

TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

CONSLEG: 2001R1508 — 31/01/2003

Pagine: 6



Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

REGOLAMENTO (CE) N. 1508/2001 DELLA COMMISSIONE

del 24 luglio 2001

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle cipolle e che modifica il regolamento (CEE) n. 2213/83

(GU L 200 del 25.7.2001, pag. 14)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003



**REGOLAMENTO (CE) N. 1508/2001 DELLA COMMISSIONE
del 24 luglio 2001**

**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle
cipolle e che modifica il regolamento (CEE) n. 2213/83**

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. 911/2001 della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Le cipolle figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CEE) n. 2213/83 della Commissione, del 28 luglio 1983, che stabilisce norme di qualità per le cipolle e la cicoria witloof ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2390/97 ⁽⁴⁾, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.
- (2) Per ragioni di chiarezza, è opportuno rendere autonoma, rispetto agli altri prodotti di cui al regolamento (CEE) n. 2213/83, la normativa concernente le cipolle. Occorre pertanto procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni e abrogare l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2213/83. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le cipolle 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 norme suddette 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.
- (5) 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 alle cipolle, di cui al codice NC 0703 10 19, 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, una lieve riduzione

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 129 dell'11.5.2001, pag. 3.

⁽³⁾ GU L 213 del 4.8.1983, pag. 13.

⁽⁴⁾ GU L 330 del 2.12.1997, pag. 12.

▼B

dello stato di freschezza e di turgore e lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CEE) n. 2213/83 è modificato come segue:

- 1) Nel titolo, i termini «le cipolle e» sono soppressi.
- 2) All'articolo 1, il testo del primo paragrafo è sostituito dal seguente:
«1. La norma di commercializzazione applicabile alla cicoria witloof di cui al codice NC 0705 21 00 è stabilita nell'allegato.»
- 3) L'allegato I è soppresso.
- 4) Il titolo dell'allegato II è sostituito dal titolo seguente: «Allegato».

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2002.

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



ALLEGATO

NORMA PER LE CIPOLLE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle cipolle delle varietà (cultivar) derivate dall'*Allium cepa* L., destinate ad essere fornite come tali al consumatore, escluse le cipolle verdi a foglie intere e le cipolle destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

A. Caratteristiche minime

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

- intere,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- esenti da danni provocati dal gelo,
- sufficientemente secche per l'uso previsto (per le cipolle destinate alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi),
- prive di stelo vuoto e resistente,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da attacchi di parassiti,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo per le cipolle presentate in trecce).

Lo sviluppo e lo stato delle cipolle devono essere tali da consentire:

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

B. Classificazione

Le cipolle sono classificate nelle due categorie seguenti:

i) Categoria I

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

I bulbi devono essere:

- resistenti e compatti,
- privi di germogli visibili esternamente,
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- praticamente privi di ciuffo radicale (tuttavia, per le cipolle raccolte prima della maturità, la presenza del ciuffo radicale è ammessa).

Le cipolle possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi macchie che non toccano l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che esse non superino un quinto della superficie del bulbo,
- lesioni superficiali delle tuniche esterne e assenza parziale di queste, a condizione che la parte commestibile sia protetta.

ii) Categoria II

Questa categoria comprende le cipolle che non possono essere classificate nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Esse devono essere sufficientemente resistenti.

▼B

Le cipolle possono presentare i seguenti difetti, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- inizio di germogliazione visibile esternamente (fino ad un massimo del 10 % in numero o in peso per una determinata partita),
- tracce di ammaccatura,
- segni leggeri di infestazione parassitaria o di malattie,
- piccole screpolature cicatrizzate,
- leggere lesioni cicatrizzate che non pregiudichino la buona conservazione del prodotto,
- ciuffo radicale,
- macchie che non toccano l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che esse non superino un quinto della superficie del bulbo,
- lesioni delle tuniche esterne e assenza parziale di queste su un terzo al massimo della superficie del bulbo, a condizione che la parte commestibile non sia danneggiata.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Lo scarto di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi; tuttavia, per le cipolle di diametro compreso tra 15 mm inclusi e 25 mm esclusi, la differenza può essere di 10 mm,
- 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi,
- 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm inclusi e 70 mm esclusi,
- 30 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 mm.

Il diametro minimo è fissato a 10 mm.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ciascun imballaggio (o, nel caso di prodotti spediti alla rinfusa, in ciascuna partita).

A. Tolleranze di qualità**i) Categoria I**

Il 10 % in numero o in peso di cipolle non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di cipolle non rispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i prodotti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di cipolle non rispondenti al calibro identificato, ma di diametro inferiore o superiore al massimo del 20 % a tale calibro.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio (o, nel caso di prodotti spediti alla rinfusa, di ciascuna partita) deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle della stessa origine, varietà, qualità e calibro.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio (o, in caso di presentazione alla rinfusa, della partita) deve essere rappresentativa dell'insieme.

▼ M1

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

▼ B**B. Condizionamento**

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

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e, in particolare, di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è ammesso soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

C. Presentazione

Le cipolle possono essere presentate:

- in strati ordinati nell'imballaggio,
- alla rinfusa nell'imballaggio (anche in contenitori palettizzabili),
- alla rinfusa nel mezzo di trasporto,
- in trecce:

caratterizzate dal numero di bulbi; in questo caso, le trecce devono comprendere almeno 6 cipolle (con lo stelo completamente secco),

oppure caratterizzate dal peso netto.

Per la presentazione in trecce, le caratteristiche di queste ultime in uno stesso imballaggio (numero di bulbi o peso netto) devono essere uniformi.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Nel caso di presentazione in imballaggi, ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

Per le cipolle spedite alla rinfusa (carico diretto sul mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare nel documento che accompagna la merce, affisso in maniera visibile all'interno del mezzo di trasporto.

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un codice (simbolo di identificazione), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (simbolo di identificazione).

B. Natura del prodotto

«Cipolle», se il contenuto non è visibile dall'esterno.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro espresso dai diametri minimo e massimo dei bulbi.
- Peso netto.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.