

RÈGLEMENT (CE) N° 1861/2004 DE LA COMMISSION**du 26 octobre 2004****fixant la norme de commercialisation applicable aux pêches et aux nectarines**

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⁾, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Les pêches et les nectarines figurent parmi les produits devant faire l'objet de normes de commercialisation repris à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96. Le règlement (CE) n° 2335/1999 de la Commission du 3 novembre 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux pêches et aux nectarines⁽²⁾ a fait l'objet de plusieurs modifications et ne peut plus assurer la clarté juridique. Ce règlement doit donc faire l'objet d'une refonte en conséquence. À cette fin, et dans l'intérêt de préserver la transparence sur les marchés internationaux, il faut tenir compte de la norme CEE/ONU FFV-26 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pêches et nectarines, recommandée par le groupe de travail des normes de qualité agricoles de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU), ainsi que de sa recommandation introduisant des critères minimaux de maturité applicables aux pêches et nectarines.

(2) 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.

(3) 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.

(4) 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.

(5) Afin de ne pas perturber le marché des pêches et nectarines communautaires en milieu de période de commercialisation, il convient de reporter l'application de ce règlement au 1^{er} mars 2005.

(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 pêches et aux nectarines relevant du code NC 0809 30 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, par rapport aux prescriptions de la norme, présenter une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», peuvent en outre présenter de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement (CE) n° 2335/1999 est abrogé.

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 compter du 1^{er} mars 2005.

⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement de la Commission (CE) n° 47/2003 (JO L 7 du 11.1.2003, p. 64).

⁽²⁾ JO L 281 du 4.11.1999, p. 11. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 907/2004 (JO L 163 du 30.4.2004, p. 50).

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

Fait à Bruxelles, le 26 octobre 2004.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE

NORME POUR LES PÊCHES ET LES NECTARINES**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les pêches et les nectarines⁽¹⁾ des variétés (cultivars) issues du *Prunus persica* Sieb. et Zucc., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et des nectarines destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pêches et les nectarines après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales de qualité

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pêches et les nectarines 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 de parasites,
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pêches et les nectarines doivent avoir été soigneusement cueillies.

Le développement et l'état des pêches et des nectarines 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. Caractéristiques minimales de maturité

Les pêches et nectarines doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des pêches et des nectarines doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité suffisant. Pour respecter cette disposition, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial, doit être supérieur ou égal à 8° Brix et la fermeté doit être inférieure à 6,5 kilogrammes (kg), mesurée à l'aide d'un embout de 8 millimètres (mm) de diamètre (0,5 cm²) en deux points du plan équatorial du fruit.

C. Classification

Les pêches et les nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les pêches et les nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Elles ne doivent pas présenter de défauts à l'exception de très légères altérations de l'épiderme, 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.

⁽¹⁾ Les produits visés sont tous les types issus du *Prunus persica* Sieb. et Zucc., tels les pêches et les nectarines ou similaires (brugnons et pavies), à noyau libre ou adhérent et à peau duveteuse ou lisse.

ii) *Catégorie I*

Les pêches et les nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Toutefois, un léger défaut de forme, de développement ou de coloration peut être admis.

La pulpe doit être indemne de détérioration.

Les pêches et les nectarines ouvertes au point d'attache du pédoncule sont exclues.

Elles peuvent toutefois comporter de légers défauts d'épiderme 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, dans les limites suivantes:

— 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée,

— 0,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

iii) *Catégorie II*

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

La pulpe ne doit pas présenter de défauts essentiels. En outre, les fruits ouverts au point d'attache du pédoncule ne sont admis que dans le cadre des tolérances de qualité.

Les pêches et les nectarines peuvent comporter des défauts d'épiderme, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans les limites suivantes:

— 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée,

— 1,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé:

— soit par la circonférence,

— soit par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Les pêches et les nectarines sont calibrées selon l'échelle suivante:

Diamètre	Identification du calibre (code)	Circonférence
90 mm et au-dessus	AAAA	28 cm et au-dessus
de 80 mm inclus à 90 mm exclus	AAA	de 25 cm inclus à 28 cm exclus
de 73 mm inclus à 80 mm exclus	AA	de 23 cm inclus à 25 cm exclus
de 67 mm inclus à 73 mm exclus	A	de 21 cm inclus à 23 cm exclus
de 61 mm inclus à 67 mm exclus	B	de 19 cm inclus à 21 cm exclus
de 56 mm inclus à 61 mm exclus	C	de 17,5 cm inclus à 19 cm exclus
de 51 mm inclus à 56 mm exclus	D	de 16 cm inclus à 17,5 cm exclus

Le calibre minimal admis pour la catégorie «Extra» est 17,5 cm (circonférence) et de 56 mm (diamètre).

Le calibre D (diamètre de 51 mm inclus à 56 mm exclus et circonférence de 16 cm inclus à 17,5 cm exclus) n'est pas autorisé durant la période allant du 1^{er} juillet au 31 octobre.

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

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 pêches ou de nectarines 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 pêches ou de nectarines 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 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines 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.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines s'écartant du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 1 cm en plus ou en moins dans le cas de calibrage à la circonférence ou de 3 mm en plus ou en moins dans le cas de calibrage au diamètre. Toutefois, pour les fruits classés dans le plus petit calibre, cette tolérance ne peut porter que sur des pêches ou nectarines dont le calibre n'est pas inférieur de plus de 6 mm (circonférence) ou de plus de 2 mm (diamètre) aux minimaux fixés.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, état de maturité et calibre et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme.

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 kilogrammes, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 48/2003 de la Commission ⁽¹⁾.

B. Conditionnement

Les pêches et les nectarines 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 toxiques.

⁽¹⁾ JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pêches et les nectarines peuvent être présentées:

- en petits emballages,
- sur une seule couche dans la catégorie «Extra», chaque fruit de cette catégorie devant être isolé de ses voisins,

Dans les catégories I et II:

- sur une ou deux couches, ou
- sur quatre couches au maximum lorsque les fruits sont placés dans des supports alvéolaires rigides conçus de telle sorte qu'ils ne reposent pas sur les fruits de la couche inférieure.

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

Le nom et l'adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code représentant l'emballleur et/ou l'expéditeur délivré ou reconnu par un service officiel, précédé de la mention «emballleur et/ou expéditeur» ou une abréviation équivalente;
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse du vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, précédé de la mention «emballé pour:» ou une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballleur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

B. Nature du produit

- «Pêches» ou «Nectarines», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- couleur de la chair,
- nom de la variété (facultatif).

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 ou circonférences minimal et maximal ou par le code de calibre au titre III «Dispositions concernant le calibrage»,
- nombre de pièces (facultatif),

- contenu minimal en sucre, mesuré par réfractomètre et exprimé en valeur Brix (facultatif),
- fermeté maximale, mesurée par pénétromètre et exprimée en $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$ (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis, lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente, visibles de l'extérieur et sur chacun desquels figurent ces indications. Ces colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, ces indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.
