

REGOLAMENTO (CE) N. 1466/2003 DELLA COMMISSIONE
del 19 agosto 2003

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai carciofi e modifica il regolamento (CE) n. 963/98

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 47/2003 della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2, e l'articolo 3, paragrafo 3, lettera c),

considerando quanto segue:

- (1) I carciofi figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CE) n. 963/98 della Commissione, del 7 maggio 1998, recante norme di commercializzazione per i cavolfiori e i carciofi ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 46/2003 ⁽⁴⁾, dev'essere modificato per quanto riguarda la definizione dei carciofi delle varietà «Poivrade» e «Bouquet».
- (2) Per una questione di chiarezza, la norma applicabile ai carciofi andrebbe scorporata, modificando di conseguenza il regolamento (CE) n. 963/98. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per i carciofi dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).
- (3) L'applicazione delle nuove norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.
- (4) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione. Per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, dovrebbe essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.

- (5) Alcune varietà di carciofi prodotte in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana sono tradizionalmente vendute nelle rispettive regioni di produzione in mazzi provvisti di foglie e con steli di lunghezza superiore a 10 cm. Su richiesta dell'Italia, tale pratica commerciale è stata autorizzata dal regolamento (CE) n. 448/97 della Commissione, del 7 marzo 1997, recante deroga, per alcune regioni italiane, alle norme commerciali stabilite per i carciofi ⁽⁵⁾. Per motivi di chiarezza e semplificazione della normativa comunitaria, è opportuno integrare tale deroga nel presente regolamento e abrogare il regolamento (CE) n. 448/97.

- (6) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile ai carciofi di cui al codice NC 0709 10 00 è stabilita nell'allegato.

Essa si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- a) una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,
- b) per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

1. In deroga all'allegato, i carciofi prodotti in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana possono essere venduti al dettaglio nelle suddette regioni in mazzi provvisti di foglie e con steli di lunghezza superiore a 10 cm.

2. Ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, ciascuna partita riporta sul documento o sulla scheda di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2200/96, oltre alle altre indicazioni richieste, la dicitura seguente:

«Destinato alla vendita al dettaglio unicamente in ... (regione di produzione)».

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 64.

⁽³⁾ GU L 135 dell'8.5.1998, pag. 18.

⁽⁴⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 61.

⁽⁵⁾ GU L 68 dell'8.3.1997, pag. 17.

Articolo 3

Il regolamento (CE) n. 963/98 è modificato come segue:

- 1) nel titolo, i termini «e i carciofi» sono soppressi;
- 2) all'articolo 1, il testo del paragrafo 1 è sostituito dal seguente:
«1. La norma di commercializzazione per i cavolfiori di cui al codice NC 0704 10 figura nell'allegato»;
- 3) l'allegato II è soppresso;
- 4) all'allegato I, i termini «Allegato I» sono sostituiti dal termine «Allegato».

Articolo 4

Il regolamento (CE) n. 448/97 è abrogato.

Articolo 5

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 agosto 2003.

Per la Commissione
Franz FISCHLER
Membro della Commissione

ALLEGATO

NORMA PER I CARCIOFI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai capolini dei carciofi delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Cynara scolymus* L. destinati ad essere consegnati al consumatore allo stato fresco, ad esclusione dei carciofi destinati alla trasformazione industriale.

Le denominazioni «Poivrade» e «Bouquet» si riferiscono a giovani carciofi conici violetti.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i carciofi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i carciofi devono essere:

- interi,
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo,
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odori e/o sapori estranei.

Gli steli devono presentare un taglio netto ed essere di lunghezza non superiore a 10 cm. Quest'ultima disposizione non si applica ai carciofi presentati in mazzi, ossia costituiti da un certo numero di capolini attaccati a livello dello stelo, nonché ai carciofi della varietà «Spinoso».

Lo sviluppo e lo stato dei carciofi devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. Classificazione

I carciofi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»

I carciofi classificati in questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate, in funzione delle caratteristiche della varietà.

Essi non devono presentare difetti, ad esclusione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

ii) Categoria I

I carciofi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate, in funzione delle caratteristiche della varietà.

Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lieve deformità,
- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature),
- lievissime ammaccature.

I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i carciofi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Tali carciofi possono essere leggermente aperti.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i carciofi conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione:

- deformità,
- alterazioni dovute al gelo,
- lievi ammaccature,
- lievi macchie sulle brattee esterne,
- inizio di lignificazione dei vasi della parte inferiore.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse dei capolini.

Il diametro minimo è fissato a 6 cm.

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini delle categorie «Extra» e I, facoltativa per quelli della categoria II:

- diametro di 13 cm e oltre,
- diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi,
- diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi,
- diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi,
- diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi.

Inoltre, il diametro da 3,5 cm inclusi a 6 cm esclusi è ammesso per i carciofi delle varietà «Poivrade» e «Bouquet».

IV. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE TOLLERANZE

In ciascun imballaggio sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non conformi alle caratteristiche della categoria indicata.

A. **Tolleranze di qualità**i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % in numero di carciofi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o, eccezionalmente, ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero di carciofi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero di carciofi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad eccezione dei prodotti colpiti da marciume o affetti da qualunque altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10 % in numero di carciofi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione e il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore e/ o inferiore, con un diametro minimo di 5 cm per i carciofi classificati nel calibro minimo previsto (da 6 a 7,5 cm).

Non è ammessa alcuna tolleranza di calibro per i carciofi della varietà «Poivrade» o «Bouquet».

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente carciofi della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato).

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto non superiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003⁽¹⁾.

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi, recanti indicazioni commerciali è autorizzato a condizione che la stampa o l'etichettatura siano realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice, è necessario indicare accanto al codice la dicitura «imballatore e/o speditore» (o un'abbreviazione equivalente).

B. Natura del prodotto

- «Carciofi», se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- denominazione della varietà per la categoria «Extra»,
- ove del caso, la denominazione «Poivrade» o «Bouquet»,
- ove del caso, la denominazione «Spinoso».

C. Origine del prodotto

Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria,
- numero di capolini,
- calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo dei capolini.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.