

REGOLAMENTO (CE) N. 214/2004 DELLA COMMISSIONE
del 6 febbraio 2004
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle ciliegie

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⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Le ciliegie 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. 899/87 della Commissione, del 30 marzo 1987, che fissa la norma di qualità per le ciliegie⁽²⁾, più volte modificato, deve essere abrogato e sostituito da un nuovo regolamento. A tal fine e per mantenere la trasparenza sul mercato mondiale, occorre tenere conto della norma FFV-13 sulla commercializzazione e il controllo di qualità delle ciliegie raccomandata dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo costituito in seno alla commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).
- (2) L'applicazione di queste 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.
- (3) Le norme si applicano 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 maggiore o minore deperibilità. Occorre tenere conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione.

- (4) I prodotti della categoria «Extra» devono essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, nei loro confronti, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgidità.
- (5) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile alle ciliegie di cui al codice NC 0809 20 figura nell'allegato.

La norma 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, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgidità; i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra» possono inoltre presentare lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro maggiore o minore deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CEE) n. 899/87 è abrogato.

Articolo 3

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 6 febbraio 2004.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 47/2003 della Commissione (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 64).

⁽²⁾ GU L 200 del 21.7.1987, pag. 18. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 46/2003 (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 61).

ALLEGATO

NORMA PER LE CILIEGIE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle ciliegie delle varietà (cultivar) derivate da *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L., o loro ibridi, destinate ad essere fornite al consumatore allo stato fresco, escluse le ciliegie destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le ciliegie devono essere:

- Intere;
- di aspetto fresco,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- con polpa consistente (a seconda della varietà),
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- praticamente prive di parassiti,
- praticamente esenti da attacchi parassitari,
- prive di umidità esterna anomala,
- prive di odori e/o sapori estranei,
- con il peduncolo attaccato ⁽¹⁾.

Le ciliegie devono essere state raccolte con cura.

Devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione soddisfacente. Il loro stato di sviluppo e di maturazione deve essere tale da consentire ai frutti di:

- sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e
- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. **Classificazione**

Le ciliegie sono classificate nelle tre categorie seguenti.

i) *Categoria «Extra»*

Le ciliegie di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono essere ben sviluppate e presentare le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Le ciliegie di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

⁽¹⁾ È ammessa la mancanza del peduncolo purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo nel caso delle ciliegie acide e delle ciliegie del tipo «Picota» o di denominazione equivalente, che perdono naturalmente il peduncolo al momento della raccolta.

Possono presentare i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di colorazione.

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le ciliegie che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

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

- difetti di forma e di colorazione, a condizione che siano mantenute le caratteristiche della varietà,
- lievi difetti superficiali cicatrizzati, che non pregiudichino in modo rilevante l'aspetto o la conservazione del frutto.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Le ciliegie devono avere il seguente calibro minimo:

- Categoria «Extra»: 20 mm,
- Categorie I e II: 17 mm

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In ogni collo sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria, esclusi i frutti ultramaturi. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 2 %.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4 %.

È inoltre ammesso un 10 % di ciliegie senza peduncolo, purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza i frutti ultramaturi e/o spaccati e/o verminati sono limitati al 4 %. I frutti ultramaturi sono limitati al 2 %.

È inoltre ammesso un 20 % di ciliegie senza peduncolo, purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti al calibro minimo indicato purché comunque il diametro non sia inferiore a:

- 17 mm nella categoria «Extra»,
- 15 mm nelle categorie I e II.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE**A. Omogeneità**

Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto ciliegie della stessa origine, varietà e qualità. I frutti devono essere di calibro uniforme.

Inoltre per le ciliegie della categoria «Extra» sono richiesti colorazione e grado di maturazione uniformi.

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

In deroga alle precedenti disposizioni del presente punto, i prodotti contemplati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita di peso netto inferiore o uguale a tre chilogrammi, con ortofruttili freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione ⁽¹⁾.

B. Condizionamento

Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno del collo devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, in particolare di carta o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

I colli devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni collo deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o codice identificativo rilasciato o riconosciuto da un organismo ufficiale. In caso di utilizzazione di un codice identificativo, è necessario riportare accanto al codice la dicitura «Imballatore e/o speditore (o un'abbreviazione equivalente)».

B. Natura del prodotto

- «Ciliegie», se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- «Ciliegie acide», se pertinente,
- «Picota» o denominazione equivalente, se pertinente,
- denominazione della varietà (facoltativa).

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

Categoria.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.