

REGOLAMENTO (CE) N. 1861/2004 DELLA COMMISSIONE

del 26 ottobre 2004

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pesche e alle nettarine

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 pesche e le nettarine figurano tra i prodotti che sono soggetti a norme di commercializzazione elencati nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96. Il regolamento (CE) n. 2335/1999 della Commissione, del 3 novembre 1999 che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pesche e alle nettarine⁽²⁾, ha subito diverse modifiche e non può più garantire la certezza giuridica. È quindi opportuno procedere alla sua rifusione. A tal fine, e per garantire la trasparenza sui mercati internazionali, occorre tener conto della norma CEE/ONU FFV-26 relativa alla commercializzazione e al controllo della qualità commerciale delle pesche e delle nettarine, raccomandata dal gruppo di lavoro sulle norme di qualità dei prodotti agricoli della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU), nonché della sua raccomandazione che introduce criteri minimi di maturità per le pesche e le nettarine.

(2) 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.

(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 delle alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro maggiore o minore deperibilità. Occorre pertanto 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, va presa in considerazione nei loro confronti soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.

(5) Per non perturbare il mercato delle pesche e delle nettarine comunitarie a metà del periodo di commercializzazione, è opportuno differire l'applicazione del presente regolamento al 1° marzo 2005.

(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 alle pesche e alle nettarine di cui al codice NC 0809 30 figura nell'allegato.

La norma si applica a 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 diminuzione dello stato di freschezza e di turgore; 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 (CE) n. 2335/1999 è abrogato.

Articolo 3

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

Esso si applica a decorrere dal 1° marzo 2005.

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

⁽²⁾ GU L 281 del 4.11.1999, pag. 11. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 907/2004 (GU L 163 del 30.4.2004, pag. 50).

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

Fatto a Bruxelles, il 26 ottobre 2004.

Per la Commissione
Franz FISCHLER
Membro della Commissione

ALLEGATO

NORMA PER LE PESCHE E LE NETTARINE**I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI**

La presente norma si applica alle pesche e alle nettarine⁽¹⁾ delle varietà (cultivar) derivate da *Prunus persica* Sieb. et Zucc., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le pesche e nettarine destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA QUALITÀ

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

A. Caratteristiche minime di qualità

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine 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,
- praticamente prive di parassiti,
- praticamente esenti da attacchi di parassiti,
- prive di umidità esterna anomala,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire alla frutta:

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

B. Caratteristiche minime di maturità

Le pesche e le nettarine devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturità delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. Per rispettare tale disposizione, l'indice rifrattometrico della polpa, misurato al centro della polpa nella sezione massima normale all'asse, deve essere uguale o superiore a 8° Brix e la consistenza deve essere inferiore a 6,5 kg, misurata con puntale del diametro di 8 mm (0,5 cm²) in due punti della sezione massima normale all'asse del frutto.

C. Classificazione

Le pesche e le nettarine sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»

Le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

⁽¹⁾ Sono compresi tutti i tipi derivati da *Prunus persica* Sieb. et Zucc. quali le pesche e le nettarine o simili (pesche noci e percoche), a nocciolo libero o aderente e a buccia vellutata o liscia.

ii) *Categoria I*

Le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Possono tuttavia comportare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio, nei limiti seguenti:

- 1 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 0,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le pesche e le nettarine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti sostanziali. Inoltre, i frutti aperti al punto d'attacco del peduncolo sono ammessi solo entro i limiti delle tolleranze di qualità.

Le pesche e le nettarine possono comportare difetti della buccia, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione nei limiti seguenti:

- 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 1,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato:

- dalla circonferenza, o
- dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le pesche e le nettarine sono calibrate secondo la scala seguente:

Diametro	Identificazione del calibro (codice)	Circonferenza
90 mm e oltre	AAAA	28 cm e oltre
da 80 mm inclusi a 90 mm esclusi	AAA	da 25 cm inclusi a 28 cm esclusi
da 73 mm inclusi a 80 mm esclusi	AA	da 23 cm inclusi a 25 cm esclusi
da 67 mm inclusi a 73 mm esclusi	A	da 21 cm inclusi a 23 cm esclusi
da 61 mm inclusi a 67 mm esclusi	B	da 19 cm inclusi a 21 cm esclusi
da 56 mm inclusi a 61 mm esclusi	C	da 17,5 cm inclusi a 19 cm esclusi
da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi	D	da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi

Il calibro minimo ammesso per la categoria «Extra» è di 17,5 cm (circonferenza) e 56 mm (diametro).

Il calibro D (diametro da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi e circonferenza da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi) non è autorizzato nel periodo compreso tra il 1° luglio e il 31 ottobre.

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ogni imballaggio tolleranze di qualità e di calibro.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria «Extra»

Il 5 % in numero o in peso di pesche o nettarine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria I

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

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di pesche e nettarine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da ammaccature pronunciate 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 pesche o nettarine il cui calibro differisca dal calibro indicato sull'imballaggio di non oltre 1 cm in più o in meno, in caso di calibrazione alla circonferenza, o di non oltre 3 mm in più o in meno, in caso di calibrazione al diametro. Tuttavia per i frutti classificati nel calibro più piccolo, questa tolleranza si riferisce solamente a pesche o nettarine il cui calibro non sia inferiore ai minimi fissati di più di 6 mm (circonferenza) o di più di 2 mm (diametro).

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la categoria «Extra», di colorazione uniforme.

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

In deroga alle disposizioni dei precedenti capoversi, i prodotti oggetto del presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita di peso netto inferiore o pari a 3 kg, con ortofruttili freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione⁽¹⁾.

B. Condizionamento

Le pesche e le nettarine 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 autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

C. **Presentazione**

Le pesche e le nettarine possono essere presentate:

- in piccoli imballaggi,
- in uno strato unico per la categoria «Extra»; ogni frutto di questa categoria deve essere isolato dai frutti vicini,

nelle categorie I e II:

- su uno o due strati, oppure
- su quattro strati al massimo, se i frutti sono collocati in supporti alveolari rigidi, concepiti in modo che il peso non gravi sui frutti dello strato inferiore.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. **Identificazione**

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente,
- per i soli preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. **Natura del prodotto**

- «Pesche» o «Nettarine», se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- colore della polpa,
- denominazione della varietà (facoltativo).

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 valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze oppure mediante il codice di calibrazione che figura nel titolo III «Disposizioni relative alla calibrazione»),
- numero di frutti (facoltativo),

- tenore minimo di zucchero, misurato con rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo),
- consistenza massima, misurata con penetrometro ed espressa in $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$ (facoltativo)

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono confezioni per la vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.
