

## RÈGLEMENT (CEE) N° 2320/89 DE LA COMMISSION

du 28 juillet 1989

prévoyant des exigences de qualité minimale pour les pêches au sirop ainsi que les pêches au jus naturel de fruit pour l'application du régime d'aide à la production

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,  
vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 426/86 du Conseil, du 24 février 1986, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes<sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1125/89<sup>(2)</sup>, et notamment son article 6 paragraphe 4,

considérant que l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 426/86 a établi un régime d'aide à la production pour certains produits; que l'article 6 paragraphe 1 point b) dispose que l'aide n'est versée que pour les produits répondant aux normes de qualité minimale à établir;

considérant que de telles exigences minimales visent à éviter la fabrication de produits pour lesquels il n'y a aucune demande ou qui provoqueraient des distorsions sur le marché; que les exigences doivent être fondées sur des procédés de fabrication traditionnels et loyaux;

considérant que le règlement (CEE) n° 1290/85 de la Commission<sup>(3)</sup> a établi les exigences de qualité minimale pour les pêches au sirop; qu'il convient d'adapter les dispositions ainsi arrêtées pour prendre en considération l'extension du régime d'aide aux pêches conservées au jus naturel de fruit en application du règlement (CEE) n° 1125/89 du Conseil; que, dans un souci de clarté de présentation, il convient de reprendre dans un nouveau texte les exigences de qualité minimale ainsi adaptées;

considérant que les exigences qualitatives définies par le présent règlement constituent des mesures d'application complémentaires des dispositions du règlement (CEE) n° 1599/84 de la Commission, du 5 juin 1984, portant modalités d'application du régime d'aide à la production pour les produits transformés à base de fruits et légumes<sup>(4)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2260/89<sup>(5)</sup>;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le présent règlement établit les exigences de qualité minimale auxquelles doivent répondre les pêches au sirop

ainsi que les pêches conservées au jus naturel de fruit, telles qu'elles sont définies à l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CEE) n° 1599/84, pour bénéficier de l'aide à la production prévue à l'article 2 du règlement (CEE) n° 426/86.

*Article 2*

Pour la fabrication des pêches au sirop et/ou au jus naturel de fruit, seules les pêches *Prunus persica L.* sont utilisées, à l'exclusion des nectarines. La matière première doit être fraîche, saine, propre et appropriée à la transformation.

Avant son utilisation pour la fabrication de pêches en conserve, la matière première peut avoir été réfrigérée.

*Article 3*

1. Les pêches au sirop et/ou au jus naturel de fruit doivent être présentées selon un des modes définis au paragraphe 2.

2. Au sens du présent règlement, les modes de présentation sont les suivants:

- a) « pêches entières »: fruits entiers, non dénoyautés;
- b) « moitiés »: fruits dénoyautés, coupés dans le sens vertical en deux morceaux approximativement égaux;
- c) « quarts »: fruits dénoyautés, coupés en quatre morceaux approximativement égaux;
- d) « quartiers »: fruits dénoyautés, coupés en plus de quatre morceaux cunéiformes;
- e) « dés »: fruits dénoyautés, coupés en morceaux cubiques.

3. Chaque récipient de pêches au sirop et/ou de pêches au jus naturel de fruit ne contient que des fruits présentés selon le même mode. Les fruits ou parties de fruits doivent avoir une grosseur pratiquement uniforme. Aucun autre fruit ne peut se trouver dans le récipient.

4. La couleur des pêches en conserve doit être caractéristique du type utilisé. Les portions, qui étaient manifestement proches du noyau ou en faisaient partie et se sont décolorées après leur mise en conserve, sont considérées comme présentant une couleur caractéristique normale.

Les récipients de pêches au sirop et/ou de pêches au jus naturel de fruit ne doivent pas contenir d'unités comportant des parties vertes.

<sup>(1)</sup> JO n° L 49 du 27. 2. 1986, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO n° L 118 du 29. 4. 1989, p. 29.

<sup>(3)</sup> JO n° L 133 du 22. 5. 1985, p. 8.

<sup>(4)</sup> JO n° L 152 du 8. 6. 1984, p. 16.

<sup>(5)</sup> JO n° L 216 du 27. 7. 1989, p. 46.

5. Les pêches en conserve doivent être exemptes de matières étrangères d'origine non végétale ainsi que de saveurs et odeurs étrangères. Le fruit doit être charnu et peut être de tendreté variable, mais ne peut être ni trop mou ni trop ferme.

6. Les pêches en conserve doivent être pratiquement exemptes :

- a) de matières étrangères d'origine végétale ;
- b) de peaux ;
- c) d'unités altérées.

Les fruits entiers, les moitiés et les quarts doivent être pratiquement exempts d'unités endommagées mécaniquement.

#### Article 4

1. Les fruits ou parties de fruits sont considérés comme ayant une taille pratiquement uniforme lorsque, dans un

réipient, le poids de la plus grande unité ne dépasse pas deux fois celui de la plus petite unité.

S'il y a moins de vingt unités dans un réipient, une unité peut être négligée. Lors de la détermination des unités les plus grandes et les plus petites, les unités brisées ne doivent pas être prises en considération.

2. Au sens de l'article 3 paragraphe 4, les couleurs suivantes sont considérées comme normales pour le type :

- jaune, y compris les types variétaux où la couleur prédominante va du jaune pâle au rouge orange vif,
- blanc, y compris les types variétaux où la couleur prédominante va du blanc au blanc jaunâtre.

3. Les pêches au sirop et/ou au jus naturel de fruit sont considérées comme remplissant les conditions fixées à l'article 3 paragraphe 6 lorsque les tolérances suivantes ne sont pas dépassées :

	Forme	
	Pêches entières moitiés et quarts	Autres
Noyaux ou débris de noyaux	2 noyaux	2 noyaux
Unités altérées	10 % en nombre	1 500 g
Unités endommagées mécaniquement	5 % en nombre	non applicable
Peaux	150 cm <sup>2</sup> d'agrégat	150 cm <sup>2</sup> d'agrégat
Matières étrangères, d'origine végétale	20 fragments	20 fragments

Les tolérances admises, autres que celles qui ont été fixées par référence à un pourcentage en nombre, sont valables pour 10 kilogrammes de poids net égoutté.

Les noyaux ne sont pas considérés comme un défaut dans les pêches entières au sirop et/ou au jus naturel de fruit.

4. Au sens du paragraphe 3, on entend par :

a) « noyaux ou débris de noyaux » : les noyaux entiers ou morceaux de noyaux durs et pointus.

Les fragments de noyaux dont la plus grande dimension est inférieure à 5 millimètres, non pourvus de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas pris en compte. Les morceaux de noyaux sont considérés comme équivalant à un noyau lorsque :

- un morceau est plus grand qu'une moitié de noyau,
- trois morceaux ont été trouvés au total ;

b) « unités altérées » : les fruits décolorés à la surface ou pourvus de taches qui contrastent nettement avec la couleur d'ensemble et qui peuvent pénétrer dans la chair, notamment les meurtrissures, les tavelures et les taches sombres ;

c) « unités endommagées mécaniquement » : les unités qui ont été divisées en plusieurs parties et sont consi-

dérées comme une seule unité si toutes ces parties mises ensemble équivalent à la grosseur d'une unité entière ou les unités dont le parage a été excessif et qui présentent des entailles à la surface, ce qui nuit gravement à leur aspect. Les moitiés qui n'ont pas été coupées dans le sens vertical sont également considérées comme endommagées mécaniquement ;

d) « peaux » : à la fois la peau adhérent à la chair de la pêche et celle que l'on trouve détachée dans le réipient ;

e) « matières étrangères d'origine végétale » : les matières végétales qui n'ont rien à voir avec le fruit lui-même ou qui faisaient partie du fruit frais mais auraient dû être enlevées au cours de la transformation, notamment les queues et les feuilles et les parties de celles-ci, les peaux et les noyaux ou débris de noyaux étant exclus.

#### Article 5

1. Les pêches et le sirop et/ou le jus naturel de fruit dans le réipient doivent occuper au moins 90 % de la capacité en eau de ce réipient.

2. Le poids net égoutté du fruit est en moyenne au moins égal au pourcentage suivant de capacité d'eau, exprimé en grammes, du réipient :

Mode de présentation	Récipients ayant une capacité d'eau nominale de	
	425 ml ou plus	moins de 425 ml
Pêches entières	52	50
Moitiés	55	50
Quarts	58	50
Quartiers	58	50
Dés	58	55

3. Lorsque les pêches au sirop et/ou au jus naturel de fruit sont conditionnées dans des récipients en verre, la capacité d'eau est réduite de 20 millilitres avant que les pourcentages visés aux paragraphes 1 et 2 ne soient calculés.

4. Tout récipient doit porter une marque permettant d'identifier la date et l'année de manufacture ainsi que le transformateur. Ce marquage, qui peut être réalisé selon

un code, est approuvé par les autorités compétentes de l'État membre dans lequel a lieu la manufacture ; lesdites autorités peuvent adopter des dispositions complémentaires en matière de marquage.

*Article 6*

Chaque jour et à intervalles réguliers pendant la période de transformation, le transformateur vérifie si les pêches au sirop et/ou au jus naturel de fruit répondent aux conditions requises pour bénéficier de l'aide. Les résultats de la vérification sont enregistrés.

*Article 7*

Le règlement (CEE) n° 1290/85 est abrogé.

*Article 8*

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1<sup>er</sup> juillet 1989.

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

Fait à Bruxelles, le 28 juillet 1989.

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