

## RÈGLEMENT (CE) N° 1757/2003 DE LA COMMISSION

du 3 octobre 2003

## fixant la norme de commercialisation applicable aux courgettes et modifiant le règlement (CEE) n° 1292/81

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 <sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 47/2003 de la Commission <sup>(2)</sup>, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Les courgettes figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement (CEE) n° 1292/81 de la Commission portant fixation de normes de qualité pour les poireaux, les aubergines et les courgettes <sup>(3)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 46/2003 <sup>(4)</sup>, a fait l'objet de nombreuses modifications n'assurant plus la clarté juridique.
- (2) À des fins de clarté, il est opportun de rendre la réglementation concernant les courgettes autonome par rapport aux autres produits relevant du règlement (CEE) n° 1292/81 et de modifier ledit règlement en conséquence. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme CEE/ONU FFV-41 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des courgettes recommandée par le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU).
- (3) L'application de ces nouvelles normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production.
- (4) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. Le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable. Il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition.

(5) Les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence doit être prise en considération en ce qui les concerne.

(6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

La norme de commercialisation applicable aux courgettes relevant du code NC 0709 90 70 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 2200/96.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme, une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence. Les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra» peuvent de plus présenter de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

*Article 2*

Le règlement (CEE) n° 1292/81 est modifié comme suit:

- 1) Le titre est remplacé par le titre suivant: «Règlement (CEE) n° 1292/81 de la Commission du 12 mai 1981 fixant la norme de commercialisation pour les aubergines».
- 2) À l'article 1<sup>er</sup>, le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:  
«La norme de commercialisation applicable aux aubergines relevant du code NC 0709 30 00 figure à l'annexe.»
- 3) À l'annexe II, le titre est remplacé par le titre suivant:  
«ANNEXE  
NORME POUR LES AUBERGINES»
- 4) L'annexe III est supprimée.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1<sup>er</sup> décembre 2003.

<sup>(1)</sup> JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 7 du 11.1.2003, p. 64.

<sup>(3)</sup> JO L 129 du 15.5.1981, p. 38.

<sup>(4)</sup> JO L 7 du 11.1.2003, p. 61.

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

Fait à Bruxelles, le 3 octobre 2003.

*Par la Commission*  
Franz FISCHLER  
*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE

## NORME POUR LES COURGETTES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les courgettes, récoltées jeunes et tendres, avant que leurs graines soient devenues fermes, des variétés (cultivars) issues du *Cucurbita pepo* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des courgettes destinées à la transformation industrielle.

La présente norme couvre également les courgettes présentées avec la fleur.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les courgettes 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 courgettes et les courgettes avec fleur doivent être:

- entières et pourvues d'un pédoncule pouvant être légèrement endommagé,
- 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.

En outre, les fruits doivent être:

- fermes,
- exempts de cavités,
- exempts de crevasses,
- parvenus à un stade de développement suffisant, avant que les graines soient devenues fermes.

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

i) *Catégorie Extra*

Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être:

- bien développées,
- bien formées,
- munies de leur pédoncule, coupé nettement et d'une longueur maximale de 3 cm.

Elles ne doivent pas présenter de défauts à l'exception de très légers défauts superficiels, 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.

ii) *Catégorie I*

Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles peuvent 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:

- légers défauts de forme,
- légers défauts de coloration,
- très légers défauts d'épiderme,
- très légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

Les courgettes doivent être munies d'un pédoncule n'ayant pas une longueur supérieure à 3 cm.

iii) *Catégorie II*

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

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

- défauts de forme,
- défauts de coloration,
- légères brûlures de soleil,
- légers défauts d'épiderme,
- légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des courgettes est déterminé:

- soit par leur longueur,
- soit par leur poids.

a) Dans le cas du calibrage par la longueur, celle-ci est mesurée entre le point de jonction avec le pédoncule et l'extrémité corollaire du fruit.

La longueur minimale est égale à 7 cm et la longueur maximale à 35 cm.

Pour les catégories Extra et I, les courgettes doivent être calibrées selon l'échelle suivante:

- 7 cm à 14 cm inclus,
- 14 cm exclus à 21 cm inclus,
- 21 cm exclus à 35 cm.

b) Dans le cas du calibrage par le poids, le poids minimal est égal à 50 g et le poids maximal à 450 g.

Pour les catégories Extra et I, les courgettes doivent être calibrées selon l'échelle suivante:

- 50 g à 100 g inclus,
- 100 g exclus à 225 g inclus,
- 225 g exclus à 450 g.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent ni aux produits miniatures <sup>(1)</sup>, ni aux courgettes présentées avec la fleur.

<sup>(1)</sup> Par «produit miniature», on entend une variété ou un cultivar de courgettes, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.

## 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 pour cent en nombre ou en poids de courgettes 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 pour cent en nombre ou en poids de courgettes 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.

iii) *Catégorie II*

10 pour cent en nombre ou en poids de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

## B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 pour cent en nombre ou en poids de courgettes ne répondant pas aux exigences du calibre mais répondant à celles du calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur des produits dont les dimensions ou le poids diffèrent au maximum de 10 pour cent des limites fixées.

## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

## A. Homogénéité

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

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

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur ou égal à trois kilos, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 48/2003 de la Commission <sup>(1)</sup>.

Les courgettes miniatures et les courgettes présentées avec fleur doivent être de taille raisonnablement uniforme. Les courgettes miniatures peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origine différents.

## B. Conditionnement

Les courgettes 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 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.

<sup>(1)</sup> JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

## 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**

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

**B) Nature du produit**

Lorsque le contenu n'est pas visible de l'extérieur:

- «Courgettes»,
- «Courgettes avec fleur» ou dénomination équivalente, 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,
- calibre (en cas de calibrage) exprimé:
  - soit par les dimensions minimale et maximale lorsqu'il s'agit d'un calibrage par la longueur,
  - soit par les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids,
- le cas échéant, «mini-courgettes», «baby-courgettes» ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire ainsi que celle de leurs origines respectives.

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

---