

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)982

Vol. 1968/0169

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

COM(68) 982 final

Bruxelles, le 16 décembre 1968

Proposition d'un

REGLEMENT DU CONSEIL

ajoutant une catégorie de qualité supplémentaire aux normes
communes de qualité pour certains fruits et légumes

(présentée par la Commission au Conseil)

Proposition d'un
REGLEMENT DU CONSEIL

ajoutant une catégorie de qualité supplémentaire aux normes communes
de qualité pour certains fruits et légumes

LE CONSEIL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,
vu le règlement n° 158/66/CEE du Conseil, du 25 octobre 1966,
concernant l'application des normes de qualité aux fruits et
légumes commercialisés à l'intérieur de la Communauté⁽¹⁾,
modifié en dernier lieu par le règlement n° 967/68/CEE⁽²⁾,
et notamment son article 2,
vu la proposition de la Commission,

considérant que l'application des normes communes de qualité déjà en vigueur
dans les échanges entre Etats membres à certains fruits et légumes commercialisés
à l'intérieur de la Communauté aurait pour effet d'interdire la commercialisation
d'une partie de la production; qu'il convient, dès lors, de compléter ces normes
par l'adjonction d'une catégorie de qualité supplémentaire afin de permettre,
pour la période prévue à l'article 2 paragraphe 1 dernier alinéa du règlement
n° 158/66/CEE, la commercialisation des produits qui, ne pouvant être classés
dans les catégories supérieures, répondent néanmoins à des critères de qualité
susceptibles de satisfaire les exigences des consommateurs tout en présentant
un intérêt pour le producteur,

A ARRETE LE PRESENT REGLEMENT :

./.

(1) J.O. n° 192 du 27 octobre 1966, p. 3282/66
(2) J.O. n° 166 du 17 juillet 1968, p.1

Article premier

Les normes communes de qualité pour laitues, chicorées frisées et scaroles, oignons, abricots, chicorées witloof, carottes, cerises, fraises, asperges, concombres, aulx, choux pommés et céleris à côtes, sont complétées par l'adjonction d'une catégorie de qualité supplémentaire dénommée catégorie "III".

La catégorie "III" est définie pour chaque produit aux annexes du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er janvier 1969.

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

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil
Le Président

CATEGORIE "III" LAITUES, CHICOREES FRISEES ET SCAROLES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les salades classées dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "II". Toutefois, les salades de plein air peuvent présenter des traces de terre.

CALIBRAGE

A. Poids minimum

Les laitues de plein air doivent peser au minimum 10 kg pour 100 pieds, soit 100 gr par pièce; les laitues sous verre doivent peser au minimum 8 kg pour 100 pieds, soit 80 gr par pièce,

Les chicorées frisées et scaroles doivent peser au minimum 15 kg pour 100 pieds, soit 150 gr par pièce.

B. Homogénéité

i) laitues

Dans un même colis, l'écart entre la masse des pieds les plus légers et les plus lourds ne doit pas excéder :

- 40 gr pour les laitues d'un poids inférieur à 20 kg pour 100 pieds (200 gr par pièce),
- 100 gr pour les laitues d'un poids supérieur à 20 kg pour 100 pieds (200 gr par pièce)

ii) chicorées frisées et scaroles :

Dans un même colis, l'écart entre la masse des pieds les plus légers et les plus lourds ne doit pas excéder :

- 150 gr pour les chicorées frisées et scaroles de plein air,
- 100 gr pour les chicorées frisées et scaroles sous verre.

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 15 % de pieds ne correspondant pas aux caractéristiques minima sans préjudice des dispositions prévues en ce qui concerne la présence de traces de terre. En aucun cas, cette tolérance ne peut porter sur des produits impropres à la consommation.
- 10 % de pieds ne répondant pas aux règles fixées pour le calibrage.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ne doit contenir que des salades de même variété et de même calibre. Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux salades classées dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux salades classées dans la catégorie "III".

CATEGORIE "III" - OIGNONS

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les oignons classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "II".

Toutefois, ils peuvent être pourvus de leur touffe radiculaire et présenter :

- un début de germination dans la limite de 20 % pour un colis donné,
- des meurtrissures non susceptibles de nuire à la bonne conservation du produit.

CALIBRAGE

Le diamètre minimum des oignons classés dans la catégorie "III" est fixé à 10 mm. Aucune homogénéité n'est exigée.

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 15 % en poids de produits ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation ,
- 10 % en poids d'oignons d'un calibre inférieur au calibre minimum prévu.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ne doit contenir que des oignons de même type commercial. Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux oignons classés dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux oignons classés dans la catégorie "III". Toutefois, en ce qui concerne les caractéristiques commerciales, chaque colis peut ne porter que l'indication de la catégorie.

CATEGORIE "III" - ABRICOTS

Cette catégorie comporte les produits de qualité-marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les fruits classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "II". Toutefois, ils peuvent présenter des défauts d'épiderme plus importants, sous réserve cependant que ces défauts n'excèdent pas :

- 3 cm de longueur pour les défauts de forme allongée,
- 1,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

CALIBRAGE

Le calibre minimum des abricots classés dans la catégorie "III" est fixé à 30 mm en diamètre (10 cm en circonférence). Aucune homogénéité n'est exigée.

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 15 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation,
- 10 % en nombre ou en poids de fruits d'un calibre inférieur au calibre minimum prévu.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ne doit contenir que des fruits de même variété.

Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux fruits classés dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux fruits classés dans la catégorie 'IIP'. Toutefois , en ce qui concerne les caractéristiques commerciales, chaque colis peut ne porter que l'indication de la catégorie.

CATEGORIE "III" - CHICOREE WITLOOF

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les chicons classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques minima visées au titre II B des normes communes.

Ils peuvent être de forme irrégulière et présenter :

- une coloration verdâtre claire ne s'étendant pas sur plus du tiers de leur longueur,
- de légères taches de rougissement,
- une partie terminale ouverte,
- une hampe florale dans la partie centrale, à condition qu'elle ne soit pas trop développée.

CALIBRAGE

Les chicons classés dans la catégorie "III" ne peuvent avoir un diamètre inférieur à 2,5 cm. La longueur des chicons classés dans cette catégorie doit être comprise entre 9 cm et 24 cm.

Dans un même colis, la différence maximale de longueur entre les chicons est limitée à 10 cm.

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 15 % en nombre de chicons ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation.
- 10 % en nombre de chicons ne répondant pas aux règles fixées pour le calibrage.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ne doit contenir que des chicons de même variété et de même calibre. Le fardage est rigoureusement pros crit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditonnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux chicons classés dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux chicons classés dans la catégorie "III".

CATEGORIE "III" - CAROTTES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les produits classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie II. Toutefois, les racines peuvent ne pas être entières. En outre, une coloration verte ou violacée/pourpre est admise au collet dans la limite de 4 cm.

CALIBRAGE

Le calibre minimum des carottes classées dans la catégorie "III" est fixé à 10 mm en diamètre ou 8gr en poids. Aucune homogénéité n'est exigée.

TOLERANCES

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot peut contenir au maximum :

- 15 % en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation,
- 10 % en poids de racines d'un calibre inférieur au calibre minimum prévu.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot ne doit contenir que des carottes de même variété. Le fardage est rigoureusement proscriit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes, à l'exception de celles figurant au premier alinéa du point ii, s'appliquent aux carottes classées dans la catégorie "III."

2.

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux carottes classées dans la catégorie "III."

CATEGORIE "III" - CERISES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les fruits classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "I". Toutefois, ils peuvent présenter de légers défauts superficiels parfaitement cicatrisés.

En outre, sont admis dans cette catégorie, les fruits des variétés acides dépourvus de pédoncule à condition qu'ils n'en aient subi aucun dommage. Ces fruits doivent être conditionnés à part.

CALIBRAGE

Le diamètre minimum des cerises classées dans la catégorie "III" est fixé à 15 mm.

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 15 % en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques minima, dont au maximum 8 % de fruits éclatés et 4 % de fruits blés ou véreux.
En outre, pour les fruits présentés normalement sans pédoncule et conditionnés à part, il peut être admis au maximum 15 % en poids de fruits munis de leur pédoncule.
- 10 % en poids de fruits d'un calibre inférieur au calibre minimum prévu.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ne doit contenir que des fruits de même variété. Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux fruits classés dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes
s'appliquent aux fruits classés dans la catégorie "III".

CATEGORIE "III"- FRAISES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les fruits classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques minima visées au titre II B des normes communes.

Ils peuvent présenter :

- des défauts de forme ou de développement,
- de légères meurtrissures dues au conditionnement,
- des plages blanchâtres ou verdâtres causées par un défaut de maturation,
- des traces de terre, sous réserve qu'elles ne nuisent pas d'une façon trop sensible à l'aspect général du colis.

En outre, sont admis dans cette catégorie, les fruits dépourvus de pédoncule et de calice, à condition qu'ils n'en aient subi aucun dommage. Ces fruits doivent être conditionnés à part.

CALIBRAGE

Le diamètre minimum des fraises classées dans la catégorie "III" est fixé à 15 mm, sauf pour les fraises des bois pour lesquelles il n'est pas exigé de calibre minimum.

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 15 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques minima mais propres à la consommation. En aucun cas, cette tolérance ne peut dépasser 2 % pour les fruits tarés,
- 15 % en nombre ou en poids de fruits :
 - dépourvus de pédoncule et de calice pour les fruits présentés normalement avec leur pédoncule et leur calice,
 - munis de leur pédoncule et de leur calice pour les fruits présentés normalement sans pédoncule et sans calice,
- 10 % en nombre ou en poids de fruits d'un calibre inférieur au calibre minimum prévu.

EMBALLAGE ET PRESENTATIONA. Homogénéité

Chaque colis ne doit contenir que des fruits de même origine. Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux fruits classés dans la catégorie "III."

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux fruits classés dans la catégorie "III." Toutefois, en ce qui concerne les caractéristiques commerciales, chaque colis peut ne porter que l'indication de la catégorie.

CATEGORIE "III"- ASPERGES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les asperges classées dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "II". Toutefois, les bourgeons peuvent être légèrement ouverts et la pointe des asperges blanches peut présenter une coloration vert pâle.

En outre, la section pratiquée à la base des turions peut être oblique par rapport à l'axe longitudinal.

CALIBRAGE

Les dispositions prévues pour la catégorie "II" au titre III des normes communes s'appliquent aux asperges classées dans la catégorie "III".

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 25 % en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation,
- 10 % en poids ou en nombre de turions ne répondant pas aux règles fixées pour le calibrage.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ou chaque botte dans un même colis ne doit contenir que des turions de même calibre.

Dans chacun des groupes de coloration, il est admis des turions d'une autre coloration. Toutefois, les turions d'asperges vertes, dont la coloration verte s'étend sur plus d'un tiers de leur longueur, doivent être conditionnés à part et la présence de turions d'une coloration différente n'est admise que dans la limite de 20 %. Le fardage est rigoureusement pros- crit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la couleur, à la composition moyen- ne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux asperges classées dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux asperges classées dans la catégorie "III". Toutefois, en ce qui concerne la nature du produit et si le contenu des emballages n'est pas visible, la mention "asperges" doit être suivie de l'indication "en mélange" lorsque le groupe de coloration principal ne représente pas 90 % du nombre de turions.

CATEGORIE "III" - CONCOMBRES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les concombres classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "II". Toutefois, les concombres recourbés peuvent présenter tous les défauts admis en catégorie "II" pour les concombres droits et légèrement recourbés.

CALIBRAGE

Les dispositions prévues au titre III des normes communes s'appliquent aux concombres classés dans la catégorie "III". Toutefois, pour les concombres commercialisés entre le 1er octobre et le 31 mai, aucun poids minimum n'est exigé.

TOLERANCES

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot peut contenir au maximum :

- 15 % en nombre de pièces ne répondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation. Un maximum de 2% en nombre de pièces peuvent présenter une petite partie terminale ayant un goût amer,
- 10 % en nombre de pièces ne répondant pas aux règles fixées pour le calibrage

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot ne doit contenir que des concombres de même variété. Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux concombres classés dans la catégorie "II".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux concombres classés dans la catégorie "II".

Les dispositions particulières prévues pour la catégorie "II" aux paragraphes 1 D et 2 s'appliquent également à la catégorie "II".

CATEGORIE "III" - AULX

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les aulx classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "IP".

Toutefois, ils peuvent présenter des lésions d'origine mécanique cicatrisées et des meurtrissures non susceptibles de nuire à la conservation, ces défauts pouvant intéresser quatre caïeux au maximum par bulbe. Ils peuvent, également être dépourvus, au maximum, de cinq caïeux, dans le cas des aulx secs

CALIBRAGE

Le diamètre minimum des aulx classés dans la catégorie "III" est fixé à 30 mm. Aucune homogénéité n'est exigée.

TOLERANCES

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot peut contenir au maximum :

- 10 % en poids de bulbes présentant des germes extérieurement visibles, .
- 15 % en poids de bulbes ne répondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation,
- 10 % en poids de bulbes d'un calibre inférieur au calibre minimum prévu.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot ne doit contenir que des aulx de même type commercial. Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux aux classés dans la catégorie "IIT".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux aux classés dans la catégorie "IIT".

CATEGORIE "III" - CHOUX-POMMES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les choux pommés classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "II."

CALIBRAGE

Les dispositions prévues au titre III des normes communes s'appliquent aux choux classés dans la catégorie "III". Toutefois, pour les choux commercialisés entre le 1er janvier et le 30 juin, le poids unitaire minimum est fixé à 300 gr.

TOLERANCES

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot peut contenir au maximum :

- 15 % en poids ou en nombre de choux ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation,
- 10 % en poids ou en nombre de choux ne répondant pas aux règles fixées pour le calibrage.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ou, dans le cas de chargement en vrac, chaque lot ne doit contenir que des produits de même variété et de même calibre dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé. Le fardage est rigoureusement proscrit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux choux classés dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux choux classés dans la catégorie "III".

ANNEXE XII

CATEGORIE "III"- CELERIS A COTES

Cette catégorie comporte les produits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques définies ci-dessous.

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Les céleris classés dans la catégorie "III" doivent correspondre aux caractéristiques prévues dans les normes communes pour la catégorie "II". Toutefois, ils peuvent présenter :

- des traces de rouille plus importantes,
- un maximum de 5 nervures principales brisées, écrasées ou éclatées.

CALIBRAGE

Le poids minimum des céleris classés dans la catégorie "III" est fixé à 100 grammes.

TOLERANCES

Chaque colis peut contenir au maximum :

- 15 % en nombre de céleris ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation,
- 10 % en nombre de céleris d'un poids inférieur au poids minimum prévu.

EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Chaque colis ne doit contenir que des céleris de même couleur. Le fardage est rigoureusement pros crit, c'est-à-dire que la partie apparente doit correspondre, notamment en ce qui concerne le calibre, la qualité et la forme, à la composition moyenne de la marchandise.

B. Conditionnement

Les dispositions prévues au titre V B des normes communes s'appliquent aux produits classés dans la catégorie "III".

MARQUAGE

Les dispositions prévues au titre VI des normes communes s'appliquent aux céleris classés dans la catégorie "III".
