

TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

CONSLEG: 1999R1455 — 01/03/2003

Pagine: 7





REGOLAMENTO (CE) N. 1455/1999 DELLA COMMISSIONE

del 1° luglio 1999

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai peperoni (dolci)

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. 1257/1999 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

- (1) considerando che i peperoni (dolci) figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione; che il regolamento (CEE) n. 79/88 della Commissione, che stabilisce norme di qualità per lattughe, indivie ricce e scarole e per i pimenti o peperoni dolci ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 ⁽⁴⁾, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica;
- (2) considerando che, per ragioni di chiarezza, è opportuno rendere autonoma, rispetto agli altri prodotti di cui al regolamento (CEE) n. 79/88, la normativa concernente i peperoni (dolci); che occorre pertanto procedere ad una rielaborazione del testo di tali disposizioni e abrogare l'allegato II del regolamento n. 79/88, relativo ai peperoni (dolci); che a tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per i pimenti o peperoni dolci 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) considerando che l'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione;
- (4) considerando che le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione; che 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; che occorre tener conto di tali alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione;
- (5) considerando che 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 peperoni (dolci) di cui al codice NC 0709 60 10 è stabilita nell'allegato.

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

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.

⁽³⁾ GU L 10 del 14.1.1988, pag. 8.

⁽⁴⁾ GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

▼B

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore nonché lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CE) n. 79/88 è modificato come segue:

1. Nel titolo, i termini «e per i pimenti o peperoni dolci» sono soppressi.
2. All'articolo 1, il testo del primo comma è sostituito dal seguente:
«La norma di commercializzazione relativa a lattughe, indivie ricce e scarole di cui alle sottovoci 0705 11, ex 0705 19 e 0705 29 00 della nomenclatura combinata figura all'allegato.»;
3. L'allegato II é soppresso.

Articolo 3

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

Esso si applica a decorrere dal primo giorno del mese successivo a quello dell'entrata in vigore.

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

▼B*ALLEGATO***NORMA PER PIMENTI O PEPERONI DOLCI****I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO****▼M1**

La presente norma si applica ai pimenti e peperoni dolci delle varietà (cultivar) derivate dal *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i peperoni dolci destinati alla trasformazione industriale.

▼B

Secondo la loro forma, si distinguono quattro tipi commerciali di peperoni dolci:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti),
- peperoni dolci quadrati senza punta,
- peperoni dolci quadrati appuntiti («trottola»),
- peperoni dolci di forma appiattita («topepo»).

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i peperoni dolci devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. Caratteristiche minime

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

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- ben sviluppati;
- privi di danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- privi di bruciature prodotte dal sole [salvo quanto specificato al capitolo B, Classificazione, punto ii];
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

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

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

B. Classificazione

I peperoni dolci sono classificati nelle due categorie seguenti:

i) *Categoria I*

I peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale per quanto concerne lo sviluppo, la forma e il colore, tenuto conto del grado di maturazione.

Essi devono essere:

- consistenti;
- praticamente esenti da macchie.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

▼Bii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i peperoni dolci che non possono essere classificati nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

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

- difetti di forma e di sviluppo;
- bruciature prodotte dal sole o leggere ferite cicatrizzate che non superino 2 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti;
- leggere screpolature secche e superficiali, la cui lunghezza non superi in totale i 3 cm.

Essi possono essere meno consistenti, ma non appassiti.

Il peduncolo può essere danneggiato o tagliato.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per «larghezza» dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale.

Per i prodotti calibrati, la differenza di diametro tra il peperone dolce più grande e il peperone dolce più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

▼M1

- peperoni dolci lunghi (appuntiti): 20 millimetri

▼B

- peperoni dolci quadrati senza punta e peperoni dolci quadrati appuntiti («trottola»): 40 mm
- peperoni dolci di forma appiattita («topepo»): 55 mm

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II purché siano rispettati i calibri minimi.

▼M1

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura⁽¹⁾.

▼B

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni imballaggio.

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

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

B. **Tolleranze di calibro**i) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in

⁽¹⁾ Per «prodotto in miniatura» s'intende una varietà o una cultivar di peperoni dolci ottenuta mediante selezione delle piante e/o tecniche colturali speciali, ad esclusione dei peperoni dolci di varietà non in miniatura che non hanno raggiunto il pieno sviluppo o di calibro insufficiente. Tutte le altre prescrizioni della norma devono essere soddisfatte.

▼B

misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5 % di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

ii) *Categoria II*

— Peperoni dolci calibrati

Il 10 % in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5 % di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

— Peperoni dolci non calibrati

Il 5 % in numero o in peso di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto, entro un limite di 5 mm.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione) e, per la categoria I, dello stesso colore e grado di maturazione.

▼M3

Tuttavia gli imballaggi possono contenere assortimenti di peperoni dolci di vari colori, purché siano omogenei per quanto riguarda l'origine, la qualità, il tipo commerciale e il calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione).

Le confezioni destinate al consumatore di peso netto non superiore ad un chilogrammo possono contenere assortimenti di peperoni dolci di vari colori e/o tipi commerciali, purché siano omogenei per quanto riguarda la qualità e, per ciascun colore e/o tipo commerciale, l'origine.

▼B

Nel caso di prodotti calibrati, i peperoni dolci del tipo lungo devono essere sufficientemente uniformi anche per quanto riguarda la lunghezza.

▼M1

I peperoni dolci in miniatura devono essere di dimensioni per quanto possibile uniformi. Possono essere mescolati con altri prodotti in miniatura di tipo e origini differenti.

▼B

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

▼M2

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⁾.

▼BB. **Condizionamento**

I peperoni dolci devono essere condizionati in modo da garantire 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 autorizzato, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼B**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 (identificazione simbolica), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (identificazione simbolica).

▼M3**B. Tipo di prodotto**

Se il contenuto non è visibile dall'esterno:

- «Peperoni dolci»,
- colore,
- tipo commerciale («lunghi», «quadrati senza punta», «quadrati appuntiti», «appiattiti») o nome della varietà.

In caso di imballaggi o confezioni destinate al consumatore contenenti un assortimento di peperoni di diversi colori e/o di diversi tipi commerciali:

- «assortimento di peperoni» oppure una designazione equivalente,
- se il contenuto non è visibile dall'esterno, colori e/o tipi commerciali dei peperoni dolci e il numero di pezzi di ciascun colore e/o tipo commerciale.

C. Origine del prodotto

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

Nel caso di confezioni destinate al consumatore contenenti un assortimento di peperoni dolci di vari colori e/o tipi commerciali di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi d'origine deve figurare in prossimità del nome dei colori e/o dei tipi commerciali.

▼B**D. Caratteristiche commerciali:**

- Categoria;
- calibro (in caso di calibrazione) espresso in diametro minimo e massimo o, ove del caso, indicazione «non calibrati»;

▼M3

- eventualmente «mini-peperoni», «baby-peperoni» o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura sono mescolati nella stessa confezione, l'indicazione di tutti i prodotti presenti è obbligatoria, come anche l'indicazione delle origini rispettive;

▼B

- peso netto o numero di pezzi (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)