

MINISTÈRE DES CLASSES MOYENNES
ET DE L'AGRICULTURE

F. 1999 — 4074 [C — 99/16387]

**30 NOVEMBRE 1999. — 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, et d'horticulture et de la pêche maritime, modifiée par les lois du 11 avril 1983, 29 décembre 1990 et 5 février 1999;

Vu l'arrêté royal du 28 novembre 1994 portant création, organisation et fixation du cadre du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture;

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

Vu la concertation avec les Gouvernements régionaux;

Vu l'urgence;

Considérant que la nécessité de modifier sans tarder notre réglementation relative au commerce des pommes de terre de primeur et de conservation découle d'une part des modifications des conditions de marché et d'autre part de la modification de la norme CEE/ONU pour les pommes de terre de primeur et de conservation sur laquelle notre norme est orientée;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture et des Classes moyennes,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. 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. Service : Service qualité des végétaux et protection des plantes de l'Administration de la qualité des matières premières et du secteur végétal (DG 4) du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture.

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 reconnu, conformément à l'article 4.

Art. 4. § 1^{er}. Le Service 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, 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;

MINISTERIE VAN MIDDENSTAND
EN LANDBOUW

N. 1999 — 4074 [C — 99/16387]

**30 NOVEMBER 1999. — Koninklijk besluit
betreffende handel in primeur- en bewaaraardappelen**

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, 29 december 1990 en 5 februari 1999;

Gelet op het koninklijk besluit van 28 november 1994 houdende oprichting, organisatie en vastlegging van de personeelsformatie van het Ministerie van Middenstand en Landbouw;

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 het overleg met de Gewestregeringen;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de noodzaak om onverwijld onze reglementering betreffende de handel in primeur- en bewaaraardappelen te wijzigen voortvloeit uit enerzijds de gewijzigde marktomstandigheden en anderzijds de wijziging van de UN/ECE-norm voor primeur- en bewaaraardappelen waarop onze norm is afgestemd;

Op de voordracht van Onze Minister van Landbouw en Middenstand,

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

3. Aardappelen : primeur- en bewaaraardappelen.

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 die geen deel uitmaken van de Europese Unie.

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

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

8. Dienst : Dienst plantenkwaliteit en plantenbescherming van het Bestuur voor de kwaliteit van de grondstoffen en de plantaardige sector (DG 4) van het Ministerie van Middenstand en Landbouw.

9. Lange variëteit : aardappelvariëteit waarvan de knollen gemiddeld een lengte hebben die ten minste gelijk is aan tweemaal de grootste breedte.

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, voorzien van een adequate isolatie, dat een minimale nuttige oppervlakte van 200 m² heeft en dat tegen vorst is beschermt;

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. 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 le Service 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.

Art. 6. § 1^{er}. 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 le Service.

Le Service 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, 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 le Service 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 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. § 1^{er}. Le Service 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'échantillons; dans ce but, il contrôle une quantité suffisamment importante pour juger la qualité de l'entièreté du lot.

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. in de inrichting moet ten minste één gebruiksklaar sorteer- en calibreerstel 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 verpakt worden.

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, voorzien van een adequate isolatie, dat een minimale nuttige oppervlakte van 100 m² heeft en dat tegen vorst is beschermd;

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 bewaaraardappelen mogen slechts verhandeld worden indien zij aan de in de bijlagen I en II van dit besluit bepaalde respectievelijke kwaliteitsnormen voldoen.

Art. 8. De artikelen 3 en 5 en hoofdstuk VI van de bijlage 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 van primeuraardappelen die via veiligen en telersmarkten verhandeld worden, op voorwaarde dat ze verpakt zijn in kisten van minimum 10 kg en maximum 20 kg. De aangeboden hoeveelheid per telerslid en per verkoopdag mag niet meer dan 1.500 kg bedragen behalve voor de handgeraapte primeuraardappelen waarvan de schil over ten minste 80 % 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 veiligen en telersmarkten verhandeld worden.

Art. 9. In het stadium van de kleinhandel moeten bij verpakte aardappelen de voorgeschreven gegevens betreffende de aanduiding van het product 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.

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. Le Service 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 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 1^{er} 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

—

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'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- pratiquement propres;
- fermes;
- pratiquement non germées;

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.

Bij de uitvoer van primeuraardappelen tot en met 15 september van het jaar van de oogst, is evenwel een voorcontrole, ten minste drie dagen vóór de definitieve controle, verplicht.

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

Art. 11. Ingevoerde primeur- en bewaaraardappelen 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. 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 productie 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 en Middenstand 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 zeevisserijproducten.

Art. 16. Het koninklijk besluit van 20 september 1993 betreffende de handel in primeur- en consumptieaardappelen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 28 mei 1996 wordt opgeheven.

Art. 17. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 september 1999.

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

Gegeven te Brussel, 30 november 1999.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw en Middenstand,
J. GABRIELS

—

Bijlage I

Kwaliteitsnorm voor primeuraardappelen

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op primeuraardappelen van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Solanum tuberosum* L. en van zijn hybriden.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

Minimumeisen.

Behoudens de toegestane toleranties moeten primeuraardappelen als volgt zijn :

- voor het ras de normale vorm en het normale uiterlijk hebben;
- intact; d.w.z. zonder enig gebrek of enige aantasting die de integriteit van de knol wijzigt; het gedeeltelijk ontbreken van de schil wordt niet als een tekort aanzien;
- 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;

— 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, 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 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.

— vrij van abnormale uitwendige vochtigheid;

— vrij van vreemde geur en/of smaak;

— vrij van uit- of inwendige gebreken die de presentatie, het algemeen uitzicht, de kwaliteit en/of de bewaarbaarheid van het produkt in de verpakking schaden, zoals :

- barsten (met inbegrip van groeischeuren), insnijdingen, insektenbeten, kneuzingen of ruwheid van de schil met een diepte van meer dan 3,5 mm;

- groenverkleuring; een lichte bleek-groene verkleuring die niet meer dan één achtste deel van het oppervlak bedekt en die bij het normaal schillen van de aardappel wordt verwijderd, wordt niet als een tekort aanzien;

- zware misvormingen;

- onderhuidse grijze, blauwe of zwarte vlekken die dieper reiken dan 3,5 mm;

- roestvlekken, holle harten, inwendige zwartverkleuring en andere inwendige gebreken;

- bruine vlekken door zonnebrand;

- vorstschade.

De primeuraarappelen 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 of vreemde bestanddelen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De controle van de sortering gebeurt aan de hand van een vierkante malie.

Na sortering mag de grootte van de knollen niet kleiner zijn dan 35 mm. Tot en met 30 juni wordt deze minimumgrootte evenwel tot 30 mm teruggebracht.

In afwijking van het voorgaande lid mag de grootte van de knollen van lange variëteiten (o.m. de variëteiten Charlotte, Nicola) niet kleiner zijn dan 30 mm.

Knollen groter dan 18 mm en kleiner dan 35 mm mogen nochtans in de handel gebracht worden onder de benaming "krielaardappelen".

De vereisten inzake sortering zijn niet van toepassing op lange variëteiten met een, aan de variëteit eigen, onregelmatige vorm (o.m. de variëteiten Corne de Gatte, Ratte).

IV. TOLERANTIES

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

A. Tolerantie in kwaliteit.

Er wordt maximaal 4 % 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 %;
- knollen aangetast door ernstige uitwendige of inwendige gebreken waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie : 1 %.

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 ringrot (*Clavibacter michiganensis*) en door bruinrot (*Ralstonia solanacearum*).

Bovendien wordt 2 % van het gewicht aan afval toegestaan, waarvan ten hoogste 0,5 % vreemde bestanddelen.

B. Tolerantie in grootte.

Bij primeuraardappelen, krielaardappelen uitgezonderd, wordt per verpakkingseenheid hoogstens 5 % van het gewicht aan knollen toegestaan die kleiner zijn dan de voorgeschreven minimumgrootte of die afwijken van de op de verpakking aangeduide grootte. Geen enkele knol kleiner dan 28 mm wordt toegestaan.

De partijen krielaardappelen mogen hoogstens 2 % van het gewicht aan knollen bevatten, waarvan de grootte kleiner is dan 18 mm of groter is dan 35 mm.

C. Tolerantie in variëteiten.

Er wordt 2 % van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten toegestaan.

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 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 du Service.

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

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;

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. Uniformiteit.

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit aardappelen van dezelfde kwaliteit, groottesortering (indien gesorteerd) en variëteit. De aardappelen moeten, binnen eenzelfde verpakking, homogeen zijn inzake kleur van de schil 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 plastieken 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 product.

— "primeuraardappelen";

— naam van de variëteit.

C. Oorsprong van het product.

— land;

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

D. Handelskenmerken.

— sortering (indien gesorteerd): de minimum grootte, gevolgd door de woorden "en meer" (facultatief)

— in voorkomend geval de vermelding "krielaardappelen" of een gelijkwaardige benaming voor de knollen met een grootte van 18 tot 35 mm;

— nettogewicht.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 1999 betreffende de handel in primeur- en bewaaraardappelen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw en Middenstand,
J. GABRIELS

Bijlage II

Kwaliteitsnorm voor bewaaraardappelen

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op bewaaraardappelen van variëteiten (cultivars) afgeleid van *Solanum tuberosum* L. en van zijn hybriden.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

Minimumeisen.

Behoudens de toegestane toleranties moeten bewaaraardappelen als volgt zijn :

— voor het ras de normale vorm en het normale uiterlijk hebben;

— intact; d.w.z. zonder enig gebrek of enige aantasting die de integriteit van de knol wijziget;

— gezond; de knollen mogen niet aangetast zijn door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie;

- 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.

- een goed gevormde schil hebben;
- bijna zuiver;
- vast;
- bijna niet gekiemd; de kiemen mogen niet langer dan 3 mm zijn;
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid; d.w.z. voldoende gedroogd indien gewassen;
- vrij van vreemde geur en/of smaak;
- vrij van uit- of inwendige gebreken die de presentatie, het algemeen uitzicht, de kwaliteit en/of de bewaarbaarheid in de verpakking schaden, zoals :
 - barsten (met inbegrip van groeischeuren), spleten, insnijdingen, insektenbeten, kneuzingen of ruwheid van de schil (enkel voor de variëteiten waarvan de schil normaal niet ruw is) met een diepte van meer dan 5 mm;
 - groenverkleuring; een bleek-groene verkleuring die niet meer dan één achtste deel van het oppervlak bedekt en die bij het normaal schillen van de aardappel wordt verwijderd, wordt niet als een tekort aanzien
 - zware misvormingen;
 - onderhuidse grijze, blauwe of zwarte vlekken die dieper reiken dan 5 mm;
 - roestvlekken, holle harten, inwendige zwartverkleuring en andere inwendige gebreken;
 - diepe schurft en poederschurft met een diepte van 2 mm of meer;
 - vorstschade.

De bewaaraardappelen 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 of vreemde bestanddelen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De controle van de sortering gebeurt met een vierkante malie.

Na sortering mag de grootte van de knollen niet kleiner zijn dan 40 mm.

In afwijking van het voorgaande lid mag de grootte van de lange variëteiten (o.m. de variëteiten Charlotte, Nicola) niet kleiner zijn dan 30 mm.

Knollen, groter dan 18 mm en kleiner dan 40 mm, mogen evenwel in de handel gebracht worden onder de benaming "krielaardappelen".

De vereisten inzake sortering zijn niet van toepassing op lange variëteiten met een, aan de variëteit eigen, onregelmatige vorm (o.m. de variëteiten Corne de Gatte, Ratte).

IV. TOLERANTIES

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

A. Tolerantie in kwaliteit.

Er wordt maximaal 6 % 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 of *Phytophthora* : 1 %;
- knollen aangetast door ernstige uitwendige of inwendige gebreken waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie : 1 %.

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 ringrot (*Clavibacter michiganensis*) en door bruinrot (*Ralstonia solanacearum*).

Bovendien wordt 2 % van het gewicht aan afval toegestaan, waarvan maximaal 0,5 % aan vreemde bestanddelen.

B. Tolerantie in grootte.

Er wordt hoogstens 5 % van het gewicht aan knollen met een grootte kleiner dan de aangenomen minimumgrootte toegestaan.

C. Tolerantie in variëteiten.

Er wordt 2 % van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten toegestaan.

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 reconnu : numéro d'agrément du Service.

B. Nature du produit.

— "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

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit aardappelen van dezelfde kwaliteit, groottesortering (indien gesorteerd) en variëteit.

De aardappelen moeten, binnen eenzelfde verpakking, homogeen zijn inzake de kleur van de schil en van het vruchtvlies.

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.

— "bewaaraardappelen" of "consumptieaardappelen";

— naam van de variëteit.

C. Oorsprong van het produkt.

— land;

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

D. Handelskenmerken.

— sortering (indien gesorteerd): de minimum grootte, gevolgd door de woorden "en meer" (facultatief);

— in voorkomend geval de vermelding "krielaardappelen" of een gelijkwaardige benaming voor de knollen met een grootte van 18 tot 40 mm;

— nettogewicht.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 1999 betreffende de handel in primeur- en bewaaraardappelen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw en Middenstand,

J. GABRIELS

F. 1999 — 4075

[C — 99/16378]

1^{er} DECEMBRE 1999. — Arrêté ministériel relatif aux mesures de protection contre l'encéphalopathie spongiforme bovine et concernant les échanges de protéines animales transformées et de produits contenant de telles protéines

Le Ministre de l'Agriculture et des Classes Moyennes,

Vu la loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage, modifiée par la loi du 5 février 1999;

Vu la loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux, modifiée par les lois des 29 décembre 1990, 20 juillet 1991, 6 août 1993 et 21 décembre 1994;

Vu l'arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux;

Vu l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables aux échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits;

Vu l'arrêté ministériel du 27 juin 1994 établissant les règles vétérinaires et sanitaires relatives aux échanges et aux importations de certains produits;

N. 1999 — 4075

[C — 99/16378]

1 DECEMBER 1999. — Ministerieel besluit betreffende maatregelen ter bescherming tegen boviene spongiforme encefalopathie en ten aanzien van het handelsverkeer voor verwerkte dierlijke eiwitten en dergelijk eiwit bevattende producten

De Minister van Landbouw en Middenstand,

Gelet op de wet van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt, gewijzigd door de wet van 5 februari 1999;

Gelet op de diergezondheidswet van 24 maart 1987, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990, 20 juli 1991, 6 augustus 1993 en 21 december 1994;

Gelet op het koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor dierlijke voeding;

Gelet op het koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de veterinaire en zoötechnische controles die van toepassing zijn op het intracommunautaire handelsverkeer van sommige levende dieren en producten;

Gelet op het ministerieel besluit van 27 juni 1994 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer van bepaalde producten;