'applique aux capitules du *Cynara Scolymus L.*, destinés à être livrés au consommateur à l'état frais à l'exclusion de ceux destinés à la transformation.

## II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

### A. Généralités

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

### B. Caractéristiques minima

Les capitules doivent être:

- d'aspect frais, ne présentant notamment aucun signe de flétrissement,
- entiers,
- sains, en particulier exempts d'altération susceptible de nuire à leur consommation, et à leur conservation,
- propres, en particulier exempts de souillure et de toute trace de produit de traitement,
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères.

### C. Classification

Les capitules font l'objet d'un classement en trois catégories ci-après définies d'après leurs caractéristiques qualitatives,

i) *Catégorie « Extra »*

Les capitules classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter toutes les caractéristiques (en particulier les bractées centrales bien serrées) et la couleur spécifiques de la variété. Ils doivent être exempts de tout défaut. En outre, les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

ii) *Catégorie « I »*

Les capitules classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme spécifique de la variété et les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction de cette variété; en outre, les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

Ils peuvent présenter exclusivement les défauts suivants:

- légère altération consécutive au gel (gerçure)
- très légère meurtrissure,

iii) *Catégorie « II »*

Les capitules classés dans cette catégorie peuvent être de qualité marchande. Ils peuvent être légèrement ouverts.

En outre, ils peuvent présenter les défauts suivants:

- légère malformation,
- altération consécutive au gel (artichauts « brusqués »),
- légère meurtrissure,
- légère tache sur les bractées extérieures,
- début de lignification des vaisseaux du fond.

III. *CALIBRAGE*

Les capitules d'artichauts font l'objet d'un calibrage déterminé par le diamètre maximal de leur section équatoriale. L'échelle de calibre fixée ci-après est obligatoire pour les capitules classés en catégorie « Extra » et « I »; elle est facultative pour les capitules classées en catégorie « II »:

Diamètre de 13 cm et au dessus

Diamètre de 11 cm inclus à 13 cm exclu

Diamètre de 9 cm inclus à 11 cm exclu

Diamètre de 7,5 cm inclus à 9 cm exclu

Diamètre de 6 cm inclus à 7,5 cm exclu.

Les capitules classés dans la catégorie « II », ne correspondant pas à l'échelle de calibre ci-dessus, doivent être obligatoirement calibrés dans les conditions suivantes:

Diamètre de 13 cm et au-dessus

Diamètre de 9 cm inclus à 13 cm exclu

Diamètre de 6 cm inclus à 9 cm exclu.

Enfin, le diamètre de 3,5 cm inclus à 6 cm exclu est admis pour les artichauts dits « Poivrade » ou « Bouquet ».

IV. *TOLÉRANCES*

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

A. *Tolérances de qualité*i) *Catégorie « Extra »:*

5% en nombre de capitules ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie « I ».

ii) *Catégorie « I »:*

10% en nombre de capitules ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie « II ».

iii) *Catégorie « II »:*

10% en nombre de capitules ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais propres à la consommation.

B. *Tolérances de calibre*

Pour un même colis, il est toléré 10% au maximum en nombre de capitules ne répondant pas aux normes de calibre. Toutefois, ils doivent se classer dans le calibre immédiatement supérieur ou inférieur avec un minimum de 5 cm de diamètre pour les capitules classés dans le calibre le plus petit (6 × 7,5 cm).

Aucune tolérance de calibre n'est accordée aux artichauts dits « Poivrade » ou « Bouquet ».

C. *Cumul des tolérances*

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent excéder:

- 10% de la catégorie « Extra »,
- 15% pour les catégories « I » et « II ».

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

Chaque colis doit contenir des capitules de même variété, de même catégorie de qualité et de même calibre.

B. *Conditionnement*

La présentation doit être normale pour un calibre et un emballage donné, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.

Les pédoncules ne doivent pas présenter une longueur supérieure à 10 cm. Ils doivent présenter une coupe franche.

Lorsqu'il est fait usage d'emballage en bois, la masse de marchandise doit être séparée au moins du fond, des deux grands côtés et du couvercle si l'emballage en est muni, par du papier ou tout autre moyen de protection approprié. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 le produit.

VI. *MARQUAGE*

Chaque colis doit porter, à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

A. *Identification*

Emballeur	}	Nom et adresse ou identification symbolique
Expéditeur		

B. *Nature du produit*

- « Artichauts » (pour les emballages fermés),
- Nom de la variété pour la catégorie « Extra »
- La mention « Poivrade » ou « Bouquet » pour les capitules d'un diamètre de 3,5 cm inclus à 6 cm exclu.

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

- Catégorie.
- Nombre de capitules ou masse nette.
- Calibre désigné par les diamètres minimum et maximum des capitules.

E. *Marque officielle de contrôle* (facultative)



## ANNEXE I/7

**Normes communes de qualité pour raisins de table****I. DÉFINITION DES PRODUITS**

La présente norme vise les raisins de table, des variétés issues du *Vitis vinifera L.*, destinés à être livrés au consommateur à l'état frais et appartenant aux variétés de table énumérées dans la liste annexée.

**II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ****A. Généralités**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les raisins de table au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

**B. Caractéristiques minima**

i) Les grappes et les grains doivent être:

- sains,
- propres (notamment sans résidus visibles de produits de traitement),
- exempts de traces d'attaques d'insectes ou de maladies,
- exempts de signes visibles de moisissure,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale,
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

ii) En outre les grains doivent être:

- bien formés,
- normalement développés,
- bien attachés à la rafle.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut. (L'élimination des grains éclatés ou avariés doit être obtenue par ciselage n'entraînant pas un éclaircissage excessif.)

iii) Les grappes doivent avoir été soigneusement cueillies.

L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux produits de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

**C. Classification**

i) *Catégorie « Extra »*

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production, et être exemptes de tout défaut.

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

ii) *Catégorie « I »*

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production. Les grains doivent être fermes, bien attachés, et, dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent toutefois être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie « extra ».

Sont admis:

- une légère malformation,
- un léger défaut de coloration,
- de très légères brûlures de soleil, n'affectant que l'épiderme.

### III. CALIBRAGE

Un calibre minimum par grappe est institué comme suit pour les raisins cultivés en serre, les raisins cultivés en plein champ à gros grains et à petits grains:

	serre	plein champ	
		gros grains	petits grains
— cat. « Extra »	gr. 300	gr. 200	gr. 150
— cat. « I »	gr. 250	gr. 150	gr. 100

La répartition des variétés en variété cultivée en serre, variété cultivée en plein champ à gros grains et à petits grains est reportée dans la liste variétale reprise dans l'annexe I de la présente norme.

### IV. TOLÉRANCES

Des tolérances sont admises, dans chaque colis, pour les produits non conformes.

#### A. Tolérances de qualité

- i) *Catégorie « Extra »*: 5% en poids du produit ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie « I »).
- ii) *Catégorie « I »*: 10% en poids du produit ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques minima.

#### B. Tolérances de calibre

- i) *Catégorie « Extra »*: 10% en poids de grappes par colis ne répondant pas au calibre de la catégorie mais correspondant au calibre de la catégorie « I ».
- ii) *Catégorie « I »*: 10% en poids de grappes par colis ne répondant pas au calibre de la catégorie mais qui ne soient pas inférieures aux calibres minima suivants:

	serre	plein champ	
		gros grains	petits grains
— par grappe	gr. 200	gr. 100	gr. 75

#### C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent excéder:

- 10% pour la catégorie « Extra »,
- 15% pour la catégorie « I ».

### V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

#### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne doit comporter que des grappes de même variété, de même catégorie et de même état de maturité.

En ce qui concerne la catégorie « Extra », les grappes doivent être de coloration et de grosseur sensiblement identiques.

#### B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Pour la catégorie « Extra » il ne doit y avoir qu'une seule couche si le poids du colis dépasse 1 kg.

Les produits contenus dans chaque colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non usés 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

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

### A. Identification

Emballeur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

### B. Nature du produit

- « Raisins de table » (pour les emballages fermés),
- nom du cépage.

### C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

Catégorie.

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

## ANNEXE I/7

### ANNEXE I

#### Liste des variétés

	Pays producteurs			
	Italie	France	Belgique	Pays-Bas
<i>Raisins produits en serre</i>				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			×	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			×	×
Canon Hall			×	
Colman			×	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			×	×
Golden Champion				×
Gradisca			×	
Gros Maroc				×
Léopold III			×	
Muscat d'Alexandrie			×	×
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			×	×
Prof. Aberson				×
Royal			×	×
<i>Raisins produits en plein champ</i>				
a) Variétés à gros grains				
Alphonse Lavallée	×	×		
Angela	×			

	Pays Producteurs			
	Italie	France	Belgique	Pays-Bas
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	×			
Cardinal	×	×		
Dabouki (= Malaga)		×		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	×	×		
Ignea		×		
Italia (= Ideal)	×	×		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	×	×		
Ohanez (= Uva di Almeria)	×			
Olivette blanche		×		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	×	×		
Perlona	×			
Red Empereur	×			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	×			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Vernatsch)	×			
<i>b) Variétés à petit grains</i>				
Admirables de Courtyiller		×		
Angelo Pirovano	×			
Anna Maria	×			
Catalanesca	×			
Chasselas (Doré, Muscat, Rose)	×	×		
Cimminita	×			
Clairettes		×		
Colombana bianca (= Verdea)	×			
Delizia di Vapio	×			
Gros Vert	×	×		
Jaoumet (= St Jacques ou Madeleine de Jacques)		×		
Madeleines	×	×		
Moscato di Terracina	×	×		
Moscato d'Adda	×			
Moscato d'Amburgo	×	×		
Œillade		×		
Panse Précoce	×	×		
Pizzutello	×			
Perla di Csaba	×	×		
Perlette	×	×		
Primus	×			
Prunesta	×			
Regina dei Vigneti	×	×		
Servant (= St Jeannet)	×	×		
Sultanines	×	×		
Valensi		×		

## ANNEXE I/8

## Normes communes de qualité pour cerises

## I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les fruits frais des variétés issues du *Prunus avium* L. et *Prunus cerasus* L., destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion de ceux destinés à la transformation.

## II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

### A. Généralités

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

### B. Caractéristiques minima

i) Les fruits doivent être:

- frais,
- sains,
- fermes (en fonction de la variété),
- propres, en particulier exempts de résidus de produits de traitement,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale,
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères,
- dépourvus d'affection parasitaire,
- munis de leur pédoncule,
- exempts de tout défaut et notamment de trace de grêle, brûlure, crevasse, meurtrissure.

ii) Les fruits doivent avoir atteint un développement suffisant. L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au lieu de destination et de répondre aux exigences commerciales en ce même lieu.

### C. Classification

i) Catégorie « Extra »:

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété. Ils doivent être exempts de tout défaut.

ii) Catégorie « I »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. Toutefois, ils peuvent présenter une légère déformation et une coloration moins typique de la variété.

## III. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.

Le calibre minimum admis pour la catégorie « Extra » est de 20 mm de diamètre.

Le calibre minimum admis pour la catégorie « I » est de:

- 15 mm pour les fruits des variétés hatives,
- 17 mm pour les fruits des autres variétés.

## IV. TOLÉRANCES

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

### A. Tolérances de qualité

- i) Catégorie « Extra »: 5% en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie dont, au maximum 2% de fruits éclatés ou véreux, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (catégorie « I »). Des fruits blets ou impropres à la consommation sont toutefois exclus de la tolérance.
- ii) Catégorie « I »: 10% en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques minima, dont au maximum 4% de fruits éclatés ou véreux, mais propres à la consommation. Des fruits blets sont toutefois exclus de la tolérance.

### B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories: 10% en poids de fruits par colis ne répondant pas aux conditions de calibre prévues, mais n'ayant pas toutefois un diamètre inférieur à:

- 17 mm en catégorie « Extra »,
- 15 mm et, pour les variétés hâtives, 1,3 mm en catégorie « I ».

C. *Cumul des tolérances*

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent excéder:

- 10% pour la catégorie « Extra »,
- 15% pour la catégorie « I ».

V. *EMBALLAGE ET PRÉSENTATION*

A. *Homogénéité*

Le contenu de chaque colis doit être homogène; chaque colis ne doit contenir que des fruits de même variété, qualité et calibre et, pour la catégorie « Extra », de maturité et coloration uniforme.

B. *Conditionnement*

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. La marchandise doit être séparée du fond, des côtés et éventuellement du couvercle par un moyen de protection approprié.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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.

Les colis doivent être exempts au conditionnement de feuilles, de brindilles et de tout autre corps étranger.

VI. *MARQUAGE*

Chaque colis doit porter, à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

A. *Identification*

Emballeur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

B. *Nature du produit*

- « Cerises » pour les emballages fermés,
- nom de la variété pour la catégorie « Extra » (facultatif).

C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

Catégorie.

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

ANNEXE I/9

**Normes communes de qualité pour fraises**

I. *DÉFINITION DES PRODUITS*

La présente norme vise les fraises des variétés issues du *Fragaria* destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion de celles destinées à la transformation.

## II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

### A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fraises au stade d'expédition, après conditionnement et emballage.

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

### B. Caractéristiques minima

#### i) Les fruits doivent être:

- entiers, sans blessure,
- munis de leur calice et d'un court pédoncule vert et non desséché (à l'exclusion des fraises des bois),
- sains,
- exempts d'attaques d'insectes ou de traces de maladies,
- propres, en particulier exempts de souillure et de toutes traces visibles de produits de traitement,
- frais, mais non lavés,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

#### ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et atteint un développement complet et normal.

L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

### C. Classification

#### i) Catégorie « Extra »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

- Ils doivent présenter la coloration et la forme typiques de la variété et être particulièrement uniformes et réguliers du point de vue degré de maturité, coloration et grosseur <sup>(1)</sup>,
- ils doivent avoir un aspect brillant, compte tenu de la variété,
- ils doivent être exempts de terre.

#### ii) Catégorie « I »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

- Ils peuvent être moins homogènes quant à la grosseur, à la forme et à l'aspect,
- ils peuvent, au point de vue coloration, présenter une petite pointe conique blanche,
- ils doivent être pratiquement exempts de terre.

## III. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale. Les fraises doivent avoir le calibre minimum suivant:

	Catégorie « Extra »	Catégorie « I »
— Variétés à gros fruits:	30 mm	25 mm
— Variétés à petits fruits:	20 mm	15 mm
— Fraises des bois:	—	—

Toutefois, pour les produits de la catégorie « I » qui sont commercialisés du début de la campagne jusqu'au 5 juin, le calibre minimum pour les variétés à gros fruits est reporté à 18 mm.

<sup>(1)</sup> Ces exigences d'uniformité pour la catégorie « Extra » peuvent être appliquées un peu moins strictement lorsqu'il s'agit des fraises des bois.

Une liste des variétés à gros fruits et à petits fruits, est reportée dans l'annexe I de la présente norme.

#### IV. TOLÉRANCES

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

##### A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie « Extra »*: 5% en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à ceux de la catégorie « I ».

ii) *Catégorie « I »*: 10% en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, à l'exclusion de fruits visiblement atteints de pourriture ou présentant des meurtrissures prononcées.

En aucun cas, et pour les deux catégories, les tolérances ci-dessus prévues ne peuvent dépasser 2% pour les fruits tarés.

##### B. Tolérances de calibre

Pour les deux catégories: 10% en nombre ou en poids de fruits par colis ne répondant pas au calibre minimum exigé pour la catégorie et le groupe de variétés.

##### C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder:

- 10% pour la catégorie « Extra »,
- 15% pour la catégorie « I ».

#### V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété et catégorie de qualité. Le fardage est rigoureusement proscrit.

##### B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les emballages unitaires, les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur des emballages 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. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

Les fruits de la catégorie « Extra » doivent avoir une présentation particulièrement soignée.

#### VI. MARQUAGE

Chaque emballage doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes (elles peuvent éventuellement être mentionnées sur une étiquette placée à l'intérieur):

##### A. Identification

Emballeur }  
Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique

##### B. Nature du produit

« Fraises » (pour les emballages fermés).



C. *Origine du produit*

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. *Caractéristiques commerciales*

- catégorie,
- calibre,
- variété.

E. *Marque officielle de contrôle* (facultative)

## ANNEXE I/9

## ANNEXE I

## Liste des variétés

a) *A gros fruits*

Asieta  
 Auchincruise Climax  
 Auzuss  
 Cambridge Gewinner  
 Cambridge Vigueur  
 Direktor Paul Wallbaum  
 Gauntlet  
 Georg Settwedel  
 Gorella  
 Hansa  
 Lihama  
 Macherauchs Späternte  
 Madame Lefever  
 Madame Moutot (= Hanekam)  
 Merton Princess  
 Mieke Schindler  
 Oberschlesien  
 Pillnitz  
 Rovena  
 Red Gauntlet  
 Room van Vlaanderen  
 Royal Sovereign  
 Senga Sengana  
 Sieger  
 Sieletz  
 Souvenir de Charles Machiroux  
 Triomphe de Tihange (= Mer-  
 veilleuse de Tihange)  
 Ville de Paris

b) *A petits fruits*

Ada Herzberg  
 Cambridge Favourite  
 Deutsch Evern  
 Fertilité  
 Gave's Royal  
 Général de Gaulle  
 Hamburg  
 Jucunda  
 Ladette  
 Macherauchs Deuerernte  
 Macherauchs (= Frühernte)  
 Marie-France  
 Nobile (= Brusca)  
 Perla  
 Regina  
 Reine des Précoces  
 Robinson  
 Royale du Vaucluse  
 Sannier  
 Sans Rivale  
 Senga 146  
 Senga Precosa  
 Späte aus Leopoldshall  
 Surprise des Halles  
 Surprise du Vaucluse  
 Tardive de Léopold  
 Voltaire  
 Ydun