

## RÈGLEMENT (CEE) N° 920/89 DE LA COMMISSION

du 10 avril 1989

fixant des normes de qualité pour les carottes, les agrumes et les pommes et poires de table et modifiant le règlement n° 58

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes<sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 789/89<sup>(2)</sup>, et notamment son article 2 paragraphe 3,considérant que le règlement n° 58 de la Commission<sup>(3)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1730/87<sup>(4)</sup>, a fixé à l'annexe I/5 des normes communes de qualité pour les carottes ;considérant que le règlement (CEE) n° 379/71 de la Commission<sup>(5)</sup> a fixé des normes de qualité pour les agrumes ;considérant que le règlement (CEE) n° 1641/71 de la Commission<sup>(6)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1653/87<sup>(7)</sup>, a fixé des normes de qualité pour les pommes et poires de table ;

considérant qu'une évolution s'est produite dans la production et le commerce de ces produits, notamment en ce qui concerne les exigences des marchés de gros et de consommation ; que, dès lors, les normes de qualité doivent être modifiées pour tenir compte de ces nouvelles exigences ;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation ; que 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 ; qu'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 ; que, les produits de la catégorie « extra » devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;

considérant que, pour des raisons de clarté et de sécurité juridique, ainsi que pour la commodité des intéressés, il convient, à l'occasion de nouvelles modifications de la réglementation en la matière, de procéder à une refonte de ladite réglementation ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

Les normes de qualité relatives aux :

- carottes, relevant du code NC ex 0706 10 00,
- agrumes, relevant des codes NC ex 0805 10, ex 0805 20 et ex 0805 30,
- pommes et poires de table, relevant des codes NC ex 0808 10 et ex 0808 20,

figurent respectivement aux annexes I, II et III.

Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) n° 1035/72.

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

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

*Article 2*

Le règlement n° 58 est modifié comme suit :

- à l'article 1<sup>er</sup>, dans le tableau, les termes « ex 0701 G II » et « carottes » sont supprimés.
- l'annexe I/5 est supprimée.

*Article 3*

Les règlements (CEE) n° 379/71 et (CEE) n° 1641/71 sont abrogés.

*Article 4*Le présent règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1989.<sup>(1)</sup> JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.<sup>(2)</sup> JO n° L 85 du 30. 3. 1989, p. 3.<sup>(3)</sup> JO n° 56 du 7. 7. 1962, p. 1606/62.<sup>(4)</sup> JO n° L 163 du 23. 6. 1987, p. 25.<sup>(5)</sup> JO n° L 45 du 24. 2. 1971, p. 1.<sup>(6)</sup> JO n° L 172 du 31. 7. 1971, p. 1.<sup>(7)</sup> JO n° L 153 du 13. 6. 1987, p. 34.

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

Fait à Bruxelles, le 10 avril 1989.

*Par la Commission*  
Ray MAC SHARRY  
*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE I

## NORME DE QUALITÉ POUR CAROTTES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les carottes des variétés (cultivars) issues du *Daucus carota L.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des carottes destinées à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

- saines ; sont exclus, les produits atteints de pourriture ou d'autres altérations telles qu'elles rendraient impropres à la consommation,
- propres, c'est-à-dire :
  - pour les racines lavées, être pratiquement exemptes de matière étrangère visible,
  - pour les autres racines, être pratiquement débarrassées de toute impureté grossière,
- fermes,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- non ligneuses,
- non montées,
- non fourchues et dépourvues de racines secondaires,
- exemptes d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment « ressuyées » après un lavage éventuel,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les carottes doivent présenter un développement et un état 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 carottes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

## i) catégorie « Extra »

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

Les racines doivent être :

- entières,
- lisses,
- d'aspect frais,
- de forme régulière,
- non fendues,
- exemptes de meurtrissures et de crevasses,
- exemptes de dommages dus au gel,

Elles doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété à l'exclusion de toute coloration verte ou violacée/pourpre au collet ;

## ii) catégorie I

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

Les racines doivent :

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

Elles peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne nuisent ni à l'aspect général, ni à la qualité, ni à la conservation, ni à la présentation du produit :

- légers défauts de forme,
- légers défauts de coloration,
- légères crevasses cicatrisées,
- légères crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage.

Pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 8 centimètres, une coloration verte ou violacée/pourpre au collet est admise dans la limite de 1 centimètre ; pour les autres racines, elle peut avoir jusqu'à 2 centimètres ;

iii) *catégorie II*

Cette catégorie comprend les carottes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Toutefois elles peuvent comporter :

- des défauts de forme et de coloration,
- des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur,
- des crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage.

Les carottes brisées sont admises dans la limite de 25 % en poids.

Pour les racines d'une longueur ne dépassent pas 10 centimètres, une coloration verte ou violacée/pourpre est admise au collet dans la limite de 2 centimètres ; pour les autres racines, elle peut avoir jusqu'à 3 centimètres.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal ou par le poids de la racine (sans fane).

1) **Carottes de primeur<sup>(1)</sup> et variétés à petites racines**

Le calibre minimal est fixé à 10 millimètres en diamètre ou 8 grammes en poids.

Le calibre maximal est fixé à 40 millimètres en diamètre ou 150 grammes en poids.

2) **Carottes de conservation et variétés à grosses racines**

Le calibre minimal est fixé à 20 millimètres ou 50 grammes en poids. Pour les carottes de la catégorie « Extra », le calibre maximal ne peut dépasser 45 millimètres en diamètre ou 200 grammes en poids et la différence de diamètre ou la différence de poids entre la racine la plus petite et la racine la plus grosse contenues dans un même colis ne doit pas excéder 20 millimètres ou 150 grammes.

Pour les carottes classées en catégorie I, la différence de diamètre ou la différence de poids entre la racine la plus petite et la racine la plus grosse contenues dans un même colis ne doit pas excéder 30 millimètres ou 200 grammes.

Les carottes classées en catégorie II ne doivent remplir que les conditions concernant le calibre minimal.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis ou dans chaque lot dans le cas des carottes expédiées en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie « Extra »*

- 5 % en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie,
- 5 % en poids de racines ayant une légère trace de coloration verte ou violacée/pourpre au collet.

ii) *Catégorie I*

- 10 % en poids de racines 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. Sont toutefois exclues de cette tolérance les carottes brisées et/ou dépourvues de leur pointe,
- 10 % en poids de carottes brisées et/ou dépourvues de leur pointe.

iii) *Catégorie II*

10 % en poids de racines 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 poids de racines ne répondant pas aux critères de calibre requis.

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

## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas d'expédition en vrac, doit être homogène et ne comporter que des carottes de même origine, variété, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

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

### B. Présentation

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

#### 1) en bottes

Les racines sont présentées avec leurs fanes qui doivent être fraîches, vertes et saines. Les racines d'une même botte doivent être d'un calibre à peu près uniforme. Les bottes d'un même colis doivent être de poids sensiblement uniforme et être rangées régulièrement, en une ou plusieurs couches ;

#### 2) équeutées

Les fanes doivent avoir été arasées ou coupées près du collet, sans que la racine ait été endommagée.

Les racines peuvent être présentées :

- en petits emballages,
- disposées en plusieurs couches ou non litées dans l'emballage.
- en vrac (chargement direct dans un moyen de transport) pour la catégorie II.

### C. Conditionnement

Les carottes 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 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 toxique. Les colis, ou lots dans le cas d'expédition en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

1. Pour les carottes présentées en emballage, 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
-----------------------------------	---	--

### B. Nature du produit

- « carottes en bottes » ou « carottes »
  - « carottes de primeur » ou « carottes de conservation »
  - nom de la variété pour la catégorie « Extra »
- } 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,
- en cas de calibrage, calibre exprimé par les diamètres ou les poids minimal et maximal des racines,
- nombre de bottes pour les carottes présentées en bottes.

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

2. Pour les carottes expédiées en vrac (chargement direct dans un engin ou compartiment d'engin de transport), les indications ci-dessus doivent figurer sur un document accompagnant la marchandise ou sur une fiche placée visiblement à l'intérieur du véhicule de transport.

## ANNEXE II

## NORME 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 industrielle :

- citrons : fruits des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus limon (L.) Burmf.*,
- mandarines, tangerines, satsumas, clémentines, wilkings et autres fruits des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus reticulata (Blanco)* ou de ses hybrides,
- oranges : fruits des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus sinensis (Osbeck)*.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

- entiers,
- sains ; sont exclus, les produits atteints de pourriture ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- exempts de dommages et/ou altérations externes dus au gel,
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères<sup>(1)</sup>.

Les agrumes doivent avoir été soigneusement cueillis et avoir atteint un développement et un état de maturité convenables selon les critères propres à la variété et à la zone de production.

Leur état de maturité doit être tel qu'il leur permette :

- de supporter un transport et une manutention  
et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

En outre, l'état de coloration doit être tel que l'évolution des agrumes leur permette d'atteindre, au lieu de destination, la coloration variétale normale (sous réserve des dispositions retenues pour chaque catégorie), compte tenu de la période de cueillette, de la zone de production et de la durée de transport.

Les agrumes satisfaisant au critère de maturité ci-dessus défini pourront être « déverdis ». Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés. Le traitement considéré devra être effectué selon les modalités édictées par les autorités administratives de chaque État membre et sous leur contrôle.

Les agrumes doivent être exempts de début de dessèchement interne dû au gel et de blessures ou meurtrissures cicatrisées étendues.

## B. Teneur minimale en jus et coloration

(teneur minimale par rapport au poids total du fruit, l'extraction étant effectuée par la presse à main).

## i) CITRONS

- Teneur minimale en jus :
  - Citrons Verdelli et Primofiore : 20 %
  - autres citrons : 25 %
- Coloration :

La coloration doit être la coloration normale du type variétal. Les citrons de coloration légèrement verte, correspondant à la teneur minimale en jus, sont admis, compte tenu de la période de cueillette et de la zone de production. Les citrons de type « Verdelli » peuvent avoir une coloration verte, à condition qu'elle ne soit pas foncée.

<sup>(1)</sup> Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur qui pourrait être causée par un agent conservateur utilisé conformément aux dispositions communautaires en cette matière.

ii) *CLÉMENTINES, ELLENDALES, MONRÉALS ET SATSUMAS*

- Teneur minimale en jus :
  - Monréals et satsumas : 33 %
  - Clémentines et ellendales : 40 %
- Coloration :

La coloration doit être typique de la variété sur au moins un tiers de la surface du fruit.

iii) *WILKINGS, TANGÉRINES, AUTRES MANDARINES ET HYBRIDES*

- Teneur minimale en jus : 33 %
- Coloration :

La coloration doit être typique de la variété sur au moins deux tiers de la surface du fruit.

iv) *ORANGES*

- Teneur minimale en jus :
  - Thomson Navels et Tarocco : 30 %
  - Washington Navels : 33 %
  - autres variétés : 35 %
- Coloration :

La coloration doit être typique de la variété ; une tolérance de coloration vert clair, qui ne doit pas excéder un cinquième de la surface du fruit, est admise compte tenu de la variété et de la période de cueillette.

**C. Classification**

Les agrumes font l'objet d'une classification en quatre catégories définies ci-après :

i) *Catégorie « Extra »*

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur développement et leur coloration doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci ne nuisent ni à la qualité, ni à l'aspect général du produit, ni à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent posséder les caractéristiques typiques de la variété ou du type, compte tenu de la période de cueillette et de la zone de production.

Toutefois, les défauts suivants sont admis, sous réserve qu'ils ne nuisent ni à l'aspect général, ni à la conservation des fruits d'un lot déterminé :

- léger défaut de formé,
- léger défaut de coloration,
- légers défauts d'épiderme inhérents à la formation du fruit, tels que : incrustations argentées, roussissement, etc.,
- légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que : attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les agrumes qui, dans leur ensemble, ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Des défauts de forme, de développement et de coloration sont admis, sous réserve qu'ils ne portent préjudice, d'une manière importante, ni à l'aspect général, ni à la conservation des fruits d'un lot déterminé :

- défaut de forme,
- défaut de coloration,
- écorce rugueuse,
- altérations épidermiques superficielles cicatrisées,
- décollement léger et partiel du péricarpe pour les oranges (le décollement étant admis pour les mandarines, clémentines, satsumas, wilkings et tangérines).

iv) *Catégorie III<sup>(1)</sup>*

Cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques prévues pour la catégorie II. Ils peuvent toutefois être dépourvus de leur calice.

<sup>(1)</sup> Catégorie supplémentaire au sens de l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1035/72. L'application de cette catégorie de qualité ou de certaines de ses spécifications est subordonnée à une décision à prendre sur la base de l'article 4 paragraphe 1 du même règlement.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

#### A. Calibre minimal

Sont exclus les fruits ne correspondant pas aux dimensions minimales suivantes :

- Citrons : 45 mm pour les catégories « Extra », I et II  
42 mm pour la catégorie III
- Oranges : 53 mm
- Satsumas, tangerines, wilkings, autres mandarines et leurs hybrides : 45 mm
- Clémentines et monréals : 35 mm

#### B. Échelles de calibre

Les échelles de calibre suivantes sont retenues :

Oranges		Citrons		Clémentines, Monréals, Satsumas, tangerines, wilkings et autres mandarines et leurs hybrides (?)	
Calibres	Échelle des diamètres en mm	Calibres	Échelle des diamètres en mm	Calibres	Échelle des diamètres en mm
0	100 et au dessus <sup>(1)</sup>	0	83 et au dessus <sup>(1)</sup>	1	63 et au dessus
1	87 - 100	1	72 - 83	2	58 - 69
2	84 - 96	2	68 - 78	3	54 - 64
3	81 - 92	3	63 - 72	4	50 - 60
4	77 - 88	4	58 - 67	5	46 - 56
5	73 - 84	5	53 - 62	6 <sup>(2)</sup>	43 - 52
6	70 - 80	6	48 - 57	7 <sup>(2)</sup>	41 - 48
7	67 - 76	7	45 - 52	8	39 - 46
8	64 - 73	8	42 - 49 <sup>(1)</sup>	9	37 - 44
9	62 - 70			10	35 - 42
10	60 - 68				
11	58 - 66				
12	56 - 63				
13	53 - 60				

(<sup>1</sup>) Uniquement pour la catégorie III.

(<sup>2</sup>) Pour les satsumas, tangerines, wilkings, autres mandarines et leurs hybrides dont le diamètre dépasse 63 mm, la classification est la suivante :

- n° 1 - X 63 - 74
- n° 1 - XX 67 - 78
- n° 1 - XXX 78 et plus.

(<sup>3</sup>) Pour les satsumas, tangerines, wilkings, autres mandarines et leurs hybrides, le calibre minimal est de 45 millimètres.

#### C. Homogénéité dans le calibre

L'homogénéité dans le calibre est exigée comme suit :

i) Pour les fruits présentés en couches rangées, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser les maximums suivants :

##### — ORANGES

- Calibres n° 0 à 2 : 11 mm
- Calibres n° 3 à 6 : 9 mm
- Calibres n° 7 à 13 : 7 mm

##### — CLÉMENTINES, MONRÉALS, SATSUMAS, TANGÉRINES, WILKINGS, AUTRES MANDARINES ET LEURS HYBRIDES

- Calibres n° 1 à 4 : 9 mm
- Calibres n° 5 à 6 : 8 mm
- Calibres n° 7 à 10 : 7 mm

##### — CITRONS

- Tous calibres : 7 mm

- ii) *Pour tous les fruits présentés non lités*, quel que soit leur mode de présentation, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre retenu, telle qu'elle ressort de l'échelle de calibre. En ce qui concerne les citrons, chaque État membre producteur a la possibilité d'appliquer, pour sa propre production et compte tenu des exigences des marchés de destination, les critères d'homogénéité prévus pour les fruits présentés en couches rangées.
- iii) *Pour les fruits expédiés en vrac dans un engin ou compartiment d'engin de transport*, il faut :
- soit qu'ils répondent à la seule exigence du calibre minimal,
  - soit que l'écart maximal corresponde à l'amplitude résultant du groupage de trois calibres successifs de l'échelle de calibre.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas d'agrumes expédiés en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances de qualité

###### i) *Catégorie « Extra »*

5 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie. En outre, 5 % au maximum en nombre ou en poids de fruits peuvent être dépourvus de leur calice.

###### ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids d'agrumes 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. En outre, 20 % au maximum en nombre ou en poids de fruits peuvent être dépourvus de leur calice.

###### iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, dont 5 % au maximum de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées et sèches (à l'exclusion de toute trace de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation) ou de fruits mous ou flétris. En outre, 35 % au maximum en nombre ou en poids de fruits peuvent être dépourvus de leur calice.

###### iv) *Catégorie III*

15 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales à l'exception des produits atteints de pourriture ou de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération des rendant impropres à la consommation.

En outre, pour les catégories « Extra », I et II, il est admis que les fruits qui ont été déverdis soient dépourvus de leur calice, sous réserve qu'une mention particulière soit apposée sur les documents accompagnant la marchandise.

##### B. Tolérance de calibre

Pour toutes les catégories, quel que soit le mode de présentation : 10 % en nombre ou en poids d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui (ou à ceux, dans le cas de groupage de trois calibres) qui est (sont) mentionné(s) sur l'emballage ou dans les documents de transport.

Dans le cas d'expédition en vrac dans un engin ou compartiment d'engin de transport, sans autre exigence que le calibre minimal, la tolérance de 10 % ne peut porter que sur des fruits dont le diamètre n'est pas inférieur aux minimums suivants :

— Citrons :	43 mm pour la catégorie II 40 mm pour la catégorie III
— Oranges :	50 mm
— Satumas, tangerines, wilkings, autres mandarines et leurs hybrides :	43 mm
— Clémentines et Monréals :	34 mm

## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, ou lot en cas d'expédition en vrac, ne doit comporter que des agrumes de même origine, variété, qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé), et sensiblement de même état de développement et de maturité.

En outre, pour la catégorie « Extra », l'homogénéité de coloration est exigée.

En ce qui concerne les agrumes classés en catégorie III, l'homogénéité de l'état de développement et de maturité n'est pas exigée.

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

### B. Présentation

Les agrumes peuvent être présentés soit :

a) *Rangés en couches régulières*, conformément aux échelles de calibrage, en emballage fermé ou ouvert. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie « Extra » et facultatif pour les catégories I, II et III ;

b) — *non lités*, en emballage fermé ou ouvert, conformément aux échelles de calibrage,  
— *en vrac*, dans un engin ou compartiment d'engin de transport, avec un écart maximal entre les fruits correspondant au groupage de trois calibres consécutifs des échelles de calibrage.

Ces modes de présentation ne sont admis que pour les catégories I, II et III ;

c) *en vrac*, dans un engin ou compartiment d'engin de transport, sans autre exigence que celle du calibre minimal.

Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories II et III ;

d) *en emballages unitaires de vente directe au consommateur avec un poids maximal de 5 kilos :*

i) lorsque les petits emballages sont confectionnés selon le nombre de fruits, l'application des échelles de calibrage est obligatoire pour toutes les catégories ;

ii) lorsque les petits emballages sont confectionnés au poids des fruits, il faut que l'écart maximal entre les fruits corresponde à l'amplitude résultant du groupage de trois calibres successifs de l'échelle de calibrage.

Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories « Extra », I et II.

Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf et inodore<sup>(1)</sup> doit être employé.

Il est interdit d'utiliser une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur<sup>(1)</sup> ou leur saveur.

### C. Conditionnement

Les agrumes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux et notamment les papiers 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, ou lots dans le cas d'expédition en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger ; toutefois, la présentation comportant un court rameau non ligneux muni de quelques feuilles vertes adhérant au fruit est admise.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

1. Pour les agrumes présentés en emballage, chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### A. Identification

emballeur et/ou expéditeur	} Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel

<sup>(1)</sup> Cette disposition ne fait pas obstacle à l'emploi d'agents conservateurs utilisés conformément aux dispositions communautaires en cette matière.

**B. Nature du produit**

- désignation de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur, sauf en ce qui concerne les clémentines, mandarines, tangerines, satsumas et autres petits fruits pour lesquels cette désignation est obligatoire dans tous les cas,
- nom de la variété pour les oranges,
- désignation du type :
  - pour les citrons : éventuellement les mentions « Verdelli » et « Primofiore »,
  - pour les clémentines :
    - « clémentines sans pépin »,
    - « clémentines (de 1 à 10 pépins) »,
    - selon le cas, « clémentines Monréals » ou « clémentines avec pépins » (plus de 10 pépins).

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- i) catégorie ;
- ii) calibre exprimé, quel que soit le mode de présentation, conformément à l'échelle de calibrage, par le numéro de référence de l'échelle et le nombre de fruits s'il s'agit de couches rangées ;
- iii) le cas échéant, indication de l'utilisation d'un agent conservateur conformément à la réglementation communautaire en la matière ;
- iv) déverdisage : dans le cas où il est constaté que, par suite de l'utilisation du procédé de déverdisage, les pourcentages normalement admis pour les fruits dépourvus de calice sont dépassés ou susceptibles de l'être, la mention « déverdisage » ou « fruits déverdis » doit figurer sur les documents accompagnant la marchandise.

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

2. Pour les agrumes expédiés en vrac (chargement direct dans un engin ou compartiment d'engin de transport), les indications ci-dessus doivent figurer sur un document accompagnant la marchandise ou sur une fiche placée visiblement à l'intérieur de l'engin. En ce qui concerne l'indication du calibre des lots de fruits constitués par le groupage de trois calibres consécutifs, elle est exprimée par les numéros extrêmes de référence de l'échelle de calibrage.

## ANNEXE III

## NORME DE QUALITÉ POUR POMMES ET POIRES

## I. DÉFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les pommes et les poires, fruits des variétés (cultivars) issues du *Malus domestica* Borkh L. et du *Pyrus communis* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes et des poires destinées à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUANTITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes et les poires, 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 pommes et les poires 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 des parasites,
- pratiquement exemptes d'altérations dues aux parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, elles doivent avoir été soigneusement cueillies.

Les pommes et les poires doivent être suffisamment développées pour leur permettre :

- de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales,
  - de supporter un transport et une manutention
- et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## B. Classification

Les pommes et les poires font l'objet d'une classification en quatre catégories définies ci-après :

## i) Catégorie « Extra »

Les pommes et les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété et être pourvues du pédoncule intact<sup>(1)</sup>.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations de l'épiderme, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à la qualité, à l'aspect général du fruit et/ou à la présentation du colis.

Les poires ne sont pas admises dans cette catégorie.

## ii) Catégorie I

Les pommes et les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété<sup>(1)</sup>. Toutefois, peuvent être admis :

- une légère déformation,
- un léger défaut de développement,
- un léger défaut de coloration.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Cependant, les défauts d'épiderme susceptibles de ne nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis pour chaque fruit dans les limites suivantes :

- les défauts de forme allongée sont limités à 2 centimètres de longueur,
- pour les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder 1 centimètre carré, à l'exception des taches dues à la tavelure qui ne doivent pas présenter une surface totale supérieure à ¼ centimètre carré.

Les poires pierreuses ne sont pas admises dans cette catégorie.

<sup>(1)</sup> Les critères de coloration et de roussissement concernant les pommes sont définis aux tableaux 1 et 2 annexés à la présente norme.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pommes et les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies<sup>(1)</sup>.

Des défauts de forme, de développement et de coloration sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques. Le pédoncule peut faire défaut sans détérioration de l'épiderme.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel. Cependant, des défauts d'épiderme sont admis pour chaque fruit dans les limites suivantes :

- défauts de forme allongée : maximum 4 centimètres de longueur,
- pour les autres défauts, la surface totale est limitée à 2,5 centimètres carrés, à l'exception des taches dues à la tavelure qui ne doivent pas présenter une surface totale supérieure à 1 centimètre carré.

iv) *Catégorie III*<sup>(2)</sup>

Cette catégorie comprend les pommes et les poires, qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques prévues pour la catégorie II<sup>(1)</sup>, à l'exception, toutefois, des défauts d'épiderme qui peuvent être plus importants, sous réserve cependant qu'ils n'excèdent pas :

- 6 centimètres de longueur pour les défauts de forme allongée,
- 5 centimètres carrés de surface totale pour les autres défauts, à l'exception des taches dues à la tavelure qui ne doivent pas présenter une surface totale supérieure à 2,5 centimètres carrés.

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. La différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à 5 millimètres<sup>(3)</sup> :

- 1) pour les fruits de la catégorie « Extra »,
- 2) pour les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées<sup>(4)</sup>.

La différence de diamètre peut atteindre 10 millimètres pour les fruits de catégorie I présentés en vrac dans l'emballage<sup>(5)</sup>.

Aucune limitation n'est exigée pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage, ni pour les fruits de la catégorie III quelle que soit leur présentation.

En outre, un calibre minimal est fixé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant :

Pommes	« Extra »	I	II	III
	variétés à gros fruits <sup>(6)</sup> :	65 mm	60 mm	60 mm
autres variétés :	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Paires	« Extra »	I	II	III
	variétés à gros fruits <sup>(6)</sup> :	60 mm	55 mm	55 mm
autres variétés :	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

Par exception, et pour les variétés de poires d'été figurant sur la liste limitative du tableau 4 annexé à la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal pour les envois effectués du 10 juin au 31 juillet inclus de chaque année.

<sup>(1)</sup> Les critères de coloration et de roussissement concernant les pommes sont définis aux tableaux 1 et 2 annexés à la présente norme.

<sup>(2)</sup> Catégorie supplémentaire au sens de l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1035/72. L'application de cette catégorie de qualité ou de certaines de ses spécifications est subordonnée à une décision à prendre sur la base de l'article 4 paragraphe 1 du même règlement.

<sup>(3)</sup> Néanmoins, il ne sera pas tenu compte, pour un fruit donné, d'une variation de 1 millimètre en plus ou en moins par rapport au calibre choisi, à condition qu'il ne s'agisse que d'écarts dus à l'utilisation normale de machines, dans une limite numérique non susceptible de nuire à la présentation correcte des produits.

<sup>(4)</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 millimètres.

<sup>(5)</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 millimètres.

<sup>(6)</sup> Voir la liste du tableau 3 annexé à la présente norme.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

##### A. Tolérances de qualité

###### i) Catégorie « Extra »

5 % en nombre ou en poids de pommes et poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### ii) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de pommes et poires 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.

Pour les pommes, 25 % en nombre ou en poids de fruits dépourvus de pédoncule, à condition que l'épiderme dans la cavité pédonculaire ne soit pas détérioré. Toutefois, pour la variété *Granny Smith*, les fruits dépourvus de pédoncule peuvent être admis sans limitation, à condition que l'épiderme dans la cavité pédonculaire ne soit pas détérioré.

###### iii) Catégories II et III

10 % en nombre ou en poids de pommes et poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre des tolérances des catégories II et III, il peut être admis au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits véreux ou présentant les défauts suivants :

- attaques importantes de maladie liegeuse ou vitreuse,
- lésions ou crevasses non cicatrisées,
- très légères traces de pourriture.

##### B. Tolérances de calibre

###### i) Catégories « Extra », I et II

- a) pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, abstraction faite de la variation de 1 millimètre en plus ou en moins admise au chapitre III, 10 % en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 millimètres en deçà du minimum ;
- b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 millimètres en deçà de ce calibre.

###### ii) Catégorie III

Les dispositions sont identiques à celles prévues dans le paragraphe précédent pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité. Toutefois, le pourcentage est porté à 15 %.

#### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes et poires de même origine, variété et qualité, et de même état de maturité.

En outre, pour la catégorie « Extra », l'homogénéité de coloration est exigée.

En ce qui concerne les fruits classés en catégorie III, l'homogénéité peut se limiter à l'origine et à la variété.

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

##### B. Présentation

Les pommes et les poires de la catégorie « Extra » doivent être emballées en couches rangées.

**C. Conditionnement**

Les pommes et les poires 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 matières 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**

emballeur et/ou expéditeur	}	Nom et adresse ou identification symbolique délivrée reconnue par un service officiel
----------------------------------	---	---

**B. Nature du produit**

- « pommes » ou « poires » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- nom de la variété pour les catégories « Extra » et I.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- catégorie,
- calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Dans le cas de l'identification par le calibre, celui-ci doit être exprimé :

- a) pour les fruits, soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal,
- b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre minimal suivi, éventuellement, du diamètre maximal ou de l'expression « et plus ».

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

TABLEAU 1

## CRITÈRES DE COLORATION CONCERNANT LES POMMES

Selon leurs caractéristiques de coloration, les variétés de pommes sont classées en quatre groupes :

**Groupe A — Variété rouge**

Catégorie « Extra » : au moins  $\frac{3}{4}$  de la surface du fruit de coloration rouge.

Catégorie I : au moins  $\frac{1}{2}$  de la surface du fruit de coloration rouge.

Catégories II et III : au moins  $\frac{1}{4}$  de la surface du fruit de coloration rouge.

*Variétés*

- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Carmio,
- Democrat,
- Jonagored,
- King David,
- Red Delicious et mutations (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief et Royal Red),
- Red Dougherty,
- Red Rome,
- Red Stayman (Staymared),
- Red York,
- Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
- Royal Gala (Tenroy),
- Stark Delicious,
- Spartan,
- Rose de Berne,
- Reinette étoilée,
- Winesap (Winter Winesap).

**Groupe B — Variété de coloration mixte-rouge (coloration vive de la partie rouge)**

Catégorie « Extra » : au moins  $\frac{1}{2}$  de la surface du fruit de coloration rouge.

Catégorie I : au moins  $\frac{1}{3}$  de la surface du fruit de coloration rouge.

Catégories II et III : au moins  $\frac{1}{10}$  de la surface du fruit de coloration rouge.

*Variétés*

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
- Bellavista (Vista bella),
- Belfort (Pella),
- Boskoop rouge,
- Cardinal,
- Cherry Cox,
- Cortland,
- Delicious ordinaire,
- Discovery,
- Delicious Pilafa,
- Gloster 69,
- Idared,
- Ingrid Marie,
- Jersey mac,
- Jonathan,
- Katy (Katja),
- Lobo,
- Mc Intosh,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Nueva Orleans,
- Stayman Winesap,
- Tydeman's early Worcester (Tydeman's early),
- Wealthy,
- York,
- Gravensteiner rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Paula Red,
- Rambour Franc,
- Red Berlepsch,

- Reineta Encarnada,
- Reineta Roja del Canada,
- Stalapfel,
- Summerred,
- Wagener,
- Worcester Pearmain.

#### Groupe C — Variétés striées, légèrement colorées

- Catégorie « Extra » : au moins  $\frac{1}{3}$  de la surface de coloration rouge caractéristique striée,  
 Catégorie I : au moins  $\frac{1}{10}$  de la surface du fruit de coloration rouge caractéristique striée.

##### Variété

- Abbondanza,
- Alkmene,
- Arlet,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Casanova de Alcobaça,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Comercio,
- Cox's orange pippin (cox orange) et mutations <sup>(1)</sup>,
- Ellison's orange,
- Elstar,
- Fuji,
- Gala,
- Imperatore (Emperor Alexander),
- Jamba,
- Jonagold <sup>(2)</sup>,
- Karmijn de Sonnaville,
- Kidd's orange red,
- Laxton's Superb,
- Lord Lambourne,
- Mantet rouge,
- Maigold,
- Melrose,
- Normanda,
- Nueva Europa,
- Oldenburg,
- Pomme raisin,
- Reine des Reinettes (Goldparmäne),
- Rose de Caldarò (Kalterer),
- Stark's Earliest,
- Winston.

#### Groupe D

Autres variétés.

<sup>(1)</sup> Sauf Cherry Cox.

<sup>(2)</sup> Toutefois, pour la variété Jonagold, il est exigé que les fruits classés en catégorie II présentent au moins un dixième de leur surface de coloration rouge striée.

TABLEAU 2

## CRITÈRES DE ROUSSISSEMENT CONCERNANT LES POMMES

Variétés de pommes pour lesquelles le roussissement est une caractéristique épidermique de la variété et ne constitue pas un défaut s'il est conforme à l'aspect variétal typique

## Liste limitative

- Ashmead's Kernel,
- Egremont Russet,
- Dunns Seedling,
- Groupe des Boskoop,
- Golden Russet,
- Groupe des Cox's orange,
- Ingrid Marie,
- Karmijn de Sonnaville,
- Kent,
- Kidd's Orange red,
- Fortune,
- Laxton's Superb,
- Mingan (Peromingan, Mingana),
- Reinette du Canada,
- Reinette grise,
- St. Edmund's Pippin,
- Sturmer Pippin,
- Suntan,
- Sunset,
- Toreno,
- Yellow Newton (Albemarle Pippin).

Pour les variétés autres que celles énumérées ci-dessus, le roussissement est admis dans les limites suivantes :

	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégories II et III	Tolérance des catégories II et III
i) Tâches brunâtres	— ne dépassant pas la cavité pédonculaire  — non rugueuses	— pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire  — non rugueuses	— pouvant dépasser la cavité pédonculaire ou pistillaire  — légèrement rugueuses	— Fruits, non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
Maximum admis de la surface du fruit				
ii) Roussissement				
— réticulaire fin (ne contrastant pas fortement avec la coloration générale du fruit)	— légères traces isolées de roussissement n'affectant pas l'aspect général du fruit ou du colis	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	— Fruits, non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'égard du colis
— dense	— sans	$\frac{1}{20}$	$\frac{1}{3}$	— Fruits, non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
— cumul (à l'exception des tâches brunâtres admises dans les conditions ci-dessus). En tout état de cause, le roussissement fin et le roussissement dense ne peuvent dépasser ensemble un maximum de :	—	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	— Fruits, non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'égard du colis

## TABLEAU 3

LISTE DES VARIÉTÉS DE POMMES ET POIRES À GROS FRUITS<sup>(1)</sup>

## 1. Pommes

- Altländer,
- Arlet,
- Belle de Boskoop et mutations,
- Belle fleur double,
- Bismarck,
- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Blenheim,
- Bræburn,
- Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
- Brettacher,
- Charden,
- Charles Ross,
- Cortland,
- Cox pomona,
- Crimson Bramley,
- Delicious Pilafa,
- Democrat,
- Elan,
- Ellison's orange (Ellison),
- Empire,
- Finkenwerder,
- Fortuna Delicious,
- Fuji,
- Garcia,
- Gelber Edel,
- Glorie von Holland,
- Gloster 69,
- Golden Delicious et mutations,
- Graham (Graham Royal Jubilé),
- Granny Smith,
- Gravensteiner,
- Greensleeves,
- Großherzog Friedrich von Baden,
- Groupe des Calvilles,
- Honey gold,
- Horneburger,
- Howgate wonder,
- Idared,
- Imperatore,
- Ingrid Marie,
- Jacob Fisher,
- Jacques Lebel,
- Jamba,
- James Grieve et mutations,
- Jester,
- Jonagold,
- Jonagored,
- Jupiter,
- Karmijn de Sonnaville,
- Koningin (The Queen),
- Lane's Prince Albert,
- Lemoen Apfel (Lemoenappel),
- Maigold,
- Melrose,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Museh,
- Mutsu (Crispin).

<sup>(1)</sup> Sont aussi à considérer comme telles, les pommes et poires présentées en catégorie II sans indication de la variété.

- Normanda,
- Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
- Nueva Orleans,
- Orleans Reinette,
- Ontario,
- Ozargold,
- Pater v. d. Elsen,
- Pero del Cirio,
- Pero Mingan,
- Rambour d'hiver,
- Red Chief,
- Red Delicious et mutations,
- Red Daugherty,
- Red Ingrid Marie,
- Reinette d'Orléans,
- Reineta roja del Canada,
- Reinette blanche et Reinette grise du Canada,
- Reinette de France,
- Reinette de Landsberg,
- Royal Red,
- Saure Gamerse (Gamerse zure),
- Septer,
- Signe Tillisch,
- Staymanred,
- Stayman Winesap,
- Starkrimson,
- Transparente de Croncels (Concels),
- Triomphe de Luxembourg,
- Tydeman's Early Worcester,
- Winter Banana,
- Zabergau,
- Zigeunerin.

## 2. Poirés

- Abbé Fétel,
- Alexandrine Douillard,
- Beurré Alexandre Lucas (Lucas),
- Beurré de Aremberg,
- Beurré Clairgeau,
- Beurré Diel,
- Beurré Lebrun,
- Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
- Curé (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana),
- Devoe,
- Don Guido,
- Doyenné d'hiver,
- Doyenné du comice,
- Duchesse d'Angoulême,
- Empereur Alexandre (Beurré Bose, Beurré d'Apremont, Bosc),
- Flor de invierno,
- General Leclerc,
- Grand champion,
- Jeanne d'Arc,
- Marguerite Marillat,
- Packham's Triumph (Williams d'Automne),
- Passe Crassane,
- Président Drouart,
- Souvenir du Congrès (Kongreß, Congress),
- Triomphe de Vienne,
- William's Duchess (Pitmaston).

TABLEAU 4

VARIÉTÉS DE POIRES D'ÉTÉ POUR LESQUELLES IL N'EST PAS EXIGÉ DE CALIBRE MINIMUM  
POUR LES ENVOIS EFFECTUÉS DU 10 JUIN AU 31 JUILLET DE CHAQUE ANNÉE

- Abugo o Siete en Boca,
  - André Desportes,
  - Azucar Verde (de confitar),
  - Bergamotten,
  - Beurré Giffard,
  - Beurré Gris,
  - Beurré précoce Morettini,
  - Blanca de Aranjuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
  - Buntrocks,
  - Carapinha,
  - Carusella,
  - Castell (Castell de Verano),
  - Claude Blanchet,
  - Colorée de Juillet (Bunte Juli),
  - Condoula,
  - Coscia (Ercolini),
  - D. Joaquina (Doyenne de Juillet),
  - Gentile,
  - Gentile Bianca di Firenze,
  - Gentilona,
  - Giardina,
  - Gramshirtle,
  - Hartleffs,
  - Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon),
  - Moscatella,
  - Oomskinderen,
  - Perita de San Juan,
  - Pérola,
  - Précoce de Trévoux,
  - Précoce di Altedo,
  - Santa Maria (Santa Maria Morettini),
  - Spandocina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
  - Wilder,
  - Witthöftsbirne.
-