

## MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

F. 93 — 2489

[C — 16142]

20 SEPTEMBRE 1993. — Arrêté royal relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation

ALBERT II, 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, modifiée par les lois du 11 avril 1983 et 29 décembre 1990;

Vu la loi du 27 décembre 1938 relative à la création d'un Office National des Débouchés Agricoles et Horticoles, modifiée par l'arrêté royal du 12 septembre 1955 et par les lois du 11 avril 1983 et du 16 juillet 1993;

Vu les lois du Conseil d'Etat coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par les lois du 9 août 1980, 16 juin 1989 et 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que la nécessité de modifier sans tarder notre réglementation relative au commerce des pommes de terre de primeur et de consommation découle d'une part des modifications des conditions de marché et d'autre part de l'obligation de se conformer au droit européen, afin de tenir compte de la réalisation du Marché unique au 1<sup>er</sup> janvier 1993;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. 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 consommation : les pommes de terre récoltées à la 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 consommation.

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 la Communauté économique européenne.

6. Importation : la mise en libre circulation des pommes de terre, originaires des pays non membres de la Communauté économique 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. L'Office : l'Office National des Débouchés Agricoles et Horticoles (O.N.D.A.H.).

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 reconnu, conformément à l'article 4.

Art. 4. § 1er. L'Office reconnaît toute personne en tant que préparateur de pommes de terre qui introduit une demande dans ce but et qui dispose personnellement d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous :

1. un magasin qui a une superficie utile minimale de 200 m<sup>2</sup> et qui est 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 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;

## MINISTERIE VAN LANDBOUW

N. 93 — 2489

[C — 16142]

20 SEPTEMBER 1993. — Koninklijk besluit betreffende de handel in primeur- en consumptieaardappelen

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw-, en zeevisserijproducten, gewijzigd bij de wetten van 11 april 1983 en 29 december 1990;

Gelet op de wet van 27 december 1938 betreffende de oprichting van een Nationale Dienst voor Afzet van Land- en Tuinbouwproducten, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 12 september 1955 en bij de wetten van 11 april 1983 en 16 juli 1993;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 9 augustus 1980, 16 juni 1989 en 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de noodzaak om onverwijld onze reglementering betreffende de handel in primeur- en consumptieaardappelen te wijzigen voortvloeit uit enerzijds de gewijzigde marktomstandigheden en anderzijds de verplichting zich te schikken naar het Europees recht, ten einde rekening te houden met de totstandkoming van de Eenheidsmarkt op 1 januari 1993;

Op de voordracht van Onze Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

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

1. Primeuraardappelen : niet rijpgeogste aardappelen waarvan de schil over het algemeen gemakkelijk door wrijven kan worden verwijderd en die bestemd zijn om in verse toestand aan de verbruiker te worden geleverd.

2. Consumptieaardappelen : rijpgeogste aardappelen met vaste schil die bestemd zijn om in verse toestand aan de verbruiker te worden geleverd.

3. Aardappelen : primeur- en consumptieaardappelen.

4. Verbruiker : ieder persoon die, voor eigen verbruik, aardappelen verwerft, en ze in hun natuurlijke staat niet verder verhandelt.

5. Uitvoer : het uitvoeren van aardappelen naar landen welke geen deel uitmaken van de Europese Economische Gemeenschap.

6. Invoer : het in vrije verkeer brengen van aardappelen, van oorsprong uit niet-Lid-Statens van de Europese Economische Gemeenschap, alsmede de opslag in een particulier entrepôt van het type D.

7. Verhandelen : het in de handel brengen, verwerven, ten verkoop aanbieden of ten toon stellen, in bezit houden, vervoeren, verkopen, leveren, onder kosteloze of bezwarende titel afstaan, invoeren of uitvoeren.

8. Dienst : Nationale Dienst voor Afzet van Land- en Tuinbouwproducten (N.D.A.L.T.P.).

Art. 2. Dit besluit bepaalt de voorwaarden waaronder aardappelen moeten worden bereid, verpakt en verhandeld.

Art. 3. Vooraleer verpakt te worden moeten aardappelen bij een, overeenkomstig art. 4, erkende bereider worden bereid.

Art. 4. § 1. De Dienst erkent iedere persoon als bereider van aardappelen die daartoe een aanvraag indient en die persoonlijk beschikt over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet :

1. een magazijn dat een minimale nuttige oppervlakte van 200 m<sup>2</sup> heeft en dat tegen vorst is beschermd. 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 en voldoende verlucht zijn en voldoende verlicht kunnen worden; het mag niet worden gebruikt als opslagplaats voor goederen die geen deel uitmaken van de aardappelhandel; het moet zodanig ingericht zijn dat de bereide partijen van de niet-bereide partijen 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; de knoltemperatuur dient bij het bereiden minimaal 8 °C te bedragen;

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'Office, reçoit à titre personnel un numéro d'agrément et peut faire usage de la qualification « préparateur reconnu » de pommes de terre.

Art. 5. Seules les 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 de pommes de terre reconnu par l'Office.

L'Office reconnaît 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 qui a une superficie utile minimale de 100 m<sup>2</sup> 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'Office reçoit à titre personnel un numéro d'agrément et peut faire usage de la qualification « conditionneur reconnu ».

Art. 7. Tant les pommes de terre de primeur et de consommation préparées que celles qui sont conditionnées ne peuvent être commercialisées que si elles satisfont aux normes de qualité respectives déterminées aux annexes 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 p.c. 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. 1. L'Office 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.

Le fonctionnaire chargé du contrôle vérifie les pommes de terre par prise d'échantillon; 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.

2. L'Office contrôle le suivi du présent arrêté par prise d'échantillons à tous les stades de la commercialisation.

Art. 11. Les pommes de terre de primeur et de consommation 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.

4. in de inrichting moet ten minste één gebruiksklaar sorteer- en calibretoestel met gelede leesband aanwezig 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 « erkend bereider » van aardappelen.

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

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

De Dienst erkent ieder persoon als verpakker van aardappelen die daartoe een aanvraag indient en die persoonlijk beschikt over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet :

1. een magazijn dat een minimale nuttige oppervlakte van 100 m<sup>2</sup> heeft en dat tegen vorst is beschut;

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

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; de knoltemperatuur dient bij het verpakken minimaal 8 °C te bedragen.

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

Art. 7. Zowel bereide als verpakte primeur- en consumptieaardappelen mogen slechts verhandeld worden indien zij aan de in de bijlagen van dit besluit bepaalde respectievelijke kwaliteitsnormen voldoen.

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

De artikelen 3 en 5 zijn tot en met 14 augustus niet van toepassing op primeuraardappelen die via veilingen en telersmarkten verhandeld worden, op voorwaarde dat ze verpakt zijn in kisten van minimum 10 kg en maximum 20 kg. De aangeboden hoeveelheid per telers-lid en per verkoopdag mag niet meer dan 1 500 kg bedragen, behalve voor de handgeraapte primeuraardappelen waarvan de schil over ten minste 80 pct. van de knoloppervlakte intact gebleven is en die praktisch vrij zijn van mechanische beschadigingen.

De artikelen 3 en 5 zijn eveneens niet van toepassing op aardappelen van de lange variëteiten die, verpakt in kisten van minimum 10 kg en maximum 20 kg, via veilingen en telersmarkten verhandeld worden.

Art. 9. In het stadium van de kleinhandel moeten bij verpakte aardappelen de voorgeschreven gegevens betreffende de aanduiding van het produkt op zichtbare wijze zijn aangebracht.

De aardappelen mogen evenwel uit de verpakking aangeboden worden mits :

- zij aan de bepalingen van dit besluit voldoen;
- op een bordje de in de normen voorziene aanduidingen, met uitzondering van het bereidersnummer en het nettogewicht, in duidelijk leesbare letters worden vermeld.

Art. 10. 1. De Dienst controleert de invoer en de uitvoer van aardappelen, overeenkomstig de modaliteiten bepaald in het koninklijk besluit van 31 december 1992 tot regeling van de kwaliteitscontrole van tuinbouwproducten en aardappelen bij de invoer en de uitvoer.

De met controle belaste ambtenaar ziet de aardappelen steekproefsgewijs na; daartoe controleert hij een hoeveelheid die voldoende groot is om de kwaliteit van de gehele partij te beoordelen.

Wanneer bij uitvoer het definitieve vervoermiddel niet op de plaats van bereiding geladen wordt, kan de uitvoerder een voorcontrole in het magazijn van bereiding aanvragen.

2. De Dienst controleert steekproefsgewijs in alle stadia van de commercialisatie de naleving van dit besluit.

Art. 11. Ingevoerde primeur- en consumptieaardappelen moeten voldoen aan de in de bijlagen van dit besluit bepaalde respectievelijke kwaliteitsnormen met uitzondering van de aanduiding van het bereidersnummer. Indien de ingevoerde aardappelen in België verpakt worden moeten ze voldoen aan alle bepalingen van dit besluit.

**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 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 27.10.1980 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de consommation, modifié par les arrêtés royaux du 22.04.1988 et du 27.01.1989, est abrogé.

**Art. 17.** Le présent arrêté produit ses effets le 1er juillet 1993, à l'exception de l'article 15 qui entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 18.** Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 20 septembre 1993.

**ALBERT**

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
**A. BOURGEOIS**

**Art. 12.** De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op aardappelen die, mits het bewijs van bestemming van deze aardappelen wordt geleverd,

- worden verhandeld, hetzij tussen het bedrijf van produktie en een inrichting voor opslag of voor bereiding, hetzij tussen een inrichting voor opslag en een inrichting voor bereiding;
- bestemd zijn voor industriële verwerking.

**Art. 13.** Op aanvraag van de uitvoerder kan de controle volgens strengere normen worden verricht om te voldoen aan de bij de transactie afgesloten handelseisen of om de in de invoerlanden geldende reglementering na te leven.

**Art. 14.** De Minister van Landbouw of de door hem gemachtigde ambtenaar kan afwijkingen verlenen op de bepalingen voorzien in 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 zeevisserijprodukten.

**Art. 16.** Het koninklijk besluit van 27.10.1980 betreffende de handel in primeur- en consumptieaardappelen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 22.04.1988 en van 27.01.1989, wordt opgeheven.

**Art. 17.** Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 juli 1993, met uitzondering van artikel 15 dat in werking treedt op de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

**Art. 18.** Onze Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 20 september 1993.

**ALBERT**

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,  
**A. BOURGEOIS**

#### Annexe 1

### NORME DE QUALITE POUR LES POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

[C — 16142]

#### I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de primeur des variétés issues de *Solanum tuberosum*.

#### 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

Les pommes de terre de primeur doivent être comme suit :

- de forme et d'aspect normal pour la variété concernée;
- entières;
- saines; sont exclus les tubercules atteints de pourriture ou d'altérations 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 l'aspect général du produit, à sa qualité ou à sa présentation dans l'emballage, tels que :
  - fissures, coupures, morsures ou meurtrissures;
  - coloration verte;
  - déformations graves et crevasses graves;
  - taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires;
  - taches de rouille, cœur 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, des germes détachés ou des corps étrangers.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est effectué au moyen d'une maille carrée. Le calibre des tubercules ne doit pas être inférieur à 35 mm. Jusqu'au 30 juin inclus, ce calibre minimum est cependant ramené à 30 mm.

Toutefois, des tubercules d'un calibre supérieur à 17 mm et inférieur à 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination « grenaille ».

### IV. TOLERANCES

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

#### A. Tolérance de qualité

Il est toléré au maximum 4 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 :

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

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 (*Corynebacterium sepedonicum*) ou de pourriture brune (*Pseudomonas solanacearum*).

En outre, 1 p.c. en poids de déchets est admis.

#### B. Tolérance de calibre

Pour les pommes de terre de primeurs, exception faite des grenailles, il est toléré dans un même emballage, au maximum 2 p.c. en poids de tubercules d'un calibre inférieur au calibre minimum prescrit. 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. du poids en tubercules d'un calibre inférieur à 17 mm ou supérieur à 35 mm.

### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

#### A. Uniformité

Le contenu de chaque colis doit être uniforme et doit composer de pommes de terre de la même qualité, du même calibre et variété. Cependant, 1 p.c. en poids des pommes de terre d'autres variétés est admis.

Dans un même emballage, les pommes de terre doivent être homogènes en ce qui concerne la couleur de l'épiderme 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 ou 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 ou 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

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 reconnu ; numéro d'agrément de l'Office.

#### B. Nature du produit

- pommes de terre de primeur;
- nom de la variété (facultatif); le nom de la variété mentionnée doit en tout cas correspondre à la variété du lot concerné.

#### C. Origine du produit

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

#### D. Caractéristiques commerciales

- le cas échéant le mention « grenailles » ou une dénomination équivalente pour les tubercules calibrés de 17 à 35 mm.
- poids net.

## Annexe II

### NORME DE QUALITE POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION

#### I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de consommation des variétés issues de *Solanum tuberosum*.

#### 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 consommation après préparation et conditionnement.

##### Exigences minimales

Les pommes de terre de consommation doivent être comme suit :

- de forme et d'aspect normal pour la variété concernée;
- entières;
- saines; sont exclus les tubercules atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

- à peau bien formée;
  - 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 l'aspect général du produit, à sa qualité ou à sa présentation dans l'emballage, tels que :
    - fissures, coupures, morsures ou meurtrissures;
    - coloration verte;
    - déformations graves et crevasses graves;
    - taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires;
    - taches de rouille, coeur creux, noircissement interne et autres défauts internes;
    - gale profonde et gale poudreuse;
    - dégâts causés par le gel.
- Le développement et l'état des pommes de terre de consommation 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, des germes détachés ou des corps étrangers.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est effectué au moyen d'une maille carrée. Les tubercules doivent avoir un calibre minimum tel qu'il ne puissent passer au travers d'une maille carrée de 40 mm.

Pour les variétés longues telles qu'elles sont définies ci-après, il n'est prévu aucune prescription de calibrage.

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.

### IV. TOLERANCES

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

#### A. Tolérance de qualité :

Il est toléré au maximum 6 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 :

- tubercules atteints de pourriture sèche : 0,5 p.c.
- tubercules présentant des défauts externes ou internes graves qui les rendent impropres à la consommation : 1 p.c.

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 (*Corynebacterium sepedonicum*) ou de pourriture brune (*Pseudomonas solanacearum*).

En outre, 2 p.c. en poids de déchets sont admis, dont au maximum 1 p.c. de terre adhérente aux tubercules.

#### B. Tolérance de calibre

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

### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

#### A. Uniformité

Le contenu de chaque colis doit être uniforme et doit consister de pommes de terre de la même qualité, du même calibre et variété. Cependant 1 p.c. en poids des pommes de terre d'autres variétés est admis.

#### 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 retenus par le système de fermeture :

#### A. Identification

- préparateur ou conditionneur reconnu : numéro d'agrément de l'Office.

#### B. Nature du produit

- pommes de terre de consommation;
- nom de la variété (facultatif jusqu'au 30 septembre inclus); le nom de la variété mentionnée doit correspondre à la variété du lot concerné.

C. Origine du produit

— pays

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

D. Caractéristiques commerciales

— poids net.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 20 septembre 1993.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
A. BOURGEOIS

Bijlage I

[C — 16142]

### KWALITEITSNORM VOOR PRIMEURAARDAPPELEN

#### I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op primeuraardappelen van de variëteiten afgeleid van *Solanum tuberosum*.

#### II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

Deze norm heeft tot doel de minimumkwaliteitseisen te omschrijven waaraan primeuraardappelen, na bereiding en verpakking, moeten beantwoorden.

Minimumeisen

Primeuraardappelen moeten als volgt zijn :

- voor het ras de normale vorm en het normale uiterlijk hebben;
- intact;
- gezond; de knollen mogen niet aangetast zijn door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie;
- bijna zuiver;
- vast;
- bijna niet gekiemd;
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid;
- vrij van vreemde geur en/of smaak;
- vrij van uit- of inwendige gebreken die het algemeen uitzicht, de kwaliteit of de presentatie van het produkt in de verpakking schaden, zoals :
  - spleten, insnijdingen, insektenbeten of kneuzingen;
  - groenverkleuring;
  - zware misvormingen en erge barsten;
  - onderhuidse grijze, blauwe of zwarte vlekken;
  - roestvlekken, holle harten, inwendige zwartverkleuring en andere inwendige gebreken;
  - bruine vlekken door zonnebrand;
  - vorstschade.

De primeuraardappelen moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden :

- dat ze bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat ze in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

De partijen moeten vrij zijn van afval zoals grond, losse kiemen of vreemde bestanddelen.

#### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering naar grootte geschiedt door middel van een net met vierkante mazen. De grootte van de knollen mag niet kleiner zijn dan 35 mm. Tot en met 30 juni wordt deze minimumgrootte evenwel tot 30 mm teruggebracht.

Knollen groter dan 17 mm en kleiner dan 35 mm mogen nochtans in de handel gebracht worden onder de benaming « krielaardappelen ».

#### IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn, t.a.v. de voorschriften, afwijkingen in kwaliteit en in grootte toegestaan.

##### A. Tolerantie in kwaliteit

Er wordt maximaal 4 pct. van het gewicht aan knollen, die niet beantwoorden aan de minimumkwaliteitseisen, toegestaan. In ieder geval, en binnen de perken van deze afwijking, worden hoogstens toegestaan :

- knollen aangetast door droogrot of *phytophthora* : 1 pct.
- knollen aangetast door ernstige uitwendige of inwendige gebreken waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie : 1 pct.

De aardappelen moeten praktisch vrij zijn van natrot. In elk geval wordt geen enkel afwijking toegestaan voor knollen die zijn aangetast door wratziekte (*Synchytrium endobioticum*), door bacteriënverwelking (*Corynebacterium sepedonicum*) en door bruinrot (*Pseudomonas solanacearum*).

Bovendien wordt 1 pct. van het gewicht aan afval toegestaan.

##### B. Tolerantie in grootte

Bij primeuraardappelen, krielaardappelen uitgezonderd, wordt per verpakkingseenheid hoogstens 2 pct. van het gewicht aan knollen toegestaan die kleiner zijn dan de voorgeschreven minimumgrootte. Geen enkele knol met een grootte kleiner dan 28 mm wordt toegestaan.

De partijen krielaardappelen mogen hoogstens 2 pct. van het gewicht aan knollen bevatten, waarvan de grootte kleiner is dan 17 mm of groter is dan 35 mm.

## V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

## A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit aardappelen van dezelfde kwaliteit, groottesortering en variëteit. Er wordt evenwel 1 pct. van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten toegestaan. De aardappelen moeten, binnen eenzelfde verpakking, homogeen zijn inzake de kleur van de opperhuid en van het vruchtvlees.

## B. Verpakking

De aardappelen 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 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 zijn aangebracht met een produkt dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt. Alle verpakkingen van eenzelfde partij moeten hetzelfde gewicht hebben.

## VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van elke verpakkingseenheid moeten, hetzij door directe druk, hetzij op een aan het sluitsysteem vastgehecht etiket, in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens aangebracht zijn :

## A. Identificatie

— erkend bereider of verpakker : erkenningsnummer van de Dienst.

## 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. Oorsprong van het produkt

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

## D. Handelskenmerken

— in voorkomend geval de vermelding « krielaardappelen » of een gelijkwaardige benaming voor de knollen met een grootte van 17 tot 35 mm;  
— nettogewicht.

## Bijlage II

## KWALITEITSNORM VOOR CONSUMPTIEAARDAPPELEN

## I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op consumptieaardappelen van variëteiten afgeleid van *Solanum tuberosum*.

## II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

Deze norm heeft tot doel de minimumkwaliteitseisen te omschrijven waaraan consumptieaardappelen, na bereiding en verpakking, moeten beantwoorden.

## Minimumeisen

Consumptieaardappelen moeten als volgt zijn :

- voor het ras de normale vorm en het normale uiterlijk hebben;
- intact;
- gezond; de knollen mogen niet aangetast zijn door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie;
- een goed gevormde schil hebben;
- bijna zuiver;
- vast;
- bijna niet gekieemd;
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid;
- vrij van vreemde geur en/of smaak;
- vrij van uit- of inwendige gebreken die het algemeen uitzicht, de kwaliteit of de presentatie in de verpakking schaden, zoals :
  - spleten, insnijdingen, insectenbeten of kneuzingen;
  - groenverkleuring;
  - zware misvormingen en erge barsten;
  - onderhuidse grijze, blauwe of zwarte vlekken;
  - roestvlekken, holle harten, inwendige zwartverkleuring en andere inwendige gebreken;
  - diepe schurft en poederschurft;
  - vorstschade.

De consumptieaardappelen moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden :

- dat ze bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat ze in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

De partijen moeten vrij zijn van afval zoals grond, losse kiemen of vreemde bestanddelen.

### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De knollen moeten een zulkdanige minimumgrootte hebben dat ze weerhouden worden door een net met vierkante mazen van 40 mm zijde.

Voor de lange variëteiten, zoals deze hierna bepaald worden, zijn geen voorschriften voor sortering naar grootte voorzien.

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

### IV. TOLERANTIES

In elke verpakkingseenheid zijn, t.a.v. de voorschriften, afwijkingen in kwaliteit en in grootte toegestaan.

#### A. Tolerantie in kwaliteit

Er wordt maximaal 6 pct. van het gewicht aan knollen, die niet beantwoorden aan de minimumeisen, toegestaan. In elk geval, en binnen de perken van deze afwijking, worden hoogstens toegestaan :

- knollen aangetast door droogrot : 0,5 pct.
- knollen aangetast door ernstige uitwendige of inwendige gebreken waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie : 1 pct.

De aardappelen moeten praktisch vrij zijn van natrot. In elk geval wordt geen enkele afwijking toegestaan voor knollen die zijn aangetast door wratziekte (*Synchytrium endobioticum*), door bacteriënverwelking (*Corynebacterium sepedonicum*) en door bruinrot (*Pseudomonas solanacearum*).

Bovendien wordt 2 pct. van het gewicht aan afval toegestaan, waarvan maximaal 1 pct. aan de knollen aanhangende grond.

#### B. Tolerantie in grootte

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

### V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

#### A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit aardappelen van dezelfde kwaliteit, groottesortering en variëteit. Er wordt evenwel 1 pct. van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten toegestaan.

#### B. Verpakking

De aardappelen moeten, met het oog op een goede bescherming van het produkt, in geschikte en voldoende stevige verpakkingen worden aangeboden. 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 zijn aangebracht met een produkt dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt.

### VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van elke verpakkingseenheid moeten, hetzij door directe druk, hetzij op een aan het sluitsysteem vastgehecht etiket, in duidelijke leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens aangebracht zijn:

#### A. Identificatie

- erkend bereider of verpakker : erkenningsnummer van de Dienst.

#### B. Aard van het produkt

- consumptieaardappelen;
- naam van de variëteit (facultatief tot en met 30 september); de aangebrachte variëteitsnaam moet met de variëteit van de betrokken aardappelen overeenstemmen.

#### C. Oorsprong van het produkt

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

#### D. Handelskenmerken

- nettogewicht.

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 20 september 1993.

ALBERT

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,

A. BOURGEOIS