

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

F. 81 — 6

**27 OCTOBRE 1980. — Arrêté royal
relatif au commerce des pommes de terre de primeur
et des pommes de terre de consommation**

BAUDOIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, § 1er, 1^o, et § 3;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Pour l'application du présent arrêté il est entendu par :

1. pommes de terre de primeur : les pommes de terre récoltées généralement avant leur complète maturité et dont la peau peut être enlevée aisément par frottement;

2. pommes de terre de consommation : les pommes de terre qui ne répondent pas à la définition reprise sous 1.

Art. 2. Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de consommation ne peuvent être détenues ou exposées en vue de la vente, mises en vente, vendues, livrées, importées, exportées ou commercialisées de toute autre manière, que si elles satisfont aux normes de qualité fixées dans les annexes au présent arrêté.

Art. 3. Les pommes de terre doivent être préalablement à leur commercialisation, préparées chez un préparateur reconnu conformément à l'article 4.

Art. 4. § 1er. Est reconnu en tant que préparateur de pommes de terre par l'Office national des Débouchés agricoles et horticoles, appelé ci-après Office, toute personne qui introduit une demande dans ce but et qui dispose personnellement d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous :

1. un magasin avec une superficie utile de minimum 200 m² et à l'abri du gel. Si le préparateur n'y exerce pas ses activités du 15 novembre au 15 mars l'Office peut le dispenser de cette dernière condition;

2. ce magasin doit être propre, sec, suffisamment aéré et 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 de la marchandise brute;

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;

4. il doit être fait usage dans l'installation d'au moins un appareil de triage et de calibrage, muni d'un tapis articulé, permettant une préparation d'au moins deux tonnes 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'Office, reçoit à titre personnel un numéro d'agrément et peut faire usage de la qualification « préparateur reconnu ».

Art. 5. Seules des pommes de terre déjà préparées peuvent être conditionnées dans des emballages de 50 kg ou moins.

Art. 6. § 1er. Le conditionnement visé à l'article 5 doit être exécuté soit chez un préparateur reconnu conformément à l'article 4, soit chez un conditionneur reconnu par l'Office.

Est reconnue par l'Office comme conditionneur de pommes de terre toute personne qui introduit une demande dans ce but et qui dispose personnellement d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous :

1. un magasin avec une superficie utile de minimum 100 m² et à l'abri du gel;

MINISTERIE VAN LANDBOUW

N. 81 — 6

27 OKTOBER 1980

**Koninklijk besluit betreffende de handel in primeur-
en consumptieaardappelen**

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groot.

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 3, § 1, 1^o, en § 3;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1. primeuraardappelen : over 't algemeen niet rijpgeogste aardappelen waarvan de schil gemakkelijk door wrijven kan worden verwijderd;

2. consumptieaardappelen : aardappelen die aan de bepaling onder 1 niet voldoen.

Art. 2. Primeuraardappelen en consumptieaardappelen mogen slechts voor de verkoop in het bezit gehouden of ten toon gesteld, te koop gesteld, verkocht, afgeleverd, ingevoerd, uitgevoerd of op enige andere wijze verhandeld worden, indien zij aan de in de bijlagen van dit besluit bepaalde kwaliteitsnormen voldoen.

Art. 3. Vooraleer te worden verhandeld moeten aardappelen bij een overeenkomstig artikel 4 erkende bereider worden bereid.

Art. 4. § 1. Als bereider van aardappelen wordt door de Nationale Dienst voor de afzet van land- en tuinbouwproducten, hierna Dienst genoemd, erkend ieder persoon die daartoe een aanvraag indient en die persoonlijk beschikt over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet :

1. een magazijn met een minimale nuttige oppervlakte van 200 m² en tegen vorst beschut. Indien de bereider er zijn werkzaamheden vanaf 15 november tot 15 maart niet uitoefent, kan de Dienst hem van deze laatste voorwaarde vrijstellen;

2. dit magazijn moet net, droog, voldoende verlucht zijn en voldoende verlicht kunnen worden; het mag niet worden gebruikt als opslagplaats voor stoffen die aan de aardappelhandel geen deel hebben; het moet zodanig ingericht zijn dat de bereide partijen van de niet-bereide koopwaar streng gescheiden zijn;

3. de ruimte van het magazijn waar de aardappelen bereid en verpakt worden moet tijdens deze bewerkingen, tot ten minste 12 °C opgewarmd zijn;

4. in de inrichting moet ten minste één sorteer- en calibreerstel met gelede leesband in gebruik zijn, dat een bereiding van ten minste twee ton aardappelen per uur toelaat;

5. in de inrichting moet een geijkt weegtoestel aanwezig zijn.

§ 2. De persoon wiens inrichting door de Dienst werd goedgekeurd ontvangt een persoonlijk erkenningsnummer en mag gebruik maken van de benaming « erkende bereider » van aardappelen.

Art. 5. Alleen reeds bereide aardappelen mogen in verpakkingen van 50 kg of minder worden geconditioneerd.

Art. 6. § 1. De conditionering bedoeld in artikel 5 dient te geschieden hetzij bij een overeenkomstig artikel 4 erkende bereider hetzij bij een door de Dienst erkende verpakker van aardappelen.

Als erkende verpakker van aardappelen wordt door de Dienst erkend, ieder persoon die daartoe een aanvraag indient en die persoonlijk beschikt over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet :

1. een magazijn met een minimale nuttige oppervlakte van 100 m² en tegen vorst beschut;

2. ce magasin doit être propre, sec, suffisamment aéré et 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.

§ 2. La personne dont l'installation a été approuvée par l'Office reçoit à titre personnel un numéro d'agrément et peut faire usage de la qualification « conditionneur reconnu ».

Art. 7. Les articles 1er à 6 ne s'appliquent pas aux pommes de terre qui, dans le pays, sont :

1. vendues ou livrées par le producteur à des installations visées à l'article 4 ou à des installations d'entreposage ou acheminées de l'exploitation de celui-ci vers ces installations;

2. acheminées des installations d'entreposage vers des installations de préparateurs reconnus;

3. acheminées vers les usines de transformation.

Dans chaque cas la preuve de la destination des pommes de terre doit être fournie.

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 pour sa consommation personnelle.

Par consommateur, il y a lieu d'entendre toute personne qui, pour ses besoins personnels, acquiert des pommes de terre d'un producteur, à condition que celles-ci ne soient pas ultérieurement commercialisées dans leur état naturel.

Art. 9. Au stade de la vente au détail lorsque les produits sont présentés emballés, les mentions prévues en matière de marquage doivent être indiquées de manière apparente et bien visible. Les produits présentés par le détaillant hors de leur emballage doivent être pourvus d'une pancarte portant, en caractères très apparents, les indications prévues par les normes.

Art. 10. § 1er. L'Office est chargé du contrôle des pommes de terre présentées à l'exportation. L'agent chargé du contrôle refuse l'exportation de la marchandise, qui fait partie d'un même lot, lorsque la totalité ou une partie de la marchandise ne satisfait pas aux conditions fixées.

§ 2. Le contrôle des pommes de terre comporte deux stades, le précontrôle chez un préparateur reconnu et le contrôle définitif.

1° Le précontrôle :

Le préparateur reconnu signale à l'Office 24 heures à l'avance dans quel magasin reconnu les lots destinés à une exportation déterminée sont préparés et quand le précontrôle peut avoir lieu.

Le précontrôle ne peut débuter que lorsque la totalité du lot à contrôler est complètement préparée et emballée. Le préparateur agréé communique avant le contrôle tous les renseignements requis en vue d'identifier les lots à contrôler.

Le préparateur doit tenir un livre de magasin dans lequel est renseigné la description de chaque lot présenté au précontrôle.

Chaque emballage doit être muni d'une étiquette mentionnant le numéro d'agrément du préparateur et un numéro d'ordre. Il faut que les numéros des étiquettes d'un même lot se suivent.

L'étiquette doit mentionner également le pays de provenance et le poids des pommes de terre emballées. L'indication de la variété est facultative. Le poids peut également être exprimé en unités du pays de destination.

2° Le contrôle définitif :

Celui-ci se fait dans le lieu désigné par l'Office, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 27 juillet 1961 fixant les mesures de contrôle à l'exportation des produits agricoles et horticoles.

Art. 11. Les pommes de terre importées doivent répondre aux dispositions des articles 1, 2 et 9. Les prescriptions de marquage se limitent toutefois à la mention de l'origine et du poids net. Lorsque ces pommes de terre sont triées ou conditionnées en Belgique, elles doivent en outre répondre aux dispositions des articles 3 et 5.

2. dit magazijn moet net, droog, voldoende verlucht zijn en voldoende verlicht kunnen worden; het mag niet worden gebruikt als opslagplaats voor stoffen die aan de aardappelhandel geen deel hebben;

3. in het magazijn moet een geijkt weegtoestel aanwezig zijn;

4. de ruimte van het magazijn waar de aardappelen verpakt worden moet, tijdens deze bewerking, tot ten minste 12 °C opgewarmd zijn.

§ 2. De persoon wiens inrichting door de Dienst werd goedgekeurd ontvangt een persoonlijk erkenningsnummer en mag gebruik maken van de benaming « erkende verpakker ».

Art. 7. De artikelen 1 tot en met 6 zijn niet van toepassing op aardappelen die in het binnenland :

1. door de producent aan de in het artikel 4 bedoelde inrichtingen voor opslag worden verkocht of geleverd, of van diens uitbating naar die inrichtingen worden vervoerd;

2. van de opslagplaatsen naar inrichtingen van erkende bereiders worden vervoerd;

3. naar de verwerkende nijverheid worden vervoerd.

In elk geval moet het bewijs van de bestemming der aardappelen worden geleverd.

Art. 8. De artikelen 3 en 5 en hoofdstuk VI van de bijlagen I en II zijn niet van toepassing op aardappelen van eigen oogst die door de producent rechtstreeks voor eigen verbruik aan de verbruiker geleverd worden.

Onder verbruiker wordt verstaan ieder persoon die, voor eigen gebruik, aardappelen bij een producent verwerft onder voorwaarde dat zij in hun natuurlijke staat niet verder worden verhandeld.

Art. 9. In het stadium van de kleinhandel en wanneer de koopwaar verpakt wordt aangeboden, moeten de vermeldingen voorzien in de aanduidingsvoorschriften, op duidelijke en zichtbare wijze aangebracht zijn. De door de kleinhandelaar niet verpakte aangeboden koopwaar moet voorzien zijn van een bordje, dat in zeer duidelijke letters, de door de normen voorziene aanduidingen vermeldt.

Art. 10. § 1. De Dienst is belast met de controle van de voor de uitvoer aangeboden aardappelen. De met de controle belaste ambtenaar weigert de uitvoer van de koopwaar die deel uitmaakt van eenzelfde partij, wanneer het geheel of een gedeelte van de koopwaar aan de gestelde voorwaarden niet voldoet.

§ 2. De controle van aardappelen omvat twee stadia, de vóórcontrole bij een erkende bereider en de definitieve controle.

1° De vóórcontrole :

De erkende bereider deelt ten minste 24 uur vooraf aan de Dienst mede, in welk erkend magazijn de voor een bepaalde uitvoer bestemde partijen worden bereid en wanneer de vóórcontrole kan plaatsgrijpen.

Met de vóórcontrole mag slechts begonnen worden, wanneer het geheel van de te controleren partij volledig bereid en verpakt is. Vóór de controle verstrekt de erkende bereider alle inlichtingen, vereist voor de identificatie van de te controleren partijen.

De bereider moet een magazijnboek bijhouden waarin de beschrijving van de ter vóórcontrole aangeboden partijen vermeld staat.

Elke verpakking moet voorzien zijn van een etiket dat het erkenningsnummer van de bereider en een volgnummer vermeldt. De etiketnummers van eenzelfde partij moeten op elkaar volgen.

Het etiket moet eveneens het land van herkomst en het gewicht van de verpakte aardappelen vermelden. De aanduiding van de variëteit is facultatief. Het gewicht mag eveneens in de eenheden van het land van bestemming uitgedrukt worden.

2° De definitieve controle :

Deze geschiedt, op de plaats door de Dienst aangewezen, overeenkomstig de bepalingen van het ministerieel besluit van 27 juli 1961 tot vaststelling der controlemaatregelen bij de uitvoer van land- en tuinbouwprodukten.

Art. 11. Ingevoerde aardappelen moeten voldoen aan de bepalingen van de artikelen 1, 2 en 9. De aanduidingsvoorschriften beperken zich echter tot de vermelding van de oorsprong en van het nettogewicht. Indien die aardappelen in België worden gesorteerd of geconditioneerd, moeten zij bovendien voldoen aan de bepalingen van de artikelen 3 en 5.

Art. 12. § 1er. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables au commerce de plants de pommes de terre.

§ 2. Les dispositions de l'article 10 ne sont pas applicables :

1° aux expéditions de pommes de terre vers les Pays-Bas et vers le Grand-Duché de Luxembourg;

2° à l'exportation de pommes de terre dont le poids brut ne dépasse pas 200 kg.;

3° aux pommes de terre qui sont chargées comme provisions de bord.

Art. 13. A la demande de l'exportateur, le contrôle peut être exercé selon des normes plus sévères en vue :

1. de satisfaire aux exigences commerciales locales étrangères;
2. de se conformer à la réglementation en vigueur dans les pays importateurs.

Art. 14. Le Ministre de l'Agriculture ou le fonctionnaire délégué peut accorder des dérogations temporaires au présent arrêté.

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

Art. 16. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 24 août 1970 relatif à l'exportation des pommes de terre de primeur et de conservation;

2° l'arrêté royal du 24 août 1970 relatif au commerce intérieur des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation, modifié par l'arrêté royal du 31 mai 1972.

Art. 17. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 27 octobre 1980.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. LAVENS

Annexe 1

**Normes de qualité
concernant les pommes de terre de primeur**

I. Définition.

La présente norme vise les pommes de terre de primeur de variétés de l'espèce de *Solanum tuberosum*.

II. Caractéristiques de qualité.

A. Généralités.

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de primeur après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimales.

Les pommes de terre de primeur doivent être :

- entières;
- saines;
- propres (sans résidus d'engrais ou de produits de traitement);
- fermes;
- non éclatées;
- sans blessures ou meurtrissures;
- sans coloration verte;
- dépourvues d'humidité extérieure anormale;
- dépourvues d'odeur ou de saveur étrangères.

En outre, les tubercules doivent être de forme et d'aspect normaux pour le type considéré.

Art. 12. § 1. De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op de handel in aardappelpootgoed.

§ 2. De bepalingen van artikel 10 zijn niet van toepassing :

1° op zendingen van aardappelen naar Nederland en naar het Groot-Hertogdom Luxemburg;

2° op de uitvoer van aardappelen waarvan het brutogewicht 200 kg niet overschrijdt;

3° op aardappelen die als scheepsvoorraad worden verladen.

Art. 13. Op aanvraag van de uitvoerder kan de controle volgens strengere normen worden verricht, met het oog op :

1. het voldoen aan buitenlandse plaatselijke handelseisen;
2. de naleving van de in de invoerlanden geldende reglementering.

Art. 14. De Minister van Landbouw of zijn gemachtigde kan tijdelijke afwijkingen verlenen op dit besluit.

Art. 15. Overtreding van de bepalingen van dit besluit wordt opgespoord, vastgesteld en gestraft, overeenkomstig de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten.

Art. 16. Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 24 augustus 1970 betreffende de uitvoer van primeur- en bewaaraardappelen;

2° het koninklijk besluit van 24 augustus 1970 betreffende de handel op de binnenlandse markt van primeur- en bewaaraardappelen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 31 mei 1972.

Art. 17. Onze Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 27 oktober 1980.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,

A. LAVENS

Bijlage 1

Kwaliteitsnormen voor de primeuraardappelen

I. Bepaling.

Deze norm is van toepassing op de primeuraardappelen van variëteiten afgeleid van *Solanum tuberosum*.

II. Kwaliteitskenmerken.

A. Algemeen.

De norm heeft tot doel de kwaliteit te omschrijven die primeuraardappelen na opmaak en verpakking moeten hebben.

B. Minimumkenmerken.

De primeuraardappelen moeten zijn :

- geheel;
- gezond;
- zuiver (vrij van resten van meststoffen en bestrijdingsmiddelen);
- vast;
- niet gebarsten;
- vrij van letsels of kneuzingen;
- zonder een groene verkleuring;
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid;
- vrij van vreemde geur of smaak.

Daarenboven moeten de knollen de kenmerkende eigenschappen, naar vorm en voorkomen, van de variëteit bezitten.

III. Calibrage.

Les pommes de terre de primeur font l'objet d'un calibrage à la main. Le calibre des tubercules ne doit pas être inférieur à 35 mm.

Toutefois, des tubercules d'un calibre supérieur à 22 mm et inférieur à 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination « grenailles ».

IV. Tolérances.

Des tolérances de qualité, de calibre et de pureté variétale sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes.

A. Tolérance de qualité :

Il est toléré au maximum 3 p.c. en poids de tubercules non conformes aux caractéristiques minimales. Toutefois, dans la limite de cette tolérance globale il n'est toléré, au maximum que :

- 2 p.c. en poids de déchets, dont 0,5 p.c. au maximum de tubercules atteints de pourriture sèche;
- 1 p.c. en poids de tubercules verdis.

Les crevasses ou meurtrissures d'épiderme, la rugosité ou gale légère ne constituent pas des défauts, pour autant qu'elles n'entraînent pas une altération du produit et n'affectent pas sérieusement sa valeur commerciale. Les tubercules doivent être pratiquement indemnes de mildiou.

B. Tolérance de calibre.

Dans un même emballage il est toléré, au maximum 2 p.c. en poids de tubercules d'un calibre inférieur à 35 mm. Toutefois, il ne sera toléré aucun tubercule d'un calibre inférieur à 28 mm.

Les lots de grenailles peuvent renfermer au maximum 2 p.c. en poids de tubercules d'un calibre inférieur à 22 mm ou supérieur à 35 mm.

C. Tolérance d'autres variétés.

Un même lot doit être composé d'une seule variété avec une tolérance de 1 p.c. en poids d'autres variétés.

D. Cumul des tolérances.

En aucune façon la somme des tolérances de qualité, de calibre et d'autres variétés ne peut dépasser 3 p.c.

V. Emballage et présentation

Les pommes de terre de primeur 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 ou en matière plastique, ceux-ci doivent être perforés pour assurer une aération suffisante du produit. 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 concernant un produit nocif à la qualité des pommes de terre. Tous les emballages d'un même lot doivent présenter un poids uniforme.

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

VI. Marquage.

Chaque colis doit porter à l'extérieur les mentions suivantes (soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture) en caractères lisibles et indélébiles.

A. Identification.

- Emballeur.
- Préparateur ou conditionneur reconnu : numéro d'agrément de l'O.N.D.A.H.

B. Nature du produit :

- pommes de terre de primeur;
- nom de la variété; facultatif : le nom de la variété mentionnée doit dans chaque cas correspondre à la variété du lot concerné.

III. Sortering naar grootte.

De sortering naar grootte van de primeuraardappelen geschiedt door middel van een net met vierkante mazen. De grootte van de knollen mag niet kleiner zijn dan 35 mm.

Nochtans mogen knollen groter dan 22 mm en kleiner dan 35 mm in de handel gebracht worden onder de benaming « krielaardappelen ».

IV. Toleranties.

In elke verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen, afwijkingen in kwaliteit, in grootte en in uniformiteit toegestaan.

A. Tolerantie in kwaliteit :

Er wordt 3 pct. van het gewicht aan knollen, die niet beantwoorden aan de minimumkwaliteitseisen, toegestaan. In ieder geval, en binnen de perken van deze toegestane afwijking, wordt er hoogstens toegestaan :

- 2 pct. van het gewicht aan afval, waarvan hoogstens 0,5 pct. aan knollen die door droogrot zijn aangetast;
- 1 pct. van het gewicht aan knollen die een groene verkleuring vertonen.

Barsten of kneuzingen van de opperhuid, ruwe huid of schurft in lichte mate, worden niet als gebreken aangezien, in zoverre ze geen verandering van het produkt veroorzaken en ze de handelswaarde niet in ernstige mate beïnvloeden. De knollen moeten praktisch vrij zijn van aardappelplaag.

B. Tolerantie in grootte.

Per verpakkingseenheid wordt hoogstens 2 pct. van het gewicht aan knollen met een grootte kleiner dan 35 mm toegestaan. Geen enkele knol, met een grootte kleiner dan 28 mm zal toegestaan worden.

De partijen krielaardappelen mogen hoogstens 2 pct. van het gewicht aan knollen bevatten, waarvan de grootte kleiner is dan 22 mm of groter is dan 35 mm.

C. Tolerantie voor vreemde variëteiten.

Elke verpakkingseenheid mag slechts aardappelen van dezelfde variëteit bevatten. Nochtans wordt 1pct. van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten toegestaan.

D. Cumulatie van toleranties.

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit, in grootte en in uniformiteit samen meer bedragen dan 3 pct.

V. Verpakking en presentatie.

De primeuraardappelen moeten, gelet op het vervoer en de bestemming van het produkt, in daartoe geschikte verpakkingen (zakken, netten, kisten, enz.) worden gedaan. Wanneer papieren of plasticen zakken als verpakking gebruikt worden, moeten deze van gaten voorzien zijn om een voldoende verluchting van het produkt te verzekeren. De gebruikte verpakkingen moeten zuiver zijn, in goede staat en mogen noch een vreemde geur afgeven, noch de kwaliteit van de ingesloten aardappelen veranderen. Op de buitenkant van de verpakking mag geen enkele aanduiding voorkomen betreffende een produkt dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt. Alle verpakkingen van eenzelfde partij moeten hetzelfde gewicht hebben.

De primeuraardappelen binnen een zelfde verpakking, moeten homogeen zijn wat betreft de kleur van de opperhuid en van het vruchtvlies.

VI. Aanduidingsvoorschriften.

Op de buitenzijde van elke verpakkingseenheid moeten volgende gegevens (hetzij door directe druk, hetzij op een aan het sluitsysteem vastgehecht etiket), in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters voorkomen.

A. Identificatie.

- Verpakker.
- Erkende bereider of verpakker : erkenningsnummer van de N.D.A.L.T.P.

B. Aard van het produkt :

- primeuraardappelen;
- naam van de variëteit; facultatief : de aangebrachte variëteitsnaam moet steeds met de variëteit van de betrokken aardappelen overeenstemmen.

C. Origine du produit :

— pays.

D. Caractéristiques commerciales :

— le cas échéant « grenaille » ou dénomination équivalente pour les tubercules calibrés de 22 à 35 mm.;

— poids net.

Annexe 2

Normes de qualité
relatives aux pommes de terre de consommation

I. Définition du produit.

La présente norme vise les pommes de terre de consommation provenant de variétés de l'espèce *Solanum tuberosum*.

II. Caractéristiques de qualité.

A. Généralités.

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de consommation après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimales.

Un lot doit avoir un aspect normal pour la variété, compte tenu de la zone et de l'année de production :

a) les tubercules doivent être :

- entiers;
- sains;
- à peau bien formée;
- pratiquement propres;
- fermes;
- pratiquement non germés;
- dépourvus d'humidité extérieure anormale;
- dépourvus d'odeur étrangère;
- exempts de défauts externes ou internes, notamment de saveur étrangère portant préjudice à leur présentation ou à leur valeur commerciale.

b) les tubercules ne peuvent pas être :

- atteints de gale profonde;
- atteints de gale superficielle sur plus de 1/4 de la surface;
- gravement atteints de piqûres, morsures ou de blessures;
- meurtris;
- coupés;
- crevés;
- gelés;
- verdés;
- flétris;
- difformes.

c) les lots doivent être exempts de déchets tels que terre, germes non adhérents, corps étrangers et tubercules atteints de pourriture.

III. Calibrage.

Les pommes de terre de consommation font l'objet d'un calibrage à la maille carrée.

Calibre :

Les tubercules doivent avoir un calibre minimum tels qu'ils ne puissent passer au travers d'une maille carrée ayant 35 mm de côté, à l'exception de variétés longues telles qu'elles sont définies ci-après et pour lesquelles il n'y a aucune prescription de calibrage.

Définition de « variétés longues » :

Une variété est considérée comme longue lorsqu'en moyenne la longueur de ses tubercules est au moins égale à deux fois leur plus grande largeur.

Les pommes de terre d'un calibre minimum de 28 mm et maximum 40 mm peuvent être commercialisées et exportées sous la dénomination exclusive de « grenailles ».

C. Oorsprong van het produkt :

— land.

D. Handelskenmerken :

— in voorkomend geval de vermelding « krielaardappelen » of een gelijkwaardige benaming voor de knollen met een grootte van 22 tot 35 mm.;

— nettogewicht.

Bijlage 2

Kwaliteitsnormen voor de consumptieaardappelen

I. Bepaling.

Deze norm is van toepassing op de consumptieaardappelen van variëteiten afgeleid van *Solanum tuberosum*.

II. Kwaliteitskenmerken.

A. Algemeen.

De norm heeft tot doel de minimumkwaliteitseisen te omschrijven die consumptieaardappelen na opmaak en verpakking moeten hebben.

B. Minimumkenmerken.

Een partij moet het voor de variëteit normaal voorkomen vertonen, rekening houdend met de teeltzone en het jaar van de produktie :

a) de knollen moeten zijn :

- geheel;
- gezond;
- met goed gevormde schil;
- bijna zuiver;
- vast;
- bijna niet gekiemd;
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid;
- vrij van vreemde reuk;
- vrij van uitwendige of inwendige gebreken, namelijk van vreemde smaak die de presentatie of de handelswaarde in het gedrang brengen.

b) de knollen mogen niet zijn :

- aangetast door diep schurft;
- aangetast door oppervlakkig schurft die meer dan 1/4 van de oppervlakte bedekt;
- sterk aangetast door steken, beten of letsels;
- gekneusd;
- gesneden;
- gebarsten;
- bevroren;
- groen verkleurd;
- verwelkt;
- misvormd.

c) de partijen moeten vrij zijn van afval zoals grond, losse kiemen, vreemde lichamen en door rot aangetaste knollen.

III. Sortering naar grootte.

De sortering naar grootte van de consumptieaardappelen geschiedt door middel van een net met vierkantige mazen.

Grootte :

De knollen moeten een zulkdanige minimum grootte hebben dat ze weerhouden worden door een vierkantige maas van 35 mm zijde, met uitzondering voor de lange variëteiten zoals deze hierna bepaald worden en waarvoor geen voorschriften voor sortering naar grootte bestaan.

Bepaling van « lange variëteiten » :

Een variëteit wordt als lang beschouwd wanneer de lengte van de knollen gemiddeld minstens gelijk is aan tweemaal hun grootste breedte.

Aardappelen van een minimum kaliber van 28 mm tot maximum 40 mm mogen verhandeld en uitgevoerd worden onder de uitsluitende benaming « krielaardappelen ».

IV. Tolérances.

Des tolérances de qualité, de calibre et de pureté variétale répondant pas aux caractéristiques prescrites.

A. Tolérance de qualité.

Il est toléré, au maximum 3 p.c. en poids de tubercules non conformes aux caractéristiques minima. Toutefois, dans la limite de cette tolérance, il n'est toléré au maximum que :

— 2 p.c. de déchets dont 1 p.c. au maximum de tubercules atteints de pourriture sèche;

— 3 p.c. de tubercules atteints de légers défauts extérieurs ou intérieurs permettant l'utilisation partielle du produit;

— 1 p.c. de tubercules présentant des défauts extérieurs graves susceptibles d'être éliminés au triage ou des tubercules atteints intérieurement de défauts qui les rendent impropres à la consommation.

En tout état de cause, aucune tolérance n'est admise en faveur de tubercules atteints de maladie verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*), de flétrissement bactérien (*Corynebacterium sepedonicum*), de pourriture brune (*Pseudomonas Solanacearum*).

B. Tolérance de calibre.

Il est toléré au maximum 2 p.c. en poids de tubercules d'un calibre inférieur au calibre minimum convenu.

C. Tolérance d'autres variétés.

Un même lot doit être composé d'une seule variété avec une tolérance de 1 p.c. en poids d'autres variétés.

D. Cumul des tolérances.

En aucune façon la somme des tolérances en qualité, en calibre et en uniformité ne peut dépasser 3 p.c.

V. Emballage et présentation.

Les pommes de terre de conservation doivent 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 concernant un produit nocif à la qualité des pommes de terre.

VI. Marquage.

Chaque colis doit porter à l'extérieur les mentions suivantes (soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture) en caractères lisibles et indélébiles.

A. Identification.

— Préparateur ou conditionneur reconnu : numéro d'agrément de l'O.N.D.A.H.

B. Nature du produit :

— pommes de terre de consommation;
— nom de la variété; facultatif : le nom de la variété mentionnée doit dans chaque cas correspondre à la variété du lot concerné.

C. Origine du produit :

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

D. Poids.

— poids net.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 27 octobre 1980.

BAUDOIN

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,
A. LAVENS

IV. Toleranties.

In elke verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen, afwijkingen in kwaliteit, in grootte en in uniformiteit toegestaan.

A. Tolerantie in kwaliteit.

Er wordt maximaal 3 pct. van het gewicht aan knollen, die niet beantwoorden aan de minimumkwaliteitseisen, toegestaan. In elk geval en binnen de perken van deze toegestane afwijkingen wordt er hoogstens toegestaan :

— 2 pct. van het gewicht aan afval, waarvan hoogstens 1 pct. aan knollen die door droogrot zijn aangetast;

— 3 pct. van het gewicht aan knollen met lichte uitwendige of inwendige gebreken die toelaten het produkt gedeeltelijk te gebruiken;

— 1 pct. van het gewicht aan knollen met ernstige uitwendige gebreken die aanleiding geven tot het verwijderen bij de sortering van knollen die, door inwendige gebreken, ongeschikt zijn voor het gebruik.

In elk geval wordt geen enkele afwijking toegestaan voor knollen die zijn aangetast door de wratziekte (*Synchytrium endobioticum*), door bacteriënverwelking (*Corynebacterium sepedonicum*) en door bruinrot (*Pseudomonas solanacearum*).

B. Tolerantie in grootte.

Er wordt hoogstens 2 pct. van het gewicht aan knollen met een grootte kleiner dan de aangenomen minimumgrootte toegestaan.

C. Tolerantie voor vreemde variëteiten.

Elke verpakkingseenheid mag slechts aardappelen van dezelfde variëteit bevatten. Nochtans wordt 1 pct. van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten toegestaan.

D. Cumulatie van toleranties.

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit, in grootte en in uniformiteit samen meer bedragen dan 3 pct.

V. Verpakking en presentatie.

De bewaaraardappelen moeten in geschikte en voldoende stevige verpakkingen worden aangeboden. De gebruikte verpakkingen moeten zuiver zijn, in goede staat en mogen noch een vreemde reuk afgeven, noch de kwaliteit van de, ingesloten aardappelen veranderen. Op de buitenkant van de verpakking mag geen enkele aanduiding voorkomen betreffende een produkt dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt.

VI. Aanduidingsvoorschriften.

Op de buitenzijde van elke verpakkingseenheid moeten volgende gegevens (hetzij door directe druk, hetzij op een aan het sluitsysteem vastgehecht etiket) in duidelijke leesbare en onuitwisbare letters voorkomen.

A. Identificatie.

— Erkende bereider of verpakker : erkenningsnummer van de N.D.A.L.T.P.

B. Aard van het produkt :

— consumptieaardappelen;
— naam van de variëteit; facultatief : de aangebrachte variëteitsnaam moet steeds met de variëteit van de betrokken aardappelen overeenstemmen.

C. Oorsprong van het produkt :

— land;
— teeltzone of nationale, gewestelijke of plaatselijke benaming (facultatief).

D. Gewicht :

— nettogewicht.

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 27 oktober 1980.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. LAVENS