

30 NOVEMBRE 1999. - Arrêté royal relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 22-12-1999 et mise à jour au 22-08-2008)

Source : CLASSES MOYENNES.AGRICULTURE

Publication : 22-12-1999 numéro : 1999016387 page : 48256 IMAGE

Dossier numéro : 1999-11-30/32

Entrée en vigueur : 01-09-1999

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1. Pommes de terre de primeur: les pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, dont la peau peut être généralement enlevée aisément par frottement et qui sont destinées à être livrées au consommateur à l'état frais.
2. Pommes de terre de conservation: les pommes de terre récoltées à complète maturité, à peau ferme, qui sont destinées à être livrées au consommateur à l'état frais.
3. Pommes de terre: pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation.
4. Consommateur: toute personne qui, pour sa consommation personnelle, acquiert des pommes de terre et qui ne les commercialise pas ultérieurement dans leur état naturel.
5. Exportation: l'exportation de pommes de terre vers des pays qui ne font pas partie de l'Union européenne.
6. Importation: la mise en libre circulation des pommes de terre, originaires des pays non membres de l'Union européenne ainsi que leur mise en entrepôt particulier du type D.
7. Commercialiser: mettre dans le commerce, acquérir, offrir ou exposer en vente, détenir, transporter, vendre, livrer, céder à titre gratuit ou onéreux, importer ou exporter.
8. (Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;) <AR 2006-01-16/46, art. 83, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>
9. Variété longue: variété de pommes de terre dont les tubercules ont en moyenne une longueur qui est au moins égale à deux fois la largeur la plus grande.

Art. 2. Cet arrêté détermine les conditions dans lesquelles les pommes de terre doivent être préparées, conditionnées et commercialisées.

Art. 3. Avant d'être conditionnées, les pommes de terre doivent être préparées chez un préparateur (agréé), (...). <AR 2006-01-16/46, art. 82 et 83, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>

Art. 4. § 1er. (Pour être agréé comme préparateur de pommes de terre, l'intéressé doit disposer personnellement) d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous: <AR 2006-01-16/46, art. 84, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>

1. un magasin, muni d'une isolation adéquate, qui a une superficie minimale de 200 m² et qui est à l'abri du gel;
2. ce magasin doit être propre, sec et suffisamment aéré et doit pouvoir être suffisamment éclairé; il ne peut servir à l'entreposage de matières étrangères au commerce des pommes de terre; il doit être aménagé de façon à ce que les lots préparés soient nettement distincts des lots non préparés;
3. l'endroit du magasin où les pommes de terre sont préparées et conditionnées doit être réchauffé à une température d'au moins 12 °C pendant l'exécution de ces opérations; lors de la préparation la température des tubercules doit être au minimum de 8 °C;
4. le magasin doit être équipé d'au moins un appareil de triage et de calibrage, prêt à l'usage, muni d'un tapis articulé, permettant une préparation d'au moins deux tonnes de pommes de terre par heure;
5. le magasin doit être équipé d'un appareil de pesage étalonné.

§ 2. La personne dont l'installation a été approuvée par (l'Agence) reçoit à titre personnel un numéro d'autorisation et peut faire usage de la qualification "préparateur (agréé)" de pommes de terre. <AR 2006-01-16/46, art. 82, 002 ; En vigueur : 15-03-2006> <AR 2008-07-30/35, art. 39 et 40, 003; En vigueur : 01-10-2008>

Art. 5. Seules les pommes de terre déjà préparées peuvent être conditionnées.

Art. 6. § 1er. Le conditionnement visé à l'article 5 doit être exécuté soit chez un préparateur (agréé) (...), soit chez un conditionneur de pommes de terre (agréé) (...). <AR 2006-01-16/46, art. 82 et 86, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>

(Pour être agréé comme conditionneur de pommes de terre l'intéressé doit disposer personnellement) d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous: <AR 2006-01-16/46, art. 86, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>

1. un magasin, muni d'une isolation adéquate, qui a une superficie utile minimale de 100 m² et qui est à l'abri du gel;

2. ce magasin doit être propre, sec et suffisamment aéré et doit pouvoir être suffisamment éclairé; il ne peut pas servir à l'entreposage de matières étrangères au commerce des pommes de terre;

3. il doit être équipé d'un appareil de pesage étalonné;

4. l'endroit du magasin où les pommes de terre sont conditionnées doit être réchauffé à une température d'au moins 12 °C pendant l'exécution de ces travaux; lors du conditionnement la température des tubercules doit être au minimum de 8 °C.

§ 2. La personne dont l'installation a été approuvée par (l'Agence) reçoit à titre personnel un numéro d'autorisation et peut faire usage de la qualification "conditionneur (agréé)". <AR 2006-01-16/46, art. 82, 002 ; En vigueur : 15-03-2006> <AR 2008-07-30/35, art. 39 et 40, 003; En vigueur : 01-10-2008>

Art. 7. Tant les pommes de terre de primeur et de conservation préparées que celles qui sont conditionnées ne peuvent être commercialisées que si elles satisfont aux normes de qualité respectives déterminées aux annexes I et II de cet arrêté.

Art. 8. Les articles 3 et 5 et le chapitre VI des annexes I et II ne s'appliquent pas aux pommes de terre de sa propre récolte que le producteur livre directement au consommateur.

Jusqu'à la date du 14 août inclus, les articles 3 et 5 ne s'appliquent pas aux pommes de terre de primeur qui sont commercialisées via des criées et des marchés de producteurs, à condition qu'elles soient conditionnées en caisses de minimum 10 kg et de maximum 20 kg. La quantité offerte par membre et par jour de vente ne peut pas dépasser 1.500 kg, sauf pour les pommes de terre de primeur ramassées à la main dont la peau est restée intacte sur au moins 80 % de la surface des tubercules et qui sont pratiquement exemptes de dégâts mécaniques.

De même, ces articles 3 et 5 ne s'appliquent pas aux pommes de terre de variétés longues qui sont commercialisées, conditionnées dans des caisses de minimum 10 kg et de maximum 20 kg, via des criées et des marchés de producteurs.

Art. 9. Au stade de la vente au détail, lorsque les pommes de terre sont présentées emballées, les mentions prévues en matière de marquage doivent être indiquées de manière visible.

Les pommes de terre peuvent cependant être présentées hors de l'emballage pourvu:

- qu'elles satisfassent aux dispositions du présent arrêté;
- que soient mentionnées sur une pancarte, en caractères clairement lisibles, les indications prévues par les normes, à l'exception du numéro du préparateur et du poids net.

Art. 10. § 1er. (l'Agence) contrôle l'importation et l'exportation des pommes de terre, conformément aux modalités de l'arrêté royal du 31 décembre 1992 réglant le contrôle de la qualité des produits horticoles et des pommes de terre à l'importation et à l'exportation. <AR 2006-01-16/46, art. 87, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>

Le fonctionnaire chargé du contrôle vérifie les pommes de terre par prise d'échantillons; dans ce but, il contrôle une quantité suffisamment importante pour juger la qualité de l'entière du lot.

Lorsque, en cas d'exportation, le moyen de transport définitif n'est pas chargé à l'endroit de la préparation, l'exportateur peut demander un pré-contrôle dans le magasin de préparation.

Lors de l'exportation de pommes de terre de primeur jusqu'au 15 septembre inclus de l'année de la récolte, un pré-contrôle, au moins trois jours avant le contrôle définitif, est cependant obligatoire.

§ 2. (l'Agence) contrôle le suivi du présent arrêté par prise d'échantillons à tous les stades de la commercialisation. <AR 2006-01-16/46, art. 87, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>

Art. 11. Les pommes de terre de primeur et de conservation importées doivent répondre aux normes de qualité respectives déterminées en annexe du présent arrêté, à l'exception de la mention du numéro du

préparateur. Si les pommes de terre importées sont conditionnées en Belgique, elles doivent répondre à toutes les dispositions du présent arrêté.

Art. 12. Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux pommes de terre qui, pourvu que la preuve de destination de ces pommes de terre soit fournie:

- sont commercialisées, soit entre l'entreprise de production et une installation d'entreposage ou de préparation, soit entre une installation d'entreposage et une entreprise de préparation;
- sont destinées à la transformation industrielle.

Art. 13. A la demande de l'exportateur, le contrôle peut être exercé selon des normes plus sévères afin de satisfaire aux exigences commerciales convenues à la transaction ou afin de se conformer à la réglementation en vigueur dans les pays importateurs.

Art. 14. Le Ministre de l'Agriculture et des Classes moyennes ou le fonctionnaire délégué peut accorder des dérogations aux dispositions prévues dans le présent arrêté.

Art. 15. Les infractions au présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément aux dispositions de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime.

Art. 16. l'arrêté royal du 20 septembre 1993 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation, modifié par l'arrêté royal du 28 mai 1996 est abrogé.

Art. 17. Le présent arrêté produit ses effets le 1er septembre 1999.

Art. 18. Notre Ministre de l'Agriculture et des Classes moyennes est chargé de l'exécution du présent arrêté. Donné à Bruxelles, le 30 novembre 1999.

ALBERT

Par le Roi:

Le Ministre de l'Agriculture et des Classes moyennes,
J. GABRIELS

ANNEXES.

Art. N1. Annexe I. - Norme de qualité pour les pommes de terre de primeur.

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de primeur des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La présente norme a pour objet de définir les exigences qualitatives minimales auxquelles doivent répondre les pommes de terre de primeur après préparation et conditionnement.

Exigences minimales.

Sous réserve des tolérances admises, les pommes de terre de primeur doivent être comme suit:

- de forme et d'aspect normal pour la variété concernée;
- entières; c'est-à-dire exemptes de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité; le manque partiel de peau n'est pas considéré comme un défaut;
- saines; sont exclus les tubercules atteints de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- pratiquement propres;
- fermes,
- pratiquement non germées;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à la présentation, à l'aspect général du produit, à sa qualité et/ou à sa conservation dans l'emballage, tels que:

- crevasses (y compris les crevasses de croissance), coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 3,5 mm de profondeur;

- coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la superficie et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;

- déformations graves et crevasses graves;
- taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 3,5 mm de profondeur;
- taches de rouille, coeur creux, noircissement interne et autres défauts internes;
- taches brunes dues au soleil;
- dégâts causés par le gel.

Le développement et l'état des pommes de terre de primeur doivent leur permettre:

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Les lots doivent être exempts de déchets, tels que de la terre ou des corps étrangers.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le contrôle du calibrage se fait à l'aide d'une maille carrée.

Après calibrage, le calibre des tubercules ne peut pas être inférieur à 35 mm. Jusqu'au 30 juin inclus, ce calibre minimum est cependant ramené à 30 mm.

En déviation au paragraphe précédent, le calibre des tubercules des variétés longues (e.a. les variétés Charlotte, Nicola) ne peut pas être inférieur à 30 mm.

Toutefois, des tubercules d'un calibre supérieur à 18 mm et inférieur à 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

Les exigences concernant le calibre ne s'appliquent pas aux variétés longues de forme irrégulière inhérente à la variété (e.a. les variétés Corne de Gatte, Ratte).

IV. TOLERANCES

Dans chaque colis des tolérances par rapport aux dispositions de qualité et de calibre et de variétés sont admises.

A. Tolérance de qualité.

Il est toléré au maximum 4 % en poids de tubercules non conformes aux caractéristiques minimales.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance globale, il n'est toléré au maximum:

- tubercules atteints de pourriture sèche ou de mildiou: 1 %;
- tubercules présentant des défauts externes ou internes graves qui les rendent impropres à la consommation: 1 %.

Les pommes de terre doivent pratiquement être exemptes de pourriture humide. En tout état de cause, aucune tolérance n'est admise pour des tubercules atteints de maladie verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*), de flétrissement bactérien (*Clavibacter michiganensis*) ou de pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*).

En outre, 2 % en poids de déchets est admis, dont au maximum 0,5 % de corps étrangers.

B. Tolérance de calibre.

Pour les pommes de terre de primeurs, exception faite des grenailles, il est toléré dans un même emballage, au maximum 5 % en poids de tubercules d'un calibre inférieur au calibre minimum prescrit ou déviant du calibre indiqué sur l'emballage. Toutefois, il ne sera toléré aucun tubercule d'un calibre inférieur à 28 mm.

Les lots de grenailles peuvent renfermer au maximum 2 % du poids en tubercules d'un calibre inférieur à 18 mm ou supérieur à 35 mm.

C. Tolérance en variétés.

2 % en poids des pommes de terre d'autres variétés est admis.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Uniformité.

Le contenu de chaque colis doit être uniforme et doit se composer de pommes de terre de la même qualité, du même calibre (en cas de calibrage) et variété. Dans un même emballage, les pommes de terre doivent être homogènes en ce qui concerne la couleur de la pelure et celle de la chair.

B. Emballage.

Les pommes de terre doivent être placées dans des emballages appropriés au transport et à la destination de la marchandise (sacs, filets, caisses, etc.). En cas d'utilisation de sacs en papier et en matière plastique, ceux-ci doivent assurer une aération suffisante du produit. Les emballages utilisés doivent être propres, en bon état et non susceptibles d'émettre une odeur étrangère DU d'altérer la qualité des tubercules qu'ils renferment. Les

emballages ne peuvent porter à l'extérieur aucune mention établie avec un produit nocif à la qualité des pommes de terre. Tous les emballages d'un même lot doivent présenter un poids uniforme.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

À l'extérieur de chaque colis les mentions suivantes doivent être établies en caractères lisibles et indélébiles soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture:

A. Identification.

- préparateur ou conditionneur (agréé) : numéro d'autorisation (de l'Agence). <AR 2006-01-16/46, art. 82, 002 ; En vigueur : 15-03-2006> <AR 2008-07-30/35, art. 39 et 40, 003; En vigueur : 01-10-2008>

B. Nature du produit.

- "pommes de terre de primeur";

- nom de la variété.

C. Origine du produit.

- pays;

- zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale (facultatif).

D. Caractéristiques commerciales.

- calibre (en cas de calibrage): le calibre minimal suivi des mots "et plus" (facultatif);

- le cas échéant la mention "grenailles" ou une dénomination équivalente pour les tubercules calibrés de 18 à 35 mm;

- poids net.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

ALBERT

Par le Roi:

Le Ministre de l'Agriculture et des Classes moyennes,

J. GABRIELS

Art. N2. Annexe II. - Norme de qualité pour les pommes de terre de conservation.

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de conservation des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La présente norme a pour objet de définir les exigences qualitatives minimales auxquelles doivent répondre les pommes de terre de conservation après préparation et conditionnement.

Exigences

Sous réserve des tolérances admises, les pommes de terre de conservation doivent être comme suit:

- de forme et d'aspect normal pour la variété concernée;
- entières; c'est-à-dire exemptes de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité;
- saines; sont exclus les tubercules atteints de pourriture ou d'altérations telle qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- à peau bien formée;
- pratiquement propres;
- fermes;
- pratiquement non germées; les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long;
- exemptes d'humidité extérieure anormale; c'est-à-dire séchées adéquatement si elles ont été lavées;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à la présentation et à l'aspect général du produit, à sa qualité et/ou à sa conservation dans l'emballage, tels que:
 - crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 5 mm de profondeur;
 - coloration verte; une coloration vert-pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la superficie et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;
 - déformations graves;
 - taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 5 mm de profondeur;
 - taches de rouille, cœur creux, noircissement interne et autres défauts internes;
 - gale profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus;

- dégâts causés par le gel.

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation doivent leur permettre:

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Les lots doivent être exempts de déchets, tels que de la terre ou des corps étrangers.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le contrôle du calibrage se fait à l'aide d'une maille carrée.

Après calibrage, le calibre des tubercules ne peut pas être inférieur à 40 mm.

En déviation au paragraphe précédent, le calibre des variétés longues (e.a. les variétés Charlotte, Nicola) ne peut pas être inférieur à 30 mm.

Cependant, les tubercules d'un calibre supérieur à 18 mm et inférieur à 40 mm, peuvent être commercialisés sous le nom "grenailles".

Les exigences concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux variétés longues de forme irrégulière inhérente à la variété (e.a. les variétés Corne de Gatte, Ratte).

IV. TOLERANCES

Dans chaque colis des tolérances par rapport aux dispositions de qualité, de calibre et de variétés sont admises.

A. Tolérance de qualité.

Il est toléré au maximum 6 % en poids de tubercules non conformes aux caractéristiques minimales.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance globale, il n'est toléré au maximum:

- tubercules atteints de pourriture sèche ou de mildiou: 1 %;
- tubercules présentant des défauts externes ou internes graves qui les rendent impropres à la consommation: 1 %

Les pommes de terre doivent pratiquement être exemptes de pourriture humide. En tout état de cause, aucune tolérance n'est admise pour des tubercules atteints de maladie verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*), de flétrissement bactérien (*Clavibacter michiganensis*) ou de pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*).

En outre, 2 % en poids de déchets sont admis, dont au maximum 0,5 % corps étrangers.

B. Tolérance de calibre.

Il est toléré au maximum 5 % en poids de tubercules d'un calibre inférieur au calibre minimum convenu.

C. Tolérance en variétés.

2 % en poids des pommes de terre d'autres variétés est admis.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Uniformité.

Le contenu de chaque colis doit être uniforme et doit consister en pommes de terre de la même qualité, du même calibre (en cas de calibrage) et variété.

Dans un même emballage, les pommes de terre doivent être homogènes en ce qui concerne la couleur de la peau et celle de la chair.

B. Emballage.

Les pommes de terre de conservation doivent, en vue d'une protection adéquate du produit, être présentées dans des emballages appropriés et suffisamment solides. Les emballages utilisés doivent être propres, en bon état et non susceptibles d'émettre une odeur étrangère ou d'altérer la qualité des tubercules qu'ils renferment. Les emballages ne peuvent porter à l'extérieur aucune marque établie avec un produit nocif à la qualité des pommes de terre.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

A l'extérieur de chaque colis les mentions suivantes doivent être établies en caractères lisibles et indélébiles soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture:

A. Identification.

- préparateur ou conditionneur (agréé) : numéro d'(autorisation) (de l'Agence). <AR 2008-07-30/35, art. 39 et 40, 003; En vigueur : 01-10-2008>

B. Nature du produit. <AR 2006-01-16/46, art. 82, 002 ; En vigueur : 15-03-2006>

- "pommes de terre de conservation" ou "pommes de terre de consommation";
- nom de la variété.

C. Origine du produit.

- pays;
- zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale (facultatif).

D. Caractéristiques commerciales.

- calibrage (en cas de calibrage): le calibre minimal suivi des mots "et plus" (facultatif);
- le cas échéant la mention "grenailles" ou une dénomination équivalente pour les tubercules d'un calibre de 18 à 40 mm;
- poids net.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

ALBERT

Par le Roi:

Le Ministre de l'Agriculture et des Classes moyennes,

J. GABRIELS