

RÈGLEMENT (CE) N° 963/98 DE LA COMMISSION**du 7 mai 1998****fixant des normes de commercialisation applicables aux choux-fleurs et aux artichauts**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ⁽¹⁾, modifié par le règlement (CE) n° 2520/97 de la Commission ⁽²⁾, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant que les choux-fleurs et les artichauts figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées; que le règlement n° 23 du Conseil du 4 avril 1962 portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 888/97 de la Commission ⁽⁴⁾, a fixé, dans son annexe II/1 des normes communes de qualité pour les choux-fleurs; que le règlement n° 58 de la Commission ⁽⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 888/97, relatif à la fixation de normes communes de qualité pour certains produits de l'annexe I B du règlement n° 23 a fixé, dans son annexe I/6 des normes pour les artichauts; que ces normes ne reflètent plus les exigences du marché;

considérant qu'il est dès lors nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation en abrogeant le règlement n° 23 et l'annexe I/6 du règlement n° 58 et en tenant compte, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, des normes recommandées pour les produits en cause par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe;

considérant que l'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Les normes de commercialisation applicables aux choux-fleurs, relevant du code NC 0704 10 et aux artichauts, relevant du code NC 0709 10 00, figurent respectivement aux annexes I et II.

2. Les normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CE) n° 2200/96.

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° 23 et l'annexe I/6 du règlement n° 58 sont abrogés.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} juillet 1998.

(1) JO L 297 du 21. 11. 1996, p. 1.

(2) JO L 346 du 17. 12. 1997, p. 41.

(3) JO 30 du 20. 4. 1962, p. 965/62.

(4) JO L 126 du 17. 5. 1997, p. 11.

(5) JO 56 du 7. 7. 1962, p. 1606/62.

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

Fait à Bruxelles, le 7 mai 1998.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE I

NORME POUR LES CHOUX-FLEURS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les choux-fleurs des variétés (cultivars) issues du *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux-fleurs destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux-fleurs 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 inflorescences (têtes) 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 matières étrangères visibles,
- d'aspect frais,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des choux-fleurs doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

B. Classification

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

i) *Catégorie «extra»*

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

Les inflorescences (têtes) doivent être:

- bien formées, fermes, compactes,
- de grain très serré,
- de teinte uniforme blanche ou légèrement crème⁽¹⁾,
- exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations de l'épiderme, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés «en feuilles» ou «couronnés», les feuilles doivent être d'aspect frais.

ii) *Catégorie I*

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété.

⁽¹⁾ Toutefois, la commercialisation des choux-fleurs des variétés de coloration nettement violette/pourpre ou verte est admise sous réserve qu'ils présentent les caractéristiques prévues pour la catégorie retenue.

Les inflorescences (têtes) doivent être:

- fermes,
- de grain serré,
- de teinte blanche à ivoire ou crème⁽¹⁾
- exemptes de défauts tels que tâches, excroissance des feuilles dans la pomme, traces de gel, meurtrissures.

Les inflorescences (têtes) peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme ou de développement,
- un léger défaut de coloration,
- un très léger duvet.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés «en feuilles» ou «couronnés», les feuilles doivent être d'aspect frais.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les choux-fleurs qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les inflorescences (têtes) peuvent être:

- légèrement déformées,
- de grains légèrement desserrés,
- de coloration jaunâtre⁽¹⁾.

Elles peuvent présenter:

- de légères brûlures de soleil,
- au maximum cinq petites feuilles vert pâle en excroissance dans l'inflorescence (tête),
- un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide et gras au toucher).

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

- légères traces d'attaques de parasites ou de maladie,
- léger dommage superficiel dû au gel,
- légère meurtrissure.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le diamètre minimal est fixé à 11 cm; la différence de calibre entre l'inflorescence (tête) la plus petite et la plus grosse contenue dans un même colis ne peut excéder 4 cm.

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»*

Cinq pour cent en nombre de choux-fleurs 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*

Dix pour cent en nombre de choux-fleurs 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.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent en nombre de choux-fleurs 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.

⁽¹⁾ Toutefois, la commercialisation des choux-fleurs des variétés de coloration nettement violette/pourpre ou verte est admise sous réserve qu'ils présentent les caractéristiques prévues pour la catégorie retenue.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre de choux-fleurs ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage et le calibre indiqué mais répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec un minimum de 10 cm de diamètre pour les inflorescences (têtes) classées dans le calibre le plus petit.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des choux-fleurs de même origine, type commercial, qualité et calibre. En outre, les inflorescences (têtes) classées dans la catégorie «extra» doivent être de teinte uniforme à l'intérieur d'un même colis.

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

B. Conditionnement

Les choux-fleurs doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les choux-fleurs peuvent être présentés:

- i) *en feuilles*: choux-fleurs revêtus de feuilles saines et vertes, de nombre et de longueur suffisants pour couvrir et protéger entièrement l'inflorescence (la tête). Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection;
- ii) *effeuillés*: choux-fleurs dépourvus de toutes les feuilles et de la partie non comestible du trognon. Au maximum cinq petites feuilles tendres, de coloration vert pâle, entières et serrées sur l'inflorescence (tête) peuvent être admises;
- iii) *couronnés*: choux-fleurs demeurant garnis d'un nombre suffisant de feuilles pour protéger l'inflorescence (tête). Les feuilles doivent être vertes et saines et élaguées à 3 cm au-dessus du sommet de l'inflorescence (tête). Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur: Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballleur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- «Choux-fleurs», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- Nom du type commercial pour les choux-fleurs de coloration violette/pourpre ou verte.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal ou nombre de pièces.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

ANNEXE II

NORME POUR LES ARTICHAUTS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

- entiers,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- d'aspect frais, ne présentant notamment aucun signe de flétrissement,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'attaques de parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pédoncules doivent présenter une coupe franche et ne pas avoir une longueur supérieure à 10 cm. (Cette dernière disposition n'est pas applicable aux artichauts présentés en bouquets, c'est-à-dire constitués d'un certain nombre de capitules attachés au niveau du pédoncule, ainsi qu'aux artichauts de la variété «Spinoso»).

Le développement et l'état des artichauts doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

B. Classification

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

i) *Catégorie «extra»*

Les artichauts classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction des caractéristiques de la variété.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme des bractées, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

ii) *Catégorie I*

Les artichauts classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction des caractéristiques de la variété.

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

- léger défaut de forme,
- légère altération due au gel (gerçure),
- très légères meurtrissures.

Les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les artichauts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus. Ils peuvent être légèrement ouverts.

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

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

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le diamètre minimal est fixé à 6 cm.

L'échelle de calibrage fixée ci-après est obligatoire pour les catégories «extra» et I; elle est facultative pour la 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.

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

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»*

Cinq pour cent en nombre d'artichauts 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.

ii) *Catégorie I*

Dix pour cent en nombre d'artichauts 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.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent en nombre d'artichauts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre d'artichauts ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage ou le calibre indiqué, mais répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre indiqué avec un minimum de 5 cm de diamètre pour les artichauts classés dans le calibre plus petit (6 à 7,5 cm).

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des artichauts de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- «Artichauts» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- Nom de la variété pour la catégorie «extra»,
- «Poivrade» ou «Bouquet», le cas échéant,
- «Spinoso», le cas échéant.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- Nombre de capitules,
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal des capitules.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
