



Texte N° 01-003 - E/2 - (F.323)	POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE Secteur des fruits et légumes frais Modalités d'application du régime relatif à l'application des droits additionnels à l'importation dans le secteur des fruits et légumes frais Volumes de déclenchement des droits additionnels à l'importation pour certains fruits et légumes Modificatif
Texte N° 01-004 - E/2 - (F.323)	POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE Secteur des fruits et légumes frais Normes de commercialisation applicables aux poivrons (piments doux)
Texte N° 01-005 - F/2 - (J.30-L.414)	PRODUITS PETROLIERS TAXE GENERALE SUR LES ACTIVITES POLLUANTES Fiscalité des produits pétroliers et TGAP : Mesures applicables à compter du 1er janvier 2001 Modificatif

<p><i>Bulletin officiel des douanes</i></p> <p>POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE</p> <p>Secteur des fruits et légumes frais</p> <p>Modalités d'application du régime relatif à l'application des droits additionnels à l'importation dans le secteur des fruits et légumes frais</p> <p>Volumes de déclenchement des droits additionnels à l'importation pour certains fruits et légumes</p> <p>Modificatif</p>	<p>BOD n° 6480</p> <p>du 12 janvier 2001</p> <p>texte n° 01-003</p> <p>nature du texte : DA</p> <p>du 3 janvier 2001</p> <p>classement : F.323</p> <p>RP :</p> <p>bureau : E/2</p> <p>nombre de pages : 2</p> <p>diffusion :</p> <p>NOR : BUD D 01 00 003 S</p> <p>mots-clés : Fruits et légumes – droits additionnels – volumes de déclenchement</p>
--	--

Date d'entrée en vigueur du texte : 16 décembre 2000

Date de caducité du texte :

Références :

- Règlement (CE) n° [1555/1996](#) de la Commission du 30 juillet 1996 (*JOCE* n° L193 du 03 août 1996),
- Règlement (CE) n° [2623/1998](#) de la Commission du 4 décembre 1998 (*JOCE* n° L329 du 5 décembre 1998),
- Règlement (CE) n° [2370/1999](#) de la Commission du 8 novembre 1999 (*JOCE* n° L286 du 9/11/1999),
- Règlement (CE) n° [2532/1999](#) de la Commission du 30 novembre 1999 (*JOCE* n° L306 du 1^{er} décembre 1999),
- Règlement (CE) n° [1044/2000](#) de la Commission du 18 mai 2000 (*JOCE* n° L118 du 19 mai 2000),
- Règlement (CE) n° [1149/2000](#) de la Commission du 29 mai 2000 (*JOCE* n° L129 du 30 mai 2000),
- Règlement (CE) n° [1512/2000](#) de la Commission du 12 juillet 2000 (*JOCE* n° L174 du 13 juillet 2000),
- Règlement (CE) n° [2108/2000](#) de la Commission du 04 octobre 2000 (*JOCE* n° L250 du 5 octobre 2000),
- Règlement (CE) n° [2410/2000](#) de la Commission du 30 octobre 2000 (*JOCE* n° L278 du 30 octobre 2000),
- Règlement (CE) n° [2713/2000](#) de la Commission du 12 décembre 2000 (*JOCE* n° L313 du 13 décembre 2000).
- *BOD* n° [6122](#) du 12 septembre 1996 (DA n° [96-208](#) du 3/09/1996) – Clt. E.0331,
- *BOD* n° [6372](#) du 18 août 1999 (DA n° [99-145](#) du 5/08/1999) – Clt. F.323,
- *BOD* n° [6440](#) du 29 juin 2000 (DA n° [00-122](#) du 20/06/2000) – Clt. F.323,
- *BOD* n° [6451](#) du 16 août 2000 (DA n° [00-146](#) du 7 août 2000) – Clt. F.323,
- *BOD* n° [6463](#) du 31 octobre 2000 (DA n° [00-181](#) du 19 octobre 2000) – Clt. F323,
- *BOD* n° [6469](#) du 30 novembre 2000 (DA n° [00-200](#) du 30 octobre 2000) – Clt. F. 323.

Texte abrogé :

Textes modifiés : - Annexe du règlement (CE) n° [1555/1996](#) de la Commission du 30 juillet 1996 (*JOCE* n°L193 du 03 août 1996),

- Annexe 1 DA n° [96-208](#) du 03/09/1996 - *BOD* n° [6122](#) du 12/09/1996.

Edition intégrale au format PDF

Le règlement (CE) n° [2713/2000](#) de la Commission du 12 décembre 2000 modifie dans son annexe les volumes de déclenchement des droits additionnels pour les oranges.

Par conséquent, l'annexe du règlement (CE) n° [1555/1996](#) portant modalités d'application du régime relatif à l'application des droits additionnels à l'importation dans le secteur des fruits et légumes est remplacée par l'annexe du règlement (CE) n° [2713/2000](#) jointe au présent *BOD*.

L'annexe de la DA n° [96-208](#) du 3/09/1996 (*BOD* n° [6122](#) du 12 septembre 1996), modifiée en dernier lieu par la DA n° [00-200](#) du 30 octobre 2000 (*BOD* n° [6469](#) du 30 novembre 2000), est remplacée par la présente annexe.

<p><u>Bulletin officiel des douanes</u></p> <p>POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE</p> <p>—</p> <p>Secteur des fruits et légumes frais</p> <p>Normes de commercialisation applicables aux poivrons (piments doux)</p>	<p>BOD n° 6480</p> <p>du 12 janvier 2001</p> <p>texte n° 01-004</p> <p>nature du texte : DA</p> <p>du 3 janvier 2001</p> <p>classement : F.323</p> <p>RP :</p> <p>bureau : E/2</p> <p>nombre de pages : 9</p> <p>diffusion :</p> <p>NOR : BUD D 01 00 003 S</p> <p>mots-clés : Fruits et légumes - normes – poivrons – piments doux</p>
<p>Date d'entrée en vigueur du texte : 1er août 1999</p> <p>Date de caducité du texte :</p> <p>Références :</p> <p>Règlement (CE) n° 2200/1996 du Conseil du 28 octobre 1996 (<i>JOCE</i> L 297 du 21/11/1996),</p> <p>Règlement (CE) n° 79/88 de la Commission du 13 janvier 1988 (<i>JOCE</i> L 010 du 14/01/1988),</p> <p>Règlement (CE) n° 1455/1999 de la Commission du 1^{er} juillet 1999 (<i>JOCE</i> L 167 du 02/07/1999),</p> <p>Règlement (CE) n° 2706/2000 de la Commission du 11 décembre 2000 (<i>JOCE</i> L 311 du 12/12/2000).</p> <p>Texte abrogé : Annexe II du règlement (CE) n° 79/88 de la Commission du 13 janvier 1988 (<i>JOCE</i> L 010 du 14/01/1988).</p> <p>Texte modifié : Règlement (CE) n° 1455/1999 de la Commission du 1^{er} juillet 1999 (<i>JOCE</i> L 167 du 02/07/1999)</p>	

La Commission des communautés européennes, par règlement (CE) n° [1455/1999](#), visé en référence, a souhaité procéder à une refonte de la réglementation fixant les normes de commercialisation des poivrons (piments doux) relevant du code NC [07.09.60.10](#).

Ces normes, définies à l'annexe A, sont applicables à tous les stades de la commercialisation dans les conditions prévues au règlement n° [2200/1996](#) visé en référence. Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme, une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence, ainsi que de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Par règlement (CE) n° 2706 du 11 décembre 2000, la Commission a modifié le règlement (CE) n° [1455/1999](#). Les évolutions apportées sont les suivantes :

- suppression de la dérogation au respect du calibre minimal pour les poivrons de la variété *Capsium annuum* L. var *longum* appelé aussi "peperoncini". Tous les poivrons doux relèvent désormais des variétés (cultivars) issues du *Capsium annuum* L. var. *annuum*,
- abaissement du calibre minimal des poivrons doux longs (*pointus*) de petite taille,

- intégration des dispositions de calibrage, d'étiquetage et de présentation des poivrons miniatures,
- intégration des dispositions sur le marquage et l'origine des poivrons présentés en mélange.

L'annexe B reprend l'ensemble de ces nouvelles dispositions en les intégrant dans la norme définie par règlement (CE) n° [1455/1999](#).

L'annexe A est applicable à compter du 1^{er} août 1999 jusqu'au 28 février 2001.

L'annexe B est applicable à compter du 1^{er} mars 2001.

ANNEXE A

NORME POUR LES POIVRONS DOUX

I - DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poivrons doux des variétés (cultivars) issues du *Capsicum annum* L destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux de poivrons doux :

- poivrons doux longs (pointus),
- poivrons doux de forme carrée époincée,
- poivrons doux de forme carrée pointue (à toupie),
- poivrons doux de forme aplatie (tomates),

II - DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poivrons doux après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poivrons doux doivent être :

- entiers,
 - sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ,
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- d'aspect frais,
- pratiquement exempts de parasites,
- bien développés,
- exempts de dégâts causés par le gel,
- exempts de blessures non cicatrisées,
- exempts de brûlures de soleil (sauf spécifications définies au chapitre B . Classification., point ii),
- munis de leur pédoncule,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

Le développement et l'état des poivrons doux doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention,
- et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les poivrons doux font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.

i) Catégorie I

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne le développement, la forme et la couleur, compte tenu de l'état de maturité.

Ils doivent être :

- fermes,
- pratiquement exempts de tâches.

Le pédoncule peut être également endommagé ou coupé avec le calice intact.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspond aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme et de développement,
- de brûlures de soleil ou légères blessures cicatrisées dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1 cm² de surface totale pour les autres défauts,
- légères craquelures sèches et superficielles dont l'ensemble ne doit pas dépasser une longueur cumulée de 3 centimètres.

Ils peuvent être moins fermes, mais non fanés.

Le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre (largeur d'épaule) des poivrons doux. Par "largeur" des poivrons doux aplatis ("tomates"), on doit entendre le diamètre maximal de la section équatoriale .

Pour les produits calibrés, la différence de diamètre entre le poivron doux le plus grand et le poivron doux le plus petit, dans un même colis, ne doit pas excéder 20 millimètres.

La largeur des poivrons ne doit pas être inférieure aux mesures suivantes :

- poivrons doux longs (pointus) : 30 millimètres,
- poivrons doux de forme carrée époincée et poivrons doux de forme carrée pointue ("à toupie") le plus petit, dans un même colis, ne doit pas excéder 40 millimètres.
- poivrons doux de forme aplatie ("tomates ") : 55 millimètres.

Le calibrage n'est pas obligatoire pour la catégorie II, sous réserve du respect des calibres minimaux.

Les dispositions du présent chapitre ne s'appliquent pas aux poivrons doux à baies moyennant longue et minces (type "Peperoncini ") dérivés des variétés particulières du *Capsicum annum* L. var *longum*. Ceux-ci doivent avoir une longueur supérieure à 5 centimètres.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

i) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas aux calibres identifiés, dans une limite de 5 millimètres en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

ii) Catégorie II

- Poivrons doux calibrés

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas aux calibres identifiés, dans une limite de 5 millimètres en plus ou en moins dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

- Poivrons doux non calibrés

5 % en nombre ou en poids de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu, dans une limite de 5 millimètres.

V – DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie I, sensiblement de même état de maturité et de coloration.

Toutefois, le mélange de poivrons doux de différentes couleurs est autorisé dans la mesure où l'homogénéité en ce qui concerne l'origine, le type commercial, le calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et la catégorie de qualité sont respectées et où le nombre de poivrons doux de chaque couleur est identique.

Pour les petits emballages d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme, l'homogénéité de coloration de calibre et de type commercial n'est pas exigée. Dans ce cas de commercialisation de poivrons doux de différentes couleurs, l'homogénéité en ce qui concerne l'origine n'est pas exigée.

Pour les produits calibrés, les poivrons doux du type long doivent être suffisamment uniformes en longueur.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les poivrons doux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI – DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractère groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications suivantes.

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur : Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballage et/ou expéditeur" (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- "Poivrons doux" et la ou les couleurs des fruits si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Type commercial ("longs", "carré épointés", "carrée pointu", "aplatis") ou non de la variété si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- "Peperoncini" ou toute autre appellation synonyme, le cas échéant.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal ou mention "non calibrés", le cas échéant,
- Poids net ou nombre de pièces (facultatif)

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

ANNEXE B

NORME POUR LES POIVRONS DOUX

I - DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poivrons doux des variétés (cultivars) issues du *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux de poivrons doux :

- poivrons doux longs (pointus),
- poivrons doux de forme carrée épointée,
- poivrons doux de forme carrée pointue ("à toupie"),
- poivrons doux de forme aplatie ("tomates"),

II - DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poivrons doux après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poivrons doux doivent être :

- entiers,
- sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- d'aspect frais,
- pratiquement exempts de parasites,
- bien développés,
- exempts de dégâts causés par le gel,
- exempts de blessures non cicatrisées,
- exempts de brûlures de soleil (sauf spécifications définies au chapitre B. Classification., point ii),
- munis de leur pédoncule,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

Le développement et l'état des poivrons doux doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention,

et

- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les poivrons doux font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.

i) Catégorie I

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne le développement, la forme et la couleur, compte tenu de l'état de maturité.

Ils doivent être :

- fermes,
- pratiquement exempts de tâches.

Le pédoncule peut être également endommagé ou coupé avec le calice intact.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspond aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme et de développement,
 - de brûlures de soleil ou légères blessures cicatrisées dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1 cm² de surface totale pour les autres défauts,
 - légères craquelures sèches et superficielles dont l'ensemble ne doit pas dépasser une longueur cumulée de 3 centimètres.

Ils peuvent être moins fermes, mais non fanés.

Le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

III - DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre (largeur d'épau) des poivrons doux. Par "largeur" des poivrons doux aplatis ("tomates"), on doit entendre le diamètre maximal de la section équatoriale.

Pour les produits calibrés, la différence de diamètre entre le poivron doux le plus grand et le poivron doux le plus petit, dans un même colis, ne doit pas excéder 20 millimètres.

La largeur des poivrons ne doit pas être inférieure aux mesures suivantes :

- poivrons doux longs (pointus) : 20 millimètres,
- poivrons doux de forme carrée époincée et poivrons doux de forme carrée pointue ("à toupie") : 40 millimètres.
- poivrons doux de forme aplatie ("tomates") : 55 millimètres.

Le calibrage n'est pas obligatoire pour la catégorie II, sous réserve du respect des calibres minimaux.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux produits miniatures. (Par "produit miniature", on entend une variété ou un cultivar de poivrons doux, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des poivrons doux de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies)

IV - DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

i) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas aux calibres identifiés, dans une limite de 5 millimètres en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

ii) Catégorie II

- Poivrons doux calibrés

10 % en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas aux calibres identifiés, dans une limite de 5 millimètres en plus ou en moins, dont au maximum 5 % de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

- Poivrons doux non calibrés

5 % en nombre ou en poids de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu, dans une limite de 5 millimètres.

V - DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie I, sensiblement de même état de maturité et de coloration.

Toutefois, le mélange de poivrons doux de différentes couleurs est autorisé dans la mesure où l'homogénéité en ce qui concerne l'origine, le type commercial, le calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et la catégorie de qualité sont respectées et où le nombre de poivrons doux de chaque couleur est identique.

Pour les petits emballages d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme, l'homogénéité de coloration de calibre et de type commercial n'est pas exigée. Dans ce cas de commercialisation de poivrons doux de différentes couleurs, l'homogénéité en ce qui concerne l'origine n'est pas exigée.

Pour les produits calibrés, les poivrons doux du type long doivent être suffisamment uniformes en longueur.

Les poivrons doux miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Ils peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures de type et d'origine différents.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les poivrons doux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI - DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications suivantes.

A. Identification

Emballer et/ou expéditeur : Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballage et/ou expéditeur" (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- "Poivrons doux" et la ou les couleurs des fruits si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Type commercial ("longs", "carré épointés", "carrée pointu", "aplatis") ou nom de la variété si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

- Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal ou mention "non calibrés", le cas échéant,
- "Minipoivrons", "baby-poivrons" ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire ainsi que de leurs origines respectives.
- Poids net ou nombre de pièces (facultatif)

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

<p><u>Bulletin officiel des douanes</u></p> <p>PRODUITS PETROLIERS</p> <p>—————</p> <p>TAXE GENERALE SUR LES ACTIVITES POLLUANTES</p> <p>—————</p> <p>Fiscalité des produits pétroliers et TGAP :</p> <p>Mesures applicables à compter du 1^{er} janvier 2001</p> <p>—————</p> <p>Modificatif</p>	<p>BOD n°6480</p> <p>du 12 janvier 2001</p> <p>texte n° 01-005</p> <p>nature du texte : Circulaire</p> <p>du 3 janvier 2001</p> <p>classement : J.30-L.414</p> <p>RP : Produits pétroliers</p> <p>bureau : F/2</p> <p>nombre de pages : 1</p> <p>diffusion :</p> <p>NOR : BUD D 01 00 005 S</p> <p>mots-clés : produits pétroliers, gaz naturel, droits, taxes, fiscalité, TGAP, TIPP, TICGN</p>
<p>Date d'entrée en vigueur du texte : 1^{er} janvier 2001</p> <p>Date de caducité du texte :</p> <p>Références :</p> <ul style="list-style-type: none"> • loi de finances rectificative pour 2000 n° 2000-1353 du 30 décembre 2000 (<i>JORF</i> n° 303 du 31 décembre 2000), • DA n° 01-002 du 22 décembre 2000 (<i>BOD</i> n° 6479 du 5 janvier 2001). <p>Texte abrogé :</p> <p>Texte modifié :</p>	

La décision administrative n° [01-002](#) du 22 décembre 2000 informait les usagers, sous réserve de l'adoption des lois de finances initiale pour 2001 et rectificative pour 2000, des mesures fiscales prévues pour le 1^{er} janvier 2001.

Comme suite à la décision n° 2000-441 DC du Conseil Constitutionnel du 28 décembre 2000, le paragraphe F (intitulé : " Extension de la TGAP aux consommations d'énergie ") du II de la DA n° [01-002](#) du 22 décembre 2000 (Bulletin Officiel des Douanes n° [6479](#) du 5 janvier 2001) est supprimé.