

# TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

---

CONSLEG: 1999R1168 — 31/01/2003

*Pagine: 10*

---



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

► B

**REGOLAMENTO (CE) N. 1168/1999 DELLA COMMISSIONE  
del 3 giugno 1999  
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle prugne**

(GU L 141 del 4.6.1999, pag. 5)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 848/2000 della Commissione del 27 aprile 2000	L 103	9	28.4.2000
► <u>M2</u>	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003

**REGOLAMENTO (CE) N. 1168/1999 DELLA COMMISSIONE****del 3 giugno 1999****che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle prugne**

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 <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 857/1999 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

- (1) considerando che le prugne figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottate norme di commercializzazione; che il regolamento (CEE) n. 1591/87 della Commissione, del 5 giugno 1987, che stabilisce norme di qualità per i cavoli cappucci e verzotti, i cavoli di Bruxelles, i sedani da coste, gli spinaci e le prugne <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 <sup>(4)</sup>, 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. 1591/87, la normativa concernente le prugne; che occorre pertanto procedere ad una rielaborazione del testo di tali disposizioni e abrogare l'allegato V del regolamento (CE) n. 1591/87, relativo alle prugne; che a tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le prugne 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; che per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, deve essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;
- (5) considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere espresso dal comitato di gestione per i prodotti ortofrutticoli,

<sup>(1)</sup> GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 108 del 27.4.1999, pag. 7.

<sup>(3)</sup> GU L 146 del 6.6.1987, pag. 36.

<sup>(4)</sup> GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

**▼B**

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La norma di commercializzazione applicabile alle prugne di cui al codice NC 0809 40 05 è stabilita 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 turgore,
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

*Articolo 2*

Il regolamento (CEE) n. 1591/87 è così modificato.

- 1) Nel titolo, i termini «i sedani da coste, gli spinaci e le prugne» sono sostituiti dai termini «i sedani da coste e gli spinaci».
- 2) All'articolo 1, primo comma, il quinto trattino è soppresso.
- 3) L'allegato V è 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 partire dal 1° luglio 1999.

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



ALLEGATO

**NORMA PER LE PRUGNE**

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle prugne delle varietà (cultivars) derivate da:

- *Prunus domestica* L. ssp. *domestica*
- *Prunus domestica* L. ssp. *insittia* (L) Schneid
- *Prunus domestica* L. ssp. *italica* (Borkh.) Gams
- *Prunus domestica* L. ssp. *syriaca* (Borkh.) Janchen e
- *Prunus salicina* Lindl

destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le prugne destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE QUALITÀ

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

**A. Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le prugne 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 esenti da parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le prugne devono essere state raccolte con cura. Esse devono presentare un grado sufficiente di sviluppo e maturazione.

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

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

**B. Classificazione**

Le prugne sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria Extra

Le prugne di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Esse devono essere:

- praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà;
- di polpa resistente.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) Categoria I

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

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

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

## ▼B

- difetti della buccia di forma allungata, che però non superino, in lunghezza, un terzo del diametro massimo del frutto; in particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà «Regine Claudie dorate» <sup>(1)</sup>,
- altri difetti della buccia, la cui superficie totale non superi 1/16 della superficie del frutto.

## iii) Categoria II

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

Esse possono presentare i difetti seguenti, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia la cui superficie totale non superi un quarto della superficie del frutto.

## III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

La determinazione del calibro minimo viene effettuata secondo lo schema seguente:

	Categorie Extra e I	Categoria II
Varietà a frutti grossi <sup>(1)</sup>	35 mm	30 mm
Altre varietà	28 mm	25 mm
Mirabelles e Damsons	20 mm	17 mm

<sup>(1)</sup> Cfr. l'elenco allegato alla presente norma.

Per la categoria «Extra», la differenza di diametro tra i frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata 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 ogni imballaggio.

## A. Tolleranza di qualità

## i) Categoria «Extra»

Il 5 % in numero o in peso di prugne 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 prugne 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 2 %.

## iii) Categoria II

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

<sup>(1)</sup> Regine Claudie (albicocche verdi, Dauphines, Greengages) con buccia verde a riflessi leggermente giallastri.

**▼B****B. Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o peso di prugne che presentino, rispetto al calibro minimo o al calibro indicato sull'imballaggio, una divergenza massima di 3 mm in più o in meno.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente prugne della stessa origine, varietà, qualità e (qualora sia imposta una calibrazione) dello stesso calibro e, per la categoria «Extra», di colorazione uniforme.

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 ortofruitticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione <sup>(1)</sup>.

**▼B****B. Condizionamento**

Le prugne 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, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**C. Presentazione**

Le prugne possono essere presentate in uno dei modi seguenti:

- in piccoli imballaggi;
- disposte in uno o più strati separati l'uno dall'altro;
- alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria «Extra».

**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.

**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).

**B. Natura del prodotto**

- «Prugne» o «Susine», se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Denominazione della varietà.

**C. Origine del prodotto**

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

**D. Caratteristiche commerciali**

- categoria;
- calibro (in caso di calibrazione) espresso in diametro minimo e massimo.

**E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).**

<sup>(1)</sup> GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼ **M1***APPENDICE***1. Elenco non limitativo delle varietà a frutto grosso di Prunus domestica**

Varietà Cultivar e/o denominazione commerciale	Sinonimi
Ariel	
Apple	
Belle de Louvain	Bella di Lovanio
Bernardina	
Bluefre	Blue Fré
Cacanska Iepotica	Belle de Cacak, Cacaks Beauty, Cacaks Schöne
Cacanska najbolja	Meilleure de Cacak, Cacaks Beste
Cacanska rana	Précoce de Cacak, Cacaks Frühe
California Blue	California Blu
Carpatin	
Centenar	
Coe's Golden Drop	
De Fraile	Fraila
Denniston Superb	
Edwards	Colbus
Emma Leppermann	
Empress	
Erfdeel	
Giant	Burbanks Giant Prune
Grand Prix	Grand Prize
Hall	
Harris Monarch	Harris
Heron	
Impérial Epineuse	
Janand	
Jefferson	Jefferson's Gage
Jori's Plum	
Jubileum	
June Blood	
Magna Glauca	
Manns Number One	
Marjorie's Seedling	
Merton Gage	Merton, Mereton
Merton Gem	
Monarch	
Monsieur hâtif	Early Orleans
Nueva Extremadura	
Oneida	
Ontario	Ontariopflaume
Pitestean	
Pond's Seedling	
President	
Prince Engelbert	
Prince of Wales	Prince de Galles



▼ **M1**

Varietà Cultivar e/o denominazione commerciale	Sinonimi
Prof. Collumbien	
Prune Martin	
Queen's Crown	Cox's Emperor
Quetsche Blanche de Létricourt	Quetsche Dr. Létricourt
Regina Claudia Mostruosa	
Regina d'Italia	
Reine-Claude d'Althan	Falso
Reine-Claude d'Oullins	Oullin's Gage
Seneca	
Sugar Prune	
Sultan	
Swan Gage	
Tragedy	
Utility	Laxton's Utility
Valor	
Victoria	
Vision	
Washington	
Zimmers Frühzwetsche	

**2. Elenco non limitativo delle varietà a frutto grosso di Prunus salicina**

Varietà Cultivar e/o denominazione commerciale	Sinonimi
Allo	
Andy's Pride	
Angeleno	
Autumn Giant	
Autumn Pride	
Beaut Sun	
Beauty	Beaty
Bella di Barbiano	
Black Amber	
Black Beaut	
Black Diamond	
Black Gold	
Black Rosa	
Black Royal	
Black Star	
Black Sun	
Burbank	
Burmosa	
Calita	
Casselman	Kesselman
Catalina	
Celebration	
Centenaria	

## ▼M1

Varietà Cultivar e/o denominazione commerciale	Sinonimi
Del Rey Sun	
Delbarazur	
Dolar	
Eclipse	
Eldorado	
Eric Sun	
Flavor King	
Formosa	
Fortune	
Friar	
Frontier	
Gavearli	
Gaviota	
Globe Sun	
Goccia d'Oro	
Golden Japan	Shiro
Golden King	
Golden Kiss	
Golden Plum	
Goldsweet 4	
Grand Rosa	
Green Sun	
Hackman	
Harry Pickstone	
Howard Sun	
Kelsey	
Lady Red	
Lady West	
Laetitia	
Laroda	
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom
Late Red	
Late Santa Rosa	
Linda Rosa	
Mariposa	Improved Satsuma, Satsuma Improved
Methley	
Midnight Sun	
Morettini 355	Coeur de Lion
Narrabeen	
Newyorker	
Nubiana	
Obilnaja	
October Sun	
Original Sun	
Oro Miel	
Ozark Premier	Premier
Pink Delight	

▼ **M1**

Varietà Cultivar e/o denominazione commerciale	Sinonimi
Pioneer	
Queen Ann	
Queen Rosa	
Red Beaut	
Red Rosa	
Red Sweet	
Redgold	
Redroy	
Reubennel	Ruby Nel
Royal Black	
Royal Diamond	
Royal Garnet	
Royal Star	
Roysum	
Ruby Blood	
Ruby Red	
Sangue di Drago	
Santa Rosa	
Sapphire	
Satsuma	
Simka	
Sir Prize	Akihime
Songold	
Southern Belle	
Southern Pride	
Souvenir	
Souvenir II	
Spring Beaut	
Starking Delicious	
Stirling	
Suplumeleven	
Suplumthirteen	
Suplumtwelve	
Susy	
TC Sun	
Teak Gold	
Top Black	
Tracy Sun	
Wickson	
Yakima	
Yellow Sun	
Zanzi Sun	