

I

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (CE) N. 1221/2008 DELLA COMMISSIONE

del 5 dicembre 2008

che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)⁽¹⁾, in particolare l'articolo 121, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 361/2008 del Consiglio⁽²⁾ integra nel regolamento (CE) n. 1234/2007, con effetto dal 1° luglio 2008, le disposizioni del regolamento (CE) n. 1182/2007 del Consiglio⁽³⁾, recante norme specifiche per il settore ortofrutticolo, senza mettere in discussione le scelte politiche che ne sono alla base. Tali disposizioni prevedono che i prodotti ortofrutticoli destinati alla vendita al consumatore come prodotti freschi possano essere commercializzati solo se di qualità sana, leale e mercantile e se è indicato il paese di origine. Ai fini di un'applicazione armonizzata di tali disposizioni, è opportuno definire queste caratteristiche fornendo una norma di commercializzazione generale per tutti gli ortofrutticoli freschi.
- (2) Il regolamento (CE) n. 1580/2007 della Commissione⁽⁴⁾ non contiene attualmente norme di commercializzazione specifiche per i singoli prodotti, che figurano in una serie di regolamenti in vigore che continuano ad applicarsi ai sensi dell'articolo 203 bis, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 1234/2007. Per motivi di chiarezza è opportuno riunire insieme tutte le norme di commercializzazione specifiche previste ai sensi dell'articolo 113, paragrafo 1, lettere b) e c), del regolamento (CE) n. 1234/2007 nel regolamento (CE) n. 1580/2007.

- (3) Alla luce dell'esperienza acquisita e a fini di semplificazione è inoltre opportuno limitare l'elenco dei prodotti oggetto di norme di commercializzazione specifiche ai soli prodotti per cui sembra necessario adottare una norma, dopo averne valutato la pertinenza, tenendo conto in particolare dei prodotti che risultano maggiormente commercializzati in termini di valore sulla base dei dati contenuti nella banca dati Comext sugli scambi intracomunitari e con i paesi terzi.

- (4) Al fine di evitare inutili ostacoli agli scambi, qualora occorra definire norme di commercializzazione specifiche per determinati prodotti, tali norme devono essere quelle stabilite nelle norme adottate dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE). Per lo stesso motivo, gli altri prodotti devono essere considerati conformi alla norma di commercializzazione generale quando il detentore è in grado di dimostrarne la conformità a una qualsiasi delle norme applicabili.

- (5) Le eccezioni a queste norme e le esenzioni dalle medesime devono essere inoltre modificate di conseguenza. In particolare, il riferimento a criteri qualitativi minimi per i prodotti destinati alla trasformazione industriale deve essere soppresso, poiché tali criteri si riferiscono a regimi di aiuti che sono stati soppressi dal regolamento (CE) n. 1182/2007. Poiché alcuni ortofrutticoli sono soggetti a un processo di sviluppo naturale e risultano deperibili, deve essere consentito che essi presentino una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore, a condizione che non siano classificati nella categoria «Extra». Taluni prodotti che non vengono normalmente venduti interi devono essere esentati dalla norma di commercializzazione generale che prescrive tale requisito.

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 121 del 7.5.2008, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 273 del 17.10.2007, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 350 del 31.12.2007, pag. 1.

- (6) Al fine di evitare frodi e di non indurre in errore il consumatore, le informazioni specifiche prescritte dalle norme devono essere disponibili per i consumatori prima dell'acquisto. Ciò vale in particolare per le vendite a distanza, dove l'esperienza ha evidenziato i rischi di frode e di elusione della tutela del consumatore offerta dalle norme.
- (7) Per garantire che i controlli possano essere effettuati in modo adeguato ed efficace, le fatture e i documenti di accompagnamento diversi da quelli destinati al consumatore devono recare alcune informazioni di base contenute nelle norme di commercializzazione.
- (8) Le disposizioni relative ai miscugli di ortofrutticoli devono essere semplificate pur garantendo un livello di protezione adeguata per il consumatore. La portata delle disposizioni deve essere estesa agli imballaggi di peso pari o inferiore a 5 kg per tener conto della tendenza di mercato a vendere confezioni di maggiori dimensioni.
- (9) Le disposizioni del capo II del regolamento (CE) n. 1580/2007, relativo ai controlli della conformità alle norme di commercializzazione, devono essere semplificate senza ridurre la portata al fine di garantire la conformità ad un livello adeguato. Esse devono tener conto dell'articolo 113 bis, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1234/2007, che prevede che gli Stati membri effettuino controlli selettivi, basati su un'analisi del rischio, per verificare la conformità dei prodotti alle norme di commercializzazione e che tali controlli si concentrino sulla fase precedente alla fase di spedizione dalle zone di produzione, all'atto del condizionamento o del carico della merce. Per i prodotti provenienti da paesi terzi, il controllo deve essere effettuato prima dell'immissione in libera pratica. In particolare, occorre rafforzare il ruolo della valutazione del rischio nella selezione dei prodotti da sottoporre ai controlli. L'esperienza indica che la definizione di «operatore» deve essere ampliata e resa più dettagliata al fine di includere tutti gli attori della catena di commercializzazione e di garantire la certezza del diritto.
- (10) Occorre quindi abrogare i seguenti regolamenti della Commissione:
- (CEE) n. 1292/81, del 12 maggio 1981, che stabilisce le norme di qualità per i porri, le melanzane e le zucchine ⁽⁷⁾;
 - (CEE) n. 2213/83, del 28 luglio 1983, che stabilisce norme di qualità per le cipolle e la cicoria witloof ⁽⁸⁾;
 - (CEE) n. 1591/87, 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 ⁽⁷⁾;
 - (CEE) n. 1677/88, del 15 giugno 1988, che stabilisce norme di qualità per i cetrioli ⁽⁸⁾;
 - (CE) n. 831/97, del 7 maggio 1997, recante norme di commercializzazione per gli avocado ⁽⁹⁾;
 - (CE) n. 2288/97, del 18 novembre 1997, recante norme di commercializzazione per gli aglio ⁽¹⁰⁾;
 - (CE) n. 963/98, del 7 maggio 1998, recante norme di commercializzazione per i cavolfiori e i carciofi ⁽¹¹⁾;
 - (CE) n. 730/1999, del 7 aprile 1999, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle carote ⁽¹²⁾;
 - (CE) n. 1168/1999, del 3 giugno 1999, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle prugne ⁽¹³⁾;
 - (CE) n. 1455/1999, del 1° luglio 1999, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai peperoni (dolci) ⁽¹⁴⁾;
 - (CE) n. 2377/1999, del 9 novembre 1999, che fissa la norma di commercializzazione per gli asparagi ⁽¹⁵⁾;
 - (CE) n. 2561/1999, del 3 dicembre 1999, che stabilisce la norma di commercializzazione per i piselli ⁽¹⁶⁾;
 - (CE) n. 2789/1999, del 22 dicembre 1999, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile all'uva da tavola ⁽¹⁷⁾;
 - (CE) n. 790/2000, del 14 aprile 2000, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai pomodori ⁽¹⁸⁾;

⁽⁷⁾ GU L 129 del 15.5.1981, pag. 38.

⁽⁸⁾ GU L 213 del 4.8.1983, pag. 13.

⁽⁷⁾ GU L 146 del 6.6.1987, pag. 36.

⁽⁸⁾ GU L 150 del 16.6.1988, pag. 21.

⁽⁹⁾ GU L 119 dell'8.5.1997, pag. 13.

⁽¹⁰⁾ GU L 315 del 19.11.1997, pag. 3.

⁽¹¹⁾ GU L 135 dell'8.5.1998, pag. 18.

⁽¹²⁾ GU L 93 dell'8.4.1999, pag. 14.

⁽¹³⁾ GU L 141 del 4.6.1999, pag. 5.

⁽¹⁴⁾ GU L 167 del 2.7.1999, pag. 22.

⁽¹⁵⁾ GU L 287 del 10.11.1999, pag. 6.

⁽¹⁶⁾ GU L 310 del 4.12.1999, pag. 7.

⁽¹⁷⁾ GU L 336 del 29.12.1999, pag. 13.

⁽¹⁸⁾ GU L 95 del 15.4.2000, pag. 24.

- (CE) n. 851/2000, del 27 aprile 2000, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle albicocche ⁽¹⁹⁾;
 - (CE) n. 175/2001, del 26 gennaio 2001, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle noci comuni con guscio ⁽²⁰⁾;
 - (CE) n. 912/2001, del 10 maggio 2001, che fissa la norma di commercializzazione per i fagiolini ⁽²¹⁾;
 - (CE) n. 1508/2001, del 24 luglio 2001, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle cipolle e che modifica il regolamento (CEE) n. 2213/83 ⁽²²⁾;
 - (CE) n. 1543/2001, del 27 luglio 2001, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle lattughe, alle indivie ricce e alle scarole ⁽²³⁾;
 - (CE) n. 1615/2001, del 7 agosto 2001, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai meloni e che modifica il regolamento (CE) n. 1093/97 ⁽²⁴⁾;
 - (CE) n. 1799/2001, del 12 settembre 2001, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile agli agrumi ⁽²⁵⁾;
 - (CE) n. 2396/2001, del 7 dicembre 2001, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai porri ⁽²⁶⁾;
 - (CE) n. 843/2002, del 21 maggio 2002, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle fragole e che modifica il regolamento (CEE) n. 899/87 ⁽²⁷⁾;
 - (CE) n. 1284/2002, del 15 luglio 2002, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle nocciole in guscio ⁽²⁸⁾;
 - (CE) n. 1466/2003, del 19 agosto 2003, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai carciofi e che modifica il regolamento (CE) n. 963/98 ⁽²⁹⁾;
 - (CE) n. 1757/2003, del 3 ottobre 2003, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle zucchine e che modifica il regolamento (CEE) n. 1292/81 ⁽³⁰⁾;
 - (CE) n. 85/2004, del 15 gennaio 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle mele ⁽³¹⁾;
 - (CE) n. 86/2004, del 15 gennaio 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pere ⁽³²⁾;
 - (CE) n. 214/2004, del 6 febbraio 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle ciliegie ⁽³³⁾;
 - (CE) n. 1673/2004, del 24 settembre 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai kiwi ⁽³⁴⁾;
 - (CE) n. 1861/2004, del 26 ottobre 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pesche e alle nettarine ⁽³⁵⁾;
 - (CE) n. 1862/2004, del 26 ottobre 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai cocomeri ⁽³⁶⁾;
 - (CE) n. 1863/2004, del 26 ottobre 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai funghi di coltivazione ⁽³⁷⁾;
 - (CE) n. 634/2006, del 25 aprile 2006, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai cavoli cappucci e verzotti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1591/87 ⁽³⁸⁾.
- (11) Per consentire agli Stati membri e agli operatori di prepararsi adeguatamente ai cambiamenti introdotti dal presente regolamento, quest'ultimo deve applicarsi a decorrere dal 1° luglio 2009. È opportuno stabilire disposizioni transitorie che autorizzino l'uso, fino ad esaurimento delle scorte, dei facsimili di etichetta e dei certificati di conformità conformi alle disposizioni attualmente vigenti del regolamento (CE) n. 1580/2007 e garantiscano la continuità delle autorizzazioni concesse agli operatori riconosciuti.
- (12) Occorre pertanto modificare il regolamento (CE) n. 1580/2007.
- (13) Il comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli non ha espresso alcun parere nel termine prescritto dal suo presidente,

⁽¹⁹⁾ GU L 103 del 28.4.2000, pag. 22.

⁽²⁰⁾ GU L 26 del 27.1.2001, pag. 24.

⁽²¹⁾ GU L 129 dell'11.5.2001, pag. 4.

⁽²²⁾ GU L 200 del 25.7.2001, pag. 14.

⁽²³⁾ GU L 203 del 28.7.2001, pag. 9.

⁽²⁴⁾ GU L 214 dell'8.8.2001, pag. 21.

⁽²⁵⁾ GU L 244 del 14.9.2001, pag. 12.

⁽²⁶⁾ GU L 325 dell'8.12.2001, pag. 11.

⁽²⁷⁾ GU L 134 del 22.5.2002, pag. 24.

⁽²⁸⁾ GU L 187 del 16.7.2002, pag. 14.

⁽²⁹⁾ GU L 210 del 20.8.2003, pag. 6.

⁽³⁰⁾ GU L 252 del 4.10.2003, pag. 11.

⁽³¹⁾ GU L 13 del 20.1.2004, pag. 3.

⁽³²⁾ GU L 13 del 20.1.2004, pag. 19.

⁽³³⁾ GU L 36 del 7.2.2004, pag. 6.

⁽³⁴⁾ GU L 300 del 25.9.2004, pag. 5.

⁽³⁵⁾ GU L 325 del 28.10.2004, pag. 10.

⁽³⁶⁾ GU L 325 del 28.10.2004, pag. 17.

⁽³⁷⁾ GU L 325 del 28.10.2004, pag. 23.

⁽³⁸⁾ GU L 112 del 26.4.2006, pag. 3.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Modifiche del regolamento (CE) n. 1580/2007

Il regolamento (CE) n. 1580/2007 è così modificato:

- (1) Al titolo II, capo I, il seguente articolo 2 bis è inserito prima dell'articolo 3:

«Articolo 2 bis

Norme di commercializzazione; detentori

1. I requisiti di cui all'articolo 113 bis, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono denominati "la norma di commercializzazione generale". I particolari della norma di commercializzazione generale figurano nella parte A dell'allegato I del presente regolamento.

Gli ortofrutticoli cui non si applica una norma di commercializzazione specifica devono conformarsi alla norma di commercializzazione generale. Tuttavia, qualora il detentore sia in grado di dimostrare che essi sono conformi ad una qualsiasi delle norme applicabili adottate dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE), il prodotto è considerato conforme alla norma di commercializzazione generale.

2. Le norme di commercializzazione specifiche di cui all'articolo 113, paragrafo 1, lettere b) e c), del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono stabilite nella parte B dell'allegato I del presente regolamento con riguardo ai seguenti prodotti:

- a) mele;
- b) agrumi;
- c) kiwi;
- d) lattughe, indivie ricce e scarole;
- e) pesche e nettarine;
- f) pere;
- g) fragole;
- h) peperoni dolci;
- i) uve da tavola;
- j) pomodori.

3. Ai fini dell'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, si intende per "detentore" la persona fisica o giuridica materialmente in possesso dei prodotti in questione.»

- (2) L'articolo 3 è così modificato:

- a) Il paragrafo 1 è così modificato:

- i) la frase introduttiva e la lettera a) sono sostituite dal testo seguente:

«In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione:

- a) a condizione che siano chiaramente contrassegnati con la dicitura "Destinati alla trasformazione" o "Destinati all'alimentazione animale" o ogni altra dicitura equivalente, i prodotti

- i) destinati alla trasformazione industriale, o

- ii) destinati all'alimentazione animale o ad altri usi non alimentari;»

- ii) è aggiunto il punto seguente:

«d) i prodotti che sono stati sottoposti a operazioni di mondata o taglio che li hanno resi "pronti al consumo" o "pronti da cucinare".»;

- b) al paragrafo 2, il testo introduttivo è sostituito dal seguente:

«In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione all'interno della regione di produzione:»;

- c) il paragrafo 3 è sostituito dal seguente:

«3. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, gli Stati membri possono esentare dall'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione specifiche i prodotti presentati per la vendita al dettaglio al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo ed etichettati con la dicitura "prodotti destinati alla trasformazione" o qualsiasi altra dicitura equivalente e destinati alla trasformazione, diversi da quelli di cui alla lettera a), punto i), del paragrafo 1.»;

- d) sono inseriti i seguenti paragrafi 3 bis e 3 ter:

«3 bis. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione specifiche, gli ortofrutticoli freschi che non appartengono alla categoria "Extra" possono presentare, nelle fasi

successive alla spedizione, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore e un lieve deterioramento dovuto alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

3 ter. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alla norma di commercializzazione generale:

- a) i funghi diversi dai funghi di coltivazione di cui al codice NC 0709 59;
- b) i capperi di cui al codice NC 0709 90 40;
- c) le mandorle amare di cui al codice NC 0802 11 10;
- d) le mandorle sgusciate di cui al codice NC 0802 12;
- e) le nocciole sgusciate di cui al codice NC 0802 22;
- f) le noci comuni sgusciate di cui al codice NC 0802 32;
- g) i pinoli di cui al codice NC 0802 90 50 e
- h) lo zafferano di cui al codice NC 0910 20,».

(3) L'articolo 4 è così modificato:

- a) il paragrafo 1 è sostituito dal seguente:

«1. Le indicazioni previste dal presente capo devono essere riportate a caratteri leggibili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso.»

- b) Sono aggiunti i seguenti paragrafi:

«3. Nel caso dei contratti a distanza di cui all'articolo 2, paragrafo 1, della direttiva 97/7/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (*), la conformità alle norme di commercializzazione prevede che i dettagli informativi siano resi disponibili prima della conclusione del contratto.

4. Le fatture e i documenti di accompagnamento, escluse le ricevute per il consumatore, recano il nome e il paese di origine dei prodotti e, se del caso, la categoria, la varietà o il tipo commerciale se ciò è richiesto da una norma di commercializzazione specifica, oppure il fatto che il prodotto è destinato alla trasformazione.

(*) GU L 144 del 4.6.1997, pag. 19.»

(4) Gli articoli 5 e 6 sono sostituiti dai seguenti:

«Articolo 5

Indicazioni esterne per le merci vendute al minuto

Nella fase della vendita al minuto, le indicazioni esterne previste dal presente capo sono presentate in modo chiaro e leggibile. I prodotti possono essere posti in vendita a condizione che il rivenditore esponga accanto ad essi, in caratteri chiari e leggibili, le informazioni relative al paese di origine e, se del caso, alla categoria e alla varietà o al tipo commerciale in modo tale da non indurre in errore il consumatore.

Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati ai sensi della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (*), è indicato il peso netto, oltre a tutte le indicazioni previste dalle norme di commercializzazione. Tuttavia, per i prodotti venduti al pezzo, l'obbligo di indicare il peso netto non si applica se il numero di pezzi può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno o se tale numero è indicato sull'etichetta.

Articolo 6

Miscugli

1. La commercializzazione di imballaggi di peso netto pari o inferiore a 5 kg contenenti miscugli di ortofruttili freschi di specie diverse è autorizzata a condizione che:

- a) i prodotti siano omogenei per quanto riguarda la qualità e ciascun prodotto interessato sia conforme alla norma di commercializzazione specifica pertinente o, in assenza di una norma di commercializzazione specifica per un determinato prodotto, alla norma di commercializzazione generale;
- b) sugli imballaggi sia apposta un'etichetta appropriata, conformemente al presente capo, e
- c) il miscuglio non sia tale da indurre in errore i consumatori.

2. I requisiti di cui al paragrafo 1, lettera a), non si applicano ai prodotti inclusi in un miscuglio diversi dai prodotti del settore ortofruttili quali definiti all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 1234/2007.

3. Se gli ortofruttili presenti in un miscuglio provengono da più di uno Stato membro o paese terzo, il nome completo dei paesi di origine può essere sostituito, secondo il caso, da una delle seguenti diciture:

- a) "miscuglio di prodotti ortofruttili CE";
- b) "miscuglio di prodotti ortofruttili non CE";

c) "miscuglio di prodotti ortofrutticoli CE e non CE".

(*) GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.»

(5) L'articolo 7 è sostituito dal seguente:

«Articolo 7

Campo di applicazione

Il presente capo stabilisce le norme relative ai controlli di conformità, ossia i controlli effettuati sugli ortofrutticoli in tutte le fasi di commercializzazione conformemente al presente capo, al fine di verificare che essi siano conformi alle norme di commercializzazione e alle altre disposizioni di cui al presente titolo e agli articoli 113 e 113 bis del regolamento (CE) n. 1234/2007.».

(6) L'articolo 8, paragrafo 1, è così modificato:

a) la lettera b) è sostituita dalla seguente:

«b) un organismo o vari organismi di controllo incaricati dell'applicazione dell'articolo 113 bis, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1234/2007, in appresso "gli organismi di controllo".»;

b) è aggiunto il seguente comma:

«Le autorità di coordinamento e gli organismi di controllo di cui al primo comma possono essere pubblici o privati. In entrambi i casi, gli Stati membri ne sono responsabili.».

(7) L'articolo 9 è così modificato:

a) al paragrafo 1, il secondo comma è sostituito dai commi seguenti:

«A tal fine gli Stati membri possono utilizzare una o più banche dati già create per altri scopi.

Si intende per "operatore" qualsiasi persona fisica o giuridica:

a) che detiene ortofrutticoli freschi soggetti a norme di commercializzazione al fine di

i) esporli o metterli in vendita;

ii) venderli o

iii) commercializzarli in ogni altro modo o

b) che svolge effettivamente una delle attività di cui ai punti i), ii) e iii) della lettera a) con riguardo ad ortofrutticoli soggetti a norme di commercializzazione.

Le attività di cui al terzo comma, lettera a), punti i), ii) e iii), includono:

a) la vendita a distanza, via Internet o con altri canali;

b) le stesse attività, svolte dalla persona fisica o giuridica per proprio conto o a nome di terzi, e

c) le stesse attività, svolte nella Comunità e/o mediante esportazione verso paesi terzi e/o mediante importazione a partire da paesi terzi.»;

b) il testo del paragrafo 2, lettera b), è sostituito dal testo seguente:

«b) le persone fisiche o giuridiche la cui attività nel settore degli ortofrutticoli consiste esclusivamente nel trasporto delle merci oppure nella vendita al minuto delle stesse.»;

c) i paragrafi 3 e 4 sono sostituiti dai seguenti:

«3. Se la banca dati è costituita di vari elementi distinti, l'autorità di coordinamento provvede a garantire l'uniformità della banca stessa, dei suoi elementi e dei loro aggiornamenti. Gli aggiornamenti vengono fatti in particolare utilizzando le informazioni acquisite nel corso dei controlli di conformità.

4. La banca dati contiene, per ogni operatore, il numero di registrazione, il nome, l'indirizzo, le informazioni necessarie ai fini della sua classificazione in una delle categorie di cui all'articolo 10, paragrafo 2, in particolare la posizione che occupa nella catena commerciale, un'indicazione dell'importanza dell'operatore e informazioni relative alle risultanze di controlli precedenti compiuti presso l'operatore, nonché qualsiasi altra informazione ritenuta necessaria ai fini del controllo, come ad esempio quelle relative all'esistenza di un sistema di assicurazione della qualità o di un sistema di autocontrollo connesso alla conformità alle norme di commercializzazione. Gli aggiornamenti vengono fatti in particolare utilizzando le informazioni acquisite nel corso dei controlli di conformità.».

- (8) Al titolo II, capo II, il testo della sezione 2 è sostituito dal seguente:

«Sezione 2

Controlli di conformità effettuati dagli Stati membri

Articolo 10

Controlli di conformità

1. Gli Stati membri provvedono affinché i controlli di conformità siano effettuati in maniera selettiva, sulla base di un'analisi del rischio, in modo da garantire che siano conformi alle norme di commercializzazione e alle altre disposizioni di cui al presente titolo e agli articoli 113 e 113 *bis* del regolamento (CE) n. 1234/2007.

I criteri per la valutazione del rischio includono l'esistenza di un certificato di conformità di cui all'articolo 12 *bis*, rilasciato da un'autorità competente di un paese terzo i cui controlli di conformità sono stati riconosciuti ai sensi dell'articolo 13. L'esistenza di tale certificato è considerata un fattore di riduzione del rischio di non conformità.

I criteri per la valutazione del rischio possono altresì includere:

- a) la natura del prodotto, il periodo di produzione, il prezzo del prodotto, le condizioni atmosferiche, le operazioni di imballaggio e di movimentazione, le condizioni di magazzinaggio, il paese di origine, i mezzi di trasporto o il volume della partita;
- b) le dimensioni delle imprese, la posizione che occupano nella catena commerciale, il volume o il valore da esse commercializzato, la loro gamma di prodotti, la zona di distribuzione o il tipo di attività svolte (magazzinaggio, cernita, imballaggio o vendita);
- c) l'esito di controlli svolti precedentemente, incluso il numero e il tipo di difetti riscontrati, la qualità abituale dei prodotti commercializzati, il livello dell'attrezzatura tecnica utilizzata;
- d) l'affidabilità dei sistemi di assicurazione della qualità o dei sistemi di autocontrollo degli operatori con riguardo alla conformità alle norme di commercializzazione;
- e) il luogo in cui viene svolto il controllo, in particolare se si tratta del punto di primo ingresso nella Comunità o del luogo in cui i prodotti vengono confezionati o caricati;
- f) ogni altra informazione che possa far supporre un rischio di non conformità.

2. L'analisi del rischio si basa sulle informazioni contenute nella banca dati degli operatori di cui all'articolo 9 e classifica gli operatori in categorie di rischio.

Gli Stati membri fissano anticipatamente:

- a) i criteri per la valutazione del rischio di non conformità delle partite;
- b) sulla base di un'analisi del rischio per ciascuna categoria di rischio, le percentuali minime di operatori e/o di quantitativi che verranno sottoposti a un controllo di conformità.

Sulla base di un'analisi del rischio, gli Stati membri possono decidere di non svolgere controlli selettivi su prodotti non soggetti a norme di commercializzazione specifiche.

3. Se dai controlli emergono irregolarità significative, gli Stati membri aumentano la frequenza dei controlli relativi agli operatori, ai prodotti, al luogo di origine o ad altri parametri.

4. Gli operatori sono tenuti a comunicare agli organismi di controllo tutte le informazioni che questi ultimi ritengono necessarie per l'organizzazione e l'esecuzione dei controlli di conformità.

Articolo 11

Operatori riconosciuti

1. Gli Stati membri possono autorizzare gli operatori classificati nella categoria di rischio più bassa e che offrono particolari garanzie quanto alla conformità alle norme di commercializzazione ad apporre su ciascun imballaggio l'etichetta il cui facsimile figura nell'allegato II nella fase della spedizione e/o a firmare il certificato di conformità di cui all'articolo 12 *bis*.

2. Tale autorizzazione è concessa per un periodo di almeno un anno.

3. Gli operatori che si avvalgono di tale possibilità devono:

- a) disporre di addetti al controllo che abbiano ricevuto una formazione riconosciuta dagli Stati membri;
- b) possedere attrezzature adeguate per il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti;
- c) impegnarsi ad eseguire controlli di conformità sulle merci che spediscono e tenere un registro con i dati relativi a tutti i controlli effettuati.

4. Se un operatore autorizzato non risulta più conforme ai requisiti previsti, lo Stato membro revoca l'autorizzazione.

5. In deroga al paragrafo 1, gli operatori autorizzati possono continuare ad utilizzare fino ad esaurimento delle scorte i facsimili di etichetta conformi al presente regolamento al 30 giugno 2009.

Le autorizzazioni concesse agli operatori anteriormente al 1° luglio 2009 continuano ad applicarsi per il periodo in relazione al quale sono state concesse.

Articolo 12

Accettazione delle dichiarazioni in dogana

1. Le dichiarazioni di esportazione e/o le dichiarazioni di immissione in libera pratica relative ai prodotti soggetti a norme di commercializzazione specifiche possono essere accettate in dogana solo a condizione che:

- a) le merci siano accompagnate da un certificato di conformità, o
- b) l'organismo di controllo competente abbia informato l'autorità doganale che per le partite in questione è stato rilasciato un certificato di conformità, o
- c) l'organismo di controllo competente abbia informato l'autorità doganale di non aver rilasciato un certificato di conformità per le partite in questione poiché esse non necessitavano di un controllo in base alla valutazione del rischio di cui all'articolo 10, paragrafo 1.

Tale accettazione non pregiudica l'eventuale effettuazione di controlli di conformità da parte degli Stati membri ai sensi dell'articolo 10.

2. Il paragrafo 1 si applica altresì ai prodotti soggetti alla norma di commercializzazione generale di cui all'allegato I e ai prodotti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), qualora lo Stato membro interessato lo ritenga necessario in base all'analisi del rischio di cui all'articolo 10, paragrafo 1.

Articolo 12 bis

Certificati di conformità

1. A conferma del fatto che i prodotti interessati sono conformi alla norma di commercializzazione pertinente può essere previsto, da parte di un'autorità competente, il rilascio di certificati di conformità. Il certificato ad uso delle autorità competenti della Comunità figura nell'allegato III.

I paesi terzi di cui all'articolo 13, paragrafo 4, possono utilizzare i propri certificati, purché la Commissione ritenga

che essi contengono informazioni almeno equivalenti a quelle del certificato comunitario. La Commissione rende disponibili, con i mezzi da essa ritenuti appropriati, i facsimili di tali certificati dei paesi terzi.

2. Tali certificati possono essere rilasciati in formato cartaceo con firma originale o in formato elettronico autenticato con firma elettronica.

3. Ogni certificato reca il timbro dell'autorità competente e la firma della persona o delle persone abilitate a firmarlo.

4. Il certificato deve essere redatto in almeno una delle lingue ufficiali della Comunità.

5. Ogni certificato reca un numero di serie, destinato a contraddistinguerlo, e l'autorità competente conserva una copia di ciascun certificato rilasciato.

6. In deroga al primo comma del paragrafo 1, gli Stati membri possono continuare ad utilizzare fino ad esaurimento delle scorte i certificati di conformità conformi al presente regolamento al 30 giugno 2009.»

(9) L'articolo 13 è così modificato:

a) Il paragrafo 1 è sostituito dal seguente:

1. «A richiesta di un paese terzo, secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, la Commissione può riconoscere i controlli di conformità alle norme di commercializzazione specifiche effettuati da tale paese prima dell'importazione nella Comunità.»

b) Il paragrafo 4 è sostituito dal seguente:

«4. L'elenco dei paesi i cui controlli di conformità sono stati riconosciuti ai sensi del presente articolo e dei relativi prodotti sono enumerati nell'allegato IV.

La Commissione rende disponibili, con i mezzi da essa ritenuti appropriati, gli estremi delle autorità ufficiali e degli organismi di controllo interessati.»

(10) L'articolo 14 è soppresso.

(11) L'articolo 15 è sostituito dal seguente:

«Articolo 15

Sospensione del riconoscimento

La Commissione può sospendere il riconoscimento se constatata, per un numero significativo di partite o per quantità ingenti, che le merci non corrispondono ai dati indicati nei certificati di conformità rilasciati dagli organismi di controllo.»

(12) Gli articoli 16, 17 e 18 sono soppressi.

immediatamente la Commissione, gli Stati membri eventualmente interessati e il paese terzo interessato incluso nell'elenco di cui all'allegato IV.

(13) Al titolo II, capo II, il testo della sezione 4 è soppresso.

(14) L'articolo 20 è così modificato:

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni previste dai loro sistemi di ispezione e di analisi del rischio. Qualsiasi ulteriore modifica di tali sistemi è comunicata alla Commissione.

a) Il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

«2. Se dal controllo emerge che le merci sono conformi alle norme di commercializzazione, il competente organismo di controllo può rilasciare il certificato di conformità di cui all'allegato III.»

4. Gli Stati membri comunicano alla Commissione e agli altri Stati membri una sintesi dei risultati dei controlli effettuati in tutte le fasi di commercializzazione in un determinato anno entro il 30 giugno dell'anno successivo.

b) Al paragrafo 3, il terzo comma è sostituito dal testo seguente:

5. Le comunicazioni sono effettuate con i mezzi specificati dalla Commissione.»

«Se un organismo di controllo accoglie la richiesta di un operatore di rendere conforme la merce in uno Stato membro diverso da quello nel quale è stato eseguito il controllo che ne ha accertato la non conformità, l'operatore ne informa l'organismo di controllo competente dello Stato membro di destinazione della partita non conforme. Lo Stato membro che rilascia la constatazione di non conformità trasmette una copia di tale constatazione agli altri Stati membri interessati, incluso lo Stato membro di destinazione della partita non conforme.»

(16) L'allegato I è sostituito dall'allegato I del presente regolamento.

(17) L'allegato II è sostituito dall'allegato II del presente regolamento.

(18) L'allegato III è sostituito dall'allegato III del presente regolamento.

c) Il paragrafo 4 è soppresso.

(19) Il titolo della parte A e le parti B e C dell'allegato IV sono soppressi.

(15) Al titolo II, capo II, è aggiunta la seguente sezione:

(20) L'allegato V è soppresso.

«Sezione 6

Comunicazioni

Articolo 20 bis

Comunicazioni

1. Lo Stato membro nel cui territorio venga riscontrata la non conformità alle norme di commercializzazione di una partita di merci provenienti da un altro Stato membro, a causa di difetti o alterazioni già constatabili nei prodotti all'atto del condizionamento, provvede ad informarne immediatamente la Commissione e gli altri Stati membri eventualmente interessati.

2. Lo Stato membro nel cui territorio una partita di merci provenienti da un paese terzo si veda rifiutare l'immissione in libera pratica a causa della non conformità alle norme di commercializzazione provvede ad informarne

(21) L'allegato VI è sostituito dall'allegato IV del presente regolamento.

Articolo 2

Abrogazioni

Sono abrogati i regolamenti (CEE) n. 1292/81, (CEE) n. 2213/83, (CEE) n. 1591/87, (CEE) n. 1677/88, (CE) n. 831/97, (CE) n. 2288/97, (CE) n. 963/98, (CE) n. 730/1999, (CE) n. 1168/1999, (CE) n. 1455/1999, (CE) n. 2377/1999, (CE) n. 2561/1999, (CE) n. 2789/1999, (CE) n. 790/2000, (CE) n. 851/2000, (CE) n. 175/2001, (CE) n. 912/2001, (CE) n. 1508/2001, (CE) n. 1543/2001, (CE) n. 1615/2001, (CE) n. 1799/2001, (CE) n. 2396/2001, (CE) n. 843/2002, (CE) n. 1284/2002, (CE) n. 1466/2003, (CE) n. 1757/2003, (CE) n. 85/2004, (CE) n. 86/2004, (CE) n. 214/2004, (CE) n. 1673/2004, (CE) n. 1861/2004, (CE) n. 1862/2004, (CE) n. 1863/2004 e (CE) n. 634/2006.

*Articolo 3***Entrata in vigore**

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

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 2009.

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

Fatto a Bruxelles, il 5 dicembre 2008.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

«ALLEGATO I

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DI CUI ALL'ARTICOLO 2 bis

PARTE A

Norma di commercializzazione generale**1. Requisiti qualitativi minimi**

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti 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;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

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

2. Caratteristiche minime di maturazione

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

3. Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

4. Indicazione dell'origine del prodotto

Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.

PARTE B

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE SPECIFICHE

PARTE 1: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE MELE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle mele delle varietà (cultivar) derivate da *Malus domestica Borkh.*, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le mele destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le mele 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, le mele 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 danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

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

- di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali ⁽¹⁾ ⁽²⁾,
- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

Le mele sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà ⁽³⁾ e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

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

⁽¹⁾ A motivo delle caratteristiche varietali della varietà Fuji e delle sue mutazioni per quanto riguarda la maturazione alla raccolta, è ammessa la malattia vetrosa radiale purché sia limitata alla fascia fibrovascolare del frutto.

⁽²⁾ A tale scopo, le mele devono presentare un tenore di solidi solubili e un grado di consistenza soddisfacenti.

⁽³⁾ I criteri di colorazione e di rugginosità per le mele, nonché un elenco non esaustivo delle varietà per cui valgono tali criteri, figurano in appendice alla presente norma.

ii) *Categoria I*

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà ⁽¹⁾.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti della buccia non superiori a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchialatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie superiore a 0,25 cm²,
 - 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le mele che non possono essere classificate nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite ⁽¹⁾.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

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

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia non superiori a:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchialatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie superiore a 1 cm²,
 - 1,5 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che possono essere leggermente decolorate.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso.

Per tutte le varietà e tutte le categorie, il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è uguale o superiore a 10,5° Brix.

⁽¹⁾ I criteri di colorazione e di rugginosità per le mele, nonché un elenco non esaustivo delle varietà per cui valgono tali criteri, figurano in appendice alla presente norma.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio:

- a) per i frutti calibrati secondo il diametro, la differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio è limitata a:
- 5 mm per i frutti della categoria Extra e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 10 mm;
 - 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa nell'imballaggio o nell'imballaggio di vendita; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 20 mm, oppure
- b) per i frutti calibrati secondo il peso, la differenza di peso tra i frutti di uno stesso imballaggio è limitata a:
- 20 % del peso medio dei frutti contenuti nell'imballaggio per i frutti della categoria Extra e quelli delle categorie I e II presentati a strati ordinati;
 - 25 % del peso medio dei frutti contenuti nell'imballaggio per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa nell'imballaggio o nell'imballaggio di vendita.

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa nell'imballaggio o nell'imballaggio di vendita non è prevista alcuna regola di omogeneità del calibro.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria "Extra"*

Il 5 % in numero o in peso di mele non corrispondenti 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 mele non corrispondenti 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 mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Nel quadro di questa tolleranza, può essere ammesso al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti che presentino i seguenti difetti:

- importante manifestazione di malattia legnosa o vetrosa,
- leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,
- leggerissime tracce di marciume,
- presenza di parassiti interni e/o alterazioni della polpa dovute a parassiti.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie:

per tutte le categorie è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di frutti che non soddisfano i requisiti relativi alla calibrazione. Questa tolleranza non può essere estesa ai prodotti il cui calibro è inferiore:

- di 5 mm o più al diametro minimo, quando il calibro è determinato dal diametro,
- di 10 g o più al peso minimo, quando il calibro è determinato dal peso.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria "Extra", è richiesta l'omogeneità di colorazione.

Gli imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 5 kg possono contenere mele di diverse varietà, a condizione che siano omogenee dal punto di vista della qualità e, per ciascuna varietà rappresentata, dell'origine, del calibro (se il prodotto è calibrato) e del grado di maturazione.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le mele devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. In particolare, gli imballaggi di vendita di peso netto superiore a 3 kg devono essere sufficientemente rigidi da proteggere adeguatamente il prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

C. Presentazione

I frutti della categoria "Extra" devono essere imballati in strati ordinati.

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 che seguono.

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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- “Mele”, se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- denominazione della varietà,
- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà, indicazione di ciascuna delle varietà presenti nell'imballaggio.

C. Origine del prodotto

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

- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria,
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero di unità.

Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo presente nell'imballaggio, seguito dall'indicazione “e più” o “e +” o un termine equivalente, oppure, se del caso, dal diametro o dal peso del frutto più grosso dell'imballaggio.

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.

Appendice

1. Criteri di colorazione, gruppi di colorazione e codici

Gruppo di colorazione	A (Varietà rosse)	B (Varietà di colorazione rossa mista)	C (Varietà leggermente striate)	D (Altre varietà)
	Superficie totale di colorazione rossa caratteristica della varietà	Superficie totale di colorazione rossa mista caratteristica della varietà	Superficie totale di colorazione leggermente rossa, arrossata o striata, caratteristica della varietà	
Categoria "Extra"	3/4	1/2	1/3	Nessun requisito per quanto riguarda la colorazione
Categoria I	1/2	1/3	1/10	
Categoria II	1/4	1/10	—	

2. Criteri di rugginosità

— Gruppo R: Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

— Per le varietà sotto elencate, la cui denominazione non è seguita dalla lettera R, la rugginosità è ammessa entro i seguenti limiti:

	Categoria "Extra"	Categoria I	Categoria II	Tolleranza per la categoria II
i) Macchie brunastre	— non eccedenti la cavità peduncolare	— possono eccedere leggermente la cavità peduncolare o pistillare	— possono eccedere la cavità peduncolare o pistillare	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni dell'imballaggio
	— non rugose	— non rugose	— leggermente rugose	
ii) Rugginosità		Massimo ammesso della superficie del frutto		
— reticolata fine (che non contrasti notevolmente con la colorazione generale del frutto)	— leggere tracce di rugginosità che non pregiudichino l'aspetto generale del frutto o dell'imballaggio	1/5	1/2	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni dell'imballaggio
— densa	— nessuno	1/20	1/3	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni dell'imballaggio
— difetti cumulativi (ad eccezione delle macchie brune, che sono escluse dai difetti cumulativi). La rugginosità fine e la rugginosità densa non possono superare complessivamente un massimo di:	—	1/5	1/2	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni dell'imballaggio

3. **Elenco non esaustivo delle varietà di mele classificate secondo i criteri della colorazione e della rugginosità**

I frutti appartenenti a varietà che non figurano nell'elenco devono essere classificati secondo le loro caratteristiche varietali.

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas n. 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Mutanti di colorazione rossa di Aroma, per esempio Aroma Amorosa		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop e mutanti		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
Mutanti di colorazione rossa di Braeburn, per esempio: Hidala Joburn Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red Redfield Royal Braeburn		A	
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (gruppo delle...)		D	
Cardinal		B	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's orange pippin e mutanti	Cox Orange	C	R
Mutanti di colorazione rossa di Cox's Orange Pippin, per esempio: Cherry Cox		B	R
Crimson Bramley		D	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C (1)	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf e mutanti, per esempio: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar e mutanti, per esempio: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		C	
Mutanti di colorazione rossa di Elstar, per esempio: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		B	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji e mutanti		B	
Gala		C	
Mutanti di colorazione rossa di Gala, per esempio: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		A	
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious e mutanti		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	
Holsteiner Cox e mutanti	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità	
Jamba		C		
James Grieve e mutanti		D		
James Grieve rouge	Red James Grieve	B		
Jarka		C		
Jerseymac		B		
Jester		D		
Jonagold (2) e mutanti, per esempio:		C		
Crowngold				
Daligo				
Daliguy	Jonasty			
Dalijean	Jonamel			
Jonagold 2000	Excel			
Jonabel				
Jonabres				
King Jonagold				
New Jonagold	Fukushima			
Novajo	Veulemanns			
Schneica				
Wilmuta				
Jonagored e mutanti, per esempio:			A	
Decosta				
Jomured	Van de Poel			
Jonagold Boerekamp				
Jomar				
Jonagored Supra				
Jonaveld				
Primo				
Romagold	Surkijn			
Rubinstar				
Red Jonaprince				
Jonalord		C		
Jonathan		B		
Julia		B		
Jupiter		D		
Karmijn de Sonnaville		C	R	
Katy	Katja	B		
Kent		D	R	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious e mutanti, per esempio: Campsur Erovan Evasni Flatrar Fortuna Delicious Otago Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Sandidge Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Starkspur Topred Trumdor Well Spur		A	
Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Parmoné	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydemán's Early Worcester	Tydemán's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

(¹) Almeno il 20 % di colorazione rossa nelle categorie I e II.

(²) Tuttavia, per la varietà Jonagold si richiede che i frutti classificati nella categoria II presentino almeno 1/10 della loro superficie di colorazione rossa striata.

PARTE 2: NORME DI QUALITÀ PER GLI AGRUMI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione "agrumi", destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale:

- limoni delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarini delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus reticulata* Blanco, compresi i satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), le clementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), i mandarini comuni (*Citrus deliciosa* Ten.) e i tangerini (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) derivati da queste specie e dai loro ibridi, in appresso denominati "mandarini",
- arance delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus sinensis* (L.)

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che gli agrumi 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, gli agrumi devono essere:

- interi;
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese;
- 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;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento interno;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire

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

Gli agrumi rispondenti ai criteri di maturazione di cui al presente allegato possono essere "deverdizzati". Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

B. Requisiti di maturazione

Il grado di maturazione degli agrumi è definito dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

1. contenuto minimo di succo;

2. colorazione.

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà.

i) *Limoni*

— Contenuto minimo di succo:

— Limoni verdelli e primofiore:	20 %
— Altri limoni:	25 %

— Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.

ii) *Mandarini*

— Contenuto minimo di succo:

— Mandarini, escluse le clementine:	33 %
— Clementine:	40 %

— Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

iii) *Arance*

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. I frutti devono presentare il seguente contenuto minimo di succo:

— Arance sanguigne:	30 %
— Gruppo Navel:	33 %
— Altre varietà:	35 %

Tuttavia, le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature atmosferiche elevate e da forte umidità relativa durante il periodo di sviluppo possono presentare una colorazione verde su più di un quinto della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il seguente contenuto minimo di succo:

— Varietà Mosambi, Sathgudi e Pacitan:	33 %
— Altre varietà:	45 %

C. **Classificazione**

Gli agrumi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria "Extra"*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende gli agrumi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, 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,
- difetti di colorazione,
- rugosità della scorza,
- difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- lieve e parziale distacco del pericarpo per le arance (il distacco essendo normale per i mandarini).

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

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

A. Calibro minimo

Sono esclusi i frutti di diametro inferiore ai seguenti minimi:

Limoni:	45 mm
Mandarini, escluse le clementine:	45 mm
Clementine:	35 mm
Arance:	53 mm

B. Scale di calibro

Sono stabilite le seguenti scale di calibro:

Arance		Limoni		Mandarini	
Codice di calibro	Diametro (mm)	Codice di calibro	Diametro (mm)	Codice di calibro	Diametro (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 e oltre
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 o 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 (1)	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

(1) I calibri inferiori a 45 mm riguardano esclusivamente le clementine.

Gli agrumi possono essere calibrati secondo il numero di frutti. In tal caso, fatte salve le regole di omogeneità di calibro previste al titolo III, lettera C, i frutti di uno stesso imballaggio possono situarsi a cavallo tra due calibri adiacenti.

C. Omogeneità

L'omogeneità di calibrazione corrisponde alle scale di calibro indicate più sopra, salvo nei casi seguenti:

- i) per i frutti presentati in strati ordinati, in pacchi o confezioni unitarie destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore ai seguenti valori massimi, all'interno di uno stesso codice di calibro oppure, nel caso di agrumi calibrati secondo il numero di frutti, all'interno di due calibri consecutivi:

	Codici di calibro	Differenza massima tra i frutti di uno stesso imballaggio (in mm)
Limoni	da 0 a 7	7
Mandarini	1-XXX-4	9
	da 5 a 6	8
	da 7 a 10	7
Arance	da 0 a 2	11
	da 3 a 6	9
	da 7 a 13	7

- ii) per i frutti non presentati in strati ordinati, in pacchi o confezioni unitarie rigide destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore all'ampiezza del calibro appropriato della scala di calibro oppure, nel caso di agrumi calibrati secondo il numero di frutti, allo scarto, in millimetri, da uno dei due codici consecutivi in questione;
- iii) per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e i frutti presentati in confezioni unitarie non rigide (reti, sacchetti, ...) destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore all'ampiezza risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

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

ii) Categoria I

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

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusa qualsiasi traccia di marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza può essere ammesso un massimo del 5 % di frutti con lievi lesioni superficiali non cicatrizzate o tagli secchi, o di frutti molli o avvizziti.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie e qualunque modo di presentazione è ammesso: il 10 % in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato (menzionati) sull'imballaggio.

In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai minimi seguenti:

Limoni:	43 mm
Mandarini, escluse le clementine:	43 mm
Clementine:	34 mm
Arance:	50 mm

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine e varietà o dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

Inoltre, per la categoria "Extra", è richiesta l'omogeneità di colorazione.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Gli agrumi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Quando i frutti sono incartati, può essere fatto uso esclusivamente di carta sottile, asciutta, nuova e inodore ⁽¹⁾.

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore ⁽¹⁾.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo. È tuttavia ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

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

C. **Presentazione**

Gli agrumi possono essere presentati:

- a) disposti in strati regolari nell'imballaggio;
- b) in forma diversa dalla disposizione in strati regolari nell'imballaggio, o alla rinfusa in contenitori palettizzabili (pallax); questo modo di presentazione è ammesso soltanto per le categorie I e II;
- c) in imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:
 - secondo il numero di frutti, o
 - secondo il peso netto degli imballaggi.

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 che seguono.

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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. **Natura del prodotto**

- Designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda i mandarini, per i quali questa designazione o il nome della varietà sono obbligatori;
- denominazione della varietà per le arance;
- designazione del tipo;
- per i limoni: secondo il caso, le menzioni "Verdelli" e "Primofiore";

⁽¹⁾ L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato nella misura in cui sia conforme alle disposizioni comunitarie in materia.

- per le clementine: secondo il caso, la menzione “Clementine senza semi”, “Clementine” (da 1 a 10 semi) o “Clementine con semi” (più di 10 semi).

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro, per i frutti presentati conformemente alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi.
- Calibro (oppure, se i frutti sono stati calibrati secondo il numero di frutti e si situano a cavallo di due calibri, calibri o diametri minimo e massimo) e numero di frutti, nel caso di disposizione in strati ordinati.
- Ove ne venga fatto uso, indicazione degli agenti conservanti o delle altre sostanze chimiche utilizzati in trattamenti post-raccolta.

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.

PARTE 3: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I KIWI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai kiwi delle varietà (cultivar) derivate dall'*Actinidia chinensis* (Planch.) e dall'*Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang e A. R. Ferguson), destinati a essere forniti al consumatore allo stato fresco, esclusi i kiwi destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma è intesa a definire le caratteristiche qualitative che i kiwi 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, i kiwi devono essere:

- interi (ma senza peduncolo);
- 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;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei kiwi devono essere tali da consentire:

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

B. Caratteristiche minime di maturazione

I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi. Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo:

- pari a 6,2° Brix o corrispondente ad un tenore medio di sostanza secca del 15 % nella fase di condizionamento nella regione di produzione e per la successiva consegna effettuata dall'imballatore, come pure nelle fasi di esportazione e di importazione,
- pari a 9,5° Brix in tutte le altre fasi di commercializzazione.

C. Classificazione

I kiwi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

I kiwi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono essere ben sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione normale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,8.

ii) *Categoria I*

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni),
- un lieve difetto di colorazione,
- difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm²,
- un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione normale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,7.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i kiwi che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I frutti devono essere sufficientemente sodi e la polpa non deve presentare gravi difetti.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i kiwi conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservabilità e la presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia, quali piccole fenditure o scalfitture cicatrizzate, purché la superficie complessiva non superi 2 cm²,
- diversi "segni di Hayward" più pronunciati, con una lieve protuberanza,
- lievi ammaccature.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del frutto.

Il peso minimo è di 90 g per la categoria "extra", di 70 g per la categoria I e di 65 g per la categoria II.

La differenza di peso tra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare:

- 10 g per i frutti di peso inferiore a 85 g,
- 15 g per i frutti di peso compreso tra 85 e 120 g,
- 20 g per i frutti di peso compreso tra 120 e 150 g,
- 40 g per i frutti di peso pari o superiore a 150 g.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

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

ii) Categoria I

Il 10 % in numero o in peso di kiwi 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 kiwi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino ammaccature pronunciate o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di kiwi non rispondenti ai requisiti relativi al peso minimo e/o al calibro.

I frutti devono avere tuttavia un calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato oppure, nel caso del calibro minimo, non devono avere un peso inferiore a 85 g per la categoria "extra", a 67 g per la categoria I e a 62 g per la categoria II.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I kiwi devono essere condizionati in modo che sia garantita un'adeguata protezione del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali, 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.

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

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

C. Presentazione

I kiwi della categoria "extra" devono essere presentati su un solo strato, separati gli uni dagli altri.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Kiwi", "Actinidia" o denominazione equivalente se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- denominazione della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria;
- calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti;
- numero di frutti (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario che le indicazioni di cui al primo comma figurino sugli imballaggi quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti ognuno 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.

PARTE 4: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica:

- alle lattughe delle varietà (cultivar) derivate:
 - dalla *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo "Iceberg"),
 - dalla *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lattughe romane),
 - dalla *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (lattughe da taglio),
 - da incroci di queste varietà, nonché
- alle indivie ricce delle varietà (cultivar) derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam., e
- *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore.

La presente norma non si applica né ai prodotti destinati alla trasformazione industriale, né a quelli commercializzati sotto forma di foglie staccate, né alle lattughe in vaso.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le lattughe, le indivie ricce e le scarole devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. Caratteristiche minime

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

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di terra o di ogni altro substrato e praticamente privi di sostanze estranee visibili.
- di aspetto fresco;
- turgidi;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- non fioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

I prodotti devono presentare uno sviluppo normale.

Lo stato e il grado di sviluppo dei prodotti devono essere tali da consentire:

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

B. **Classificazione**

I prodotti sono classificati nelle due categorie seguenti:

i) *Categoria I*

I prodotti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale, in particolare il colore.

Essi devono essere inoltre:

- ben formati,
- consistenti, tenuto conto del sistema di coltivazione e del tipo di prodotto,
- esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità,
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo, ben formato. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammesso un grumolo ridotto.

Le lattughe romane devono presentare un grumolo, che può essere ridotto.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i prodotti che non possono essere classificati nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere:

- abbastanza ben formati,
- esenti da difetti e alterazioni che ne pregiudichino seriamente la commestibilità.

I prodotti possono presentare i seguenti difetti, purché conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- leggeri difetti di colorazione,
- lievi danni dovuti a parassiti.

Le lattughe a cappuccio devono presentare un grumolo, che può essere ridotto. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammessa tuttavia la mancanza del grumolo.

Le lattughe romane possono non presentare un grumolo.

III. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE**

La pezzatura è determinata dal peso unitario.

A. Peso minimo

Il peso minimo per le categorie I e II è il seguente:

	di pieno campo	in coltura protetta
Lattughe a cappuccio, eccetto quelle del tipo "Iceberg", e lattughe romane, eccetto le lattughe a foglie spesse	150 g	100 g
Lattughe del tipo "Iceberg"	300 g	200 g
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g
Indivie ricce e scarole	200 g	150 g

B. Omogeneità

a) Lattughe

Per tutte le categorie contenute in uno stesso imballaggio, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:

- 40 g se il cespo più leggero ha un peso inferiore a 150 g,
- 100 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 150 e 300 g,
- 150 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 300 e 450 g,
- 300 g se il cespo più leggero ha un peso superiore a 450 g.

b) Indivie ricce e scarole

Per tutte le categorie contenute in uno stesso imballaggio, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare 300 g.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualitài) *Categoria I*

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

ii) *Categoria II*

Il 10 % in numero di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i prodotti visibilmente 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 di cespi non rispondenti ai requisiti di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10 % al massimo alla pezzatura richiesta.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e pezzatura.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diversi tipi di prodotti cui si applica la presente norma, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni tipo interessato, alla pezzatura. Inoltre, i tipi di prodotti presenti nell'imballaggio devono essere facilmente riconoscibili e la proporzione di ciascuno di essi dev'essere visibile senza dover danneggiare l'imballaggio.

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

B. **Condizionamento e imballaggio**

I prodotti devono essere condizionati in modo da garantirne una protezione adeguata.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi contenenti indicazioni commerciali è autorizzato, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

C. **Presentazione**

I prodotti presentati su più strati possono essere disposti con le basi e le parti centrali a contatto, a condizione che gli strati o i cespi siano adeguatamente protetti o separati.

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**

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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. **Natura del prodotto**

- "Lattughe", "lattughe Batavia", "lattughe Iceberg", "lattughe romane", "lattughe da taglio" (o, ad esempio, "foglie di quercia", "lollo bionda", "lollo rossa"), "indivie ricce", "scarole" o una definizione che sia sinonimo della varietà in causa quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno;
- ove del caso, "lattughe a foglie spesse" o una definizione che sia sinonimo di tale varietà;
- se del caso, l'indicazione "ottenuta in coltura protetta" o un'altra indicazione appropriata;
- il nome della varietà (facoltativo);
- in caso di miscuglio di diversi tipi di prodotti:
 - l'indicazione "miscuglio di insalate", "insalate miste", oppure
 - l'indicazione del tipo di ciascuna insalata e, se il contenuto non è visibile dall'esterno, del numero di cespi di ciascun tipo.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria
- Pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi
- Peso netto (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.

PARTE 5: NORMA PER LE PESCHE E LE NETTARINE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

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

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA 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 danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- 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:

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

B. Caratteristiche minime di maturazione

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

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire il proseguimento del 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. e 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 indenne da qualsiasi deterioramento.

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 tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

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.

B. Condizionamento e imballaggio

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 natura tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

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 qualunque 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 INDICAZIONE 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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello 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 di 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.

PARTE 6: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE PERE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pere delle varietà (cultivar) derivate da *Pyrus communis* L. destinate ad essere fornite al consumatore allo stato fresco, escluse le pere destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pere 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 pere 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 danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

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

- proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali,
- sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e
- giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

Le pere sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa ⁽¹⁾.

Esse 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.

Le pere non devono essere grumose.

ii) Categoria I

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

⁽¹⁾ Questo requisito non si applica quando la rugginosità è caratteristica della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa ⁽¹⁾.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti della buccia non superiori a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 0,25 cm²,
 - 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

iii) Categoria II

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

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

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

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- lieve rugginosità rugosa ⁽¹⁾,
- difetti della buccia non superiori a:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 1 cm²,
 - 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che possono essere leggermente decolorate.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

	"Extra"	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso ⁽¹⁾	60 mm	55 mm	55 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

⁽¹⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e di quelle estive figura nell'appendice alla presente norma.

⁽¹⁾ Questo requisito non si applica quando la rugginosità è caratteristica della varietà.

A titolo eccezionale, non sarà richiesto alcun calibro minimo per le pere estive che figurano nell'appendice della presente norma, raccolte e spedite tra il 10 giugno e il 31 luglio di ogni anno.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio, la differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio è limitata a:

- 5 mm per i frutti della categoria "Extra" e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati,
- 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita.

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita non è previsto un calibro omogeneo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

Il 5 % in numero o in peso di pere 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 pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Tuttavia, tale tolleranza non si applica alle pere prive di peduncolo.

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di pere 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, può essere ammesso al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti che presentino i seguenti difetti:

- leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,
- leggerissime tracce di marciume,
- presenza di parassiti interni e/o alterazioni della polpa dovute a parassiti.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie:

il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria "Extra", è richiesta l'omogeneità di colorazione.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le pere 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 natura tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

C. Presentazione

I frutti della categoria "Extra" devono essere imballati in strati ordinati.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

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 rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- denominazione della varietà.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria;
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.

Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro del frutto più piccolo dell'imballaggio seguito dalla menzione "e più" o da un'espressione equivalente oppure, se del caso, dal diametro del frutto più grosso dell'imballaggio.

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.

Appendice

1. **Criteri di calibro**

L = Varietà a frutto grosso

SP = Pere estive, per le quali non è richiesto alcun calibro minimo con riguardo alle partite raccolte e spedite tra il 10 giugno e il 31 luglio di ogni anno

2. **Elenco non esaustivo delle varietà di pere classificate secondo il criterio di calibrazione**

Le varietà a frutto piccolo e le altre varietà non menzionate nell'elenco possono essere commercializzate purché rispettino le disposizioni in materia di calibrazione stabilite nella sezione III della norma.

Alcune delle varietà menzionate nell'elenco possono essere commercializzate con denominazioni commerciali per le quali è stata chiesta od ottenuta la protezione in uno o più paesi. La prima e la seconda colonna della tabella non prevedono l'indicazione di un marchio commerciale. Alcuni marchi noti figurano nella terza colonna, a titolo puramente informativo.

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Josephine			L
Kieffer			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscattella			SP
Mramornaja	Mramornoje		L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

PARTE 7: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE FRAGOLE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle fragole delle varietà (cultivar) derivate dal genere *Fragaria* L. destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le fragole destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le fragole 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 fragole 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;
- di aspetto fresco, ma non lavate;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco); il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Le fragole devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Il loro sviluppo e stato devono essere tali consentire:

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

B. Classificazione

Le fragole sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le fragole di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà.

Devono essere prive di terra.

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

ii) Categoria I

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma,
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto,
- lievi segni superficiali di pressione.

Devono essere praticamente prive di terra.

iii) *Categoria II*

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

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

- difetti di forma,
- una zona bianca la cui superficie non deve superare un quinto di quella del frutto,
- lievi ammaccature secche che non possono più svilupparsi,
- lievi tracce di terra.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

- Categoria "Extra": 25 mm
- Categorie I e II: 18 mm.

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria "Extra"*

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

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di fragole 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 guasti sono limitati al 2 %.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad eccezione dei prodotti affetti da marciume o ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.

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

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.

Nella categoria "Extra" le fragole — ad eccezione delle fragole di bosco — devono essere particolarmente omogenee e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e il calibro. Nella categoria I, esse possono presentare un calibro meno omogeneo.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le fragole 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 natura tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Le fragole della categoria "Extra" devono essere condizionate con cura particolare.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Fragole" se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- il nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

— Categoria.

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.

PARTE 8: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I PEPERONI DOLCI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai 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.

Secondo la 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 ALLA 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 privi di 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 del 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.

ii) *Categoria II*

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

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

- difetti di forma e di sviluppo,
- bruciature prodotte dal sole o leggere lesioni 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 sodi senza che vi sia avvizzimento.

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. Per "larghezza" dei peperoni di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale.

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

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti): 20 mm
- 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.

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

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

⁽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. Tutti gli altri requisiti della norma devono essere soddisfatti.

A. Tolleranze di qualitài) *Categoria I*

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

ii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni 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 calibroi) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni non rispondenti al calibro identificato, 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 di calibro inferiore al minimo prescritto.

ii) *Categoria II*— *Peperoni calibrati*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni non rispondenti al calibro identificato, 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 non calibrati*

Il 5 % in numero o in peso di peperoni 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 di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione) e, per la categoria I, sostanzialmente dello stesso colore e grado di maturazione.

Tuttavia gli imballaggi possono contenere assortimenti di peperoni 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 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.

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

I peperoni in miniatura devono essere di dimensioni per quanto possibile uniformi. Essi possono essere mescolati con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.

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

B. Condizionamento e imballaggio

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 natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

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 rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del 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 di 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 di origine deve figurare in prossimità del nome dei colori e/o dei tipi commerciali.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo o, ove del caso, indicazione "non calibrati".
- Eventualmente, "mini-peperoni", "baby-peperoni" o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura siano mescolati nello stesso imballaggio, l'indicazione di tutti i prodotti presente è obbligatoria, come anche l'indicazione delle rispettive origini.

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.

PARTE 9: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER L'UVA DA TAVOLA

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica all'uva da tavola delle varietà (cultivar) derivanti dalla *Vitis vinifera* L., destinata ad essere fornita allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dell'uva da tavola destinata alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che l'uva da tavola deve 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 grappoli e gli acini devono essere:

- 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;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- sviluppati normalmente.

La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura.

Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a:

- 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13° Brix per tutte le altre varietà con semi,
- 14° Brix per tutte le varietà senza semi.

Tutte le varietà devono inoltre presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente.

Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire:

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

B. Classificazione

L'uva da tavola è classificata nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria "Extra"*

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graso e praticamente ricoperti della loro pruina.

ii) *Categoria I*

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria "Extra".

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- leggeri difetti di forma,
- leggeri difetti di colorazione,
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende l'uva da tavola che non può essere classificata nelle categorie superiori, ma che corrisponde alle caratteristiche minime sopra definite.

I grappoli possono presentare leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché le caratteristiche essenziali della varietà, tenuto conto della zona di produzione, non ne siano alterate.

Gli acini devono essere sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti di pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria I.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché l'uva da tavola conservi le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole sull'epidermide,
- lievi ammaccature,
- leggeri difetti dell'epidermide.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del grappolo.

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva da tavola coltivata in serra e per l'uva di pieno campo, ad acini grossi e piccoli rispettivamente.

	Uva da tavola coltivata in serra (se menzionato sull'etichetta)	Uva da tavola coltivata in pieno campo	
		Tutte le varietà ad eccezione di quelle ad acino piccolo elencate nell'appendice	Varietà ad acino piccolo elencate nell'appendice
Categoria "Extra"	300 g	200 g	150 g
Categoria I	250 g	150 g	100 g
Categoria II	150 g	100 g	75 g

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria "Extra"*

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

ii) *Categoria I*

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

iii) *Categoria II*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti visibilmente affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

i) *Categorie "Extra" e I*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore.

ii) *Categoria II*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria, ma di peso non inferiore a 75 g.

iii) *Categorie "Extra", I e II*

In ciascun imballaggio destinato alla vendita diretta ai consumatori, di peso netto non superiore a 1 kg, è autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che esso soddisfi tutti gli altri requisiti della categoria indicata.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso grado di maturazione.

Per l'uva da tavola condizionata in piccoli imballaggi destinati alla vendita ai consumatori, di peso netto non superiore a 1 kg, l'omogeneità di varietà e d'origine non è richiesta.

Per la categoria "Extra", i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi.

Per la varietà Chasselas è ammesso l'inserimento in ciascun imballaggio di grappoli di colore diverso a fini decorativi.

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

B. Condizionamento e imballaggio

L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

Nella categoria "Extra", i grappoli devono essere presentati disposti in un solo strato.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi, recanti indicazioni commerciali è autorizzato a condizione che la stampa o l'etichettatura siano realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente 5 cm di lunghezza.

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

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE

Ogni 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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- denominazione della o, se del caso, delle varietà;
- "di serra", se del caso.

C. Origine del prodotto

Paese o, se del caso, paesi di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.

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.

Appendice

Elenco limitativo delle varietà ad acino piccolo

Varietà	Altri nomi sotto cui è nota la varietà
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albueta, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
CEillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca

Varietà	Altri nomi sotto cui è nota la varietà
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

PARTE 10: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I POMODORI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai pomodori delle varietà (cultivar) derivate dal *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i pomodori destinati alla trasformazione industriale.

Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori:

- “tondi”,
- “costoluti”,
- “oblunghi” o “allungati”,
- pomodori “ciliegia” (inclusi i pomodori “cocktail”).

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i pomodori 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 pomodori 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 privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Nel caso dei pomodori a grappolo, gli steli devono essere freschi, sani, puliti, privi di foglie o di sostanze estranee visibili.

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

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

B. Classificazione

I pomodori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono avere la polpa compatta e presentare la forma, l'aspetto e lo sviluppo tipici della varietà.

Per la loro colorazione, in rapporto allo stato di maturazione, essi devono poter rispondere ai requisiti di cui all'ultimo comma del precedente paragrafo A.

I pomodori non devono avere il "dorso verde" o altri difetti, salvo leggerissime alterazioni superficiali dell'epidermide, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) *Categoria I*

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità e sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Essi non devono presentare screpolature o il "dorso verde". 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 leggero difetto di forma e di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- leggeri difetti dell'epidermide,
- leggerissime ammaccature.

Inoltre, i pomodori "costoluti" possono presentare:

- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 1 cm,
- protuberanze non eccessive,
- un piccolo ombelico senza formazioni legnose,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 1 cm²,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura) di lunghezza non eccedente i due terzi del diametro massimo del frutto.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i pomodori che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere sufficientemente turgidi (benché leggermente meno turgidi rispetto a quelli della categoria I) e non devono presentare screpolature non cicatrizzate.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma, di sviluppo e di colorazione,
- difetti dell'epidermide o ammaccature, purché non danneggino gravemente il frutto,
- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm per i pomodori "tondi", "costoluti" o "oblunghi".

Inoltre, i pomodori "costoluti" possono presentare:

- protuberanze più marcate rispetto alla categoria I, senza che vi sia deformità,
- un ombelico,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 2 cm²,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura).

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori "ciliegia".

A. Calibro minimo

Il calibro minimo dei pomodori classificati nelle categorie "Extra", I e II è fissato a:

- 35 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti",
- 30 mm per i pomodori "oblunghi".

B. Scala di calibrazione

La scala di calibrazione per i pomodori è fissata come segue:

- da 30 millimetri inclusi a 35 millimetri esclusi ⁽¹⁾,
- da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi,
- da 40 millimetri inclusi a 47 millimetri esclusi,
- da 47 millimetri inclusi a 57 millimetri esclusi,
- da 57 millimetri inclusi a 67 millimetri esclusi,
- da 67 millimetri inclusi a 82 millimetri esclusi,
- da 82 millimetri inclusi a 102 millimetri esclusi,
- 102 millimetri e oltre.

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "Extra" e I.

La scala di calibrazione non si applica ai pomodori a grappolo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

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

ii) Categoria I

- Il 10 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.
- Nel caso dei pomodori a grappolo, il 5 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

iii) Categoria II

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

⁽¹⁾ Unicamente per i pomodori "oblunghi".

- Nel caso dei pomodori a grappolo, il 10 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti" e di 28 mm per i pomodori "oblunghi".

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (sempreché, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia richiesta una calibrazione).

I pomodori delle categorie "Extra" e I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione. Inoltre, per i pomodori "oblunghi", la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I pomodori 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 natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

C. Presentazione

I pomodori possono essere presentati come segue:

- i) sotto forma di frutti individuali, con o senza calice e stelo corto;
- ii) sotto forma di pomodori a grappolo, ossia in infiorescenze intere o parti di infiorescenze, a condizione che ciascuna infiorescenza o parte di essa comprenda almeno:
 - 3 frutti (2 nel caso di frutti preconfezionati) o
 - nel caso dei pomodori "ciliegia" a grappolo, 6 frutti (4 nel caso di frutti preconfezionati).

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE 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;


- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.
- B. Natura del prodotto**
- "Pomodori" o "Pomodori a grappolo" e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno; tali indicazioni sono sempre obbligatorie per i tipi "ciliegia" (o "cocktail"), a grappolo o no.
 - Nome della varietà (facoltativo).
- C. Origine del prodotto**
- Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- D. Caratteristiche commerciali**
- Categoria.
 - Calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo o, ove del caso, indicazione "non calibrati".
 - Tenore minimo di zucchero, misurato con rifrattometro ed espresso in valore Brix (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.»

ALLEGATO II

«ALLEGATO II

FACSIMILE DELL'ETICHETTA DI CUI ALL'ARTICOLO 11, PARAGRAFO 1

	Norma di commercializzazione comunitaria applicabile agli ortofruttili freschi N. (dell'operatore riconosciuto) (Stato membro)»
---	---

ALLEGATO III

«ALLEGATO III

**CERTIFICATO DI CONFORMITÀ ALLE NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE COMUNITARIE PER GLI
ORTOFRUTTICOLI FRESCHI DI CUI AGLI ARTICOLI 11, 12 E 12 bis**

1. Operatore		Certificato di conformità alle norme di commercializzazione comunitarie applicabili agli ortofrutticoli freschi	
		N°	
		(Il presente certificato è destinato esclusivamente agli organismi di controllo)	
2. Imballatore indicato sull'imballaggio (se diverso dall'operatore)		3. Organismo di controllo	
		4. Luogo di controllo/paese di origine (¹)	5. Regione o paese di destinazione
6. Identificazione del mezzo di trasporto		7.	
		<input type="checkbox"/> interno	
		<input type="checkbox"/> importazione	
		<input type="checkbox"/> esportazione	
8. Imballaggi (numero e tipo)	9. Natura del prodotto (varietà, se previsto dalla norma)	10. Categoria di qualità	11. Peso totale in kg
-			
-			
12. La partita di cui sopra è conforme, al momento del rilascio del presente certificato, alle norme di commercializzazione comunitarie in vigore.			
.....			
Ufficio doganale previsto		Luogo e data di rilascio	
Validità: fino al (data)			
Firmatario (nome in stampatello)			
Firma		Timbro dell'autorità competente	
13. Osservazioni			

(¹) Se il prodotto viene riesportato, indicarne l'origine nella casella 9.»

ALLEGATO IV

«ALLEGATO VI

Metodi di controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 1

Osservazione: i metodi sotto riportati si basano sulle disposizioni della guida per l'applicazione del controllo della qualità degli ortofrutticoli freschi adottata dal regime dell'OCSE per l'applicazione delle norme internazionali agli ortofrutticoli.

1. DEFINIZIONI**1.1 Imballaggio**

Elemento di una partita imballato singolarmente, incluso il contenuto, concepito in modo da facilitare la movimentazione e il trasporto di un certo numero di unità di vendita o di prodotti alla rinfusa o ordinati, al fine di evitare i danni derivanti dalla loro manipolazione e dal trasporto. Non sono considerati imballaggi i container per il trasporto stradale, ferroviario, marittimo e aereo.

1.2 Imballaggio di vendita

Elemento di una partita imballato singolarmente, incluso il contenuto, concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utilizzatore finale o il consumatore.

1.2 bis Preimballaggi

I preimballaggi sono costituiti da involucri che ricoprono interamente o parzialmente il contenuto, in modo tale che quest'ultimo non possa essere manipolato senza aprire o alterare l'imballaggio. Le membrane protettive che ricoprono un singolo prodotto non sono considerate preimballaggi.

1.3 Spedizione

Quantità di prodotto destinata ad essere commercializzata da uno stesso operatore, presentata al controllo e identificata da un documento. Una spedizione può essere composta da vari tipi di prodotti e può contenere una o più partite di ortofrutticoli freschi, secchi o essiccati.

1.4 Partita

Quantità di prodotto presentata al controllo come avente le medesime caratteristiche per quanto riguarda:

- identità dell'imballatore e/o dello speditore;
- paese di origine;
- natura del prodotto;
- categoria del prodotto;
- calibro (se il prodotto è classificato in funzione del calibro);
- varietà o tipo commerciale (secondo le corrispondenti disposizioni della norma);
- tipo di condizionamento e presentazione.

Tuttavia, se all'atto del controllo di conformità (quale definito al punto 1.3) risulta impossibile distinguere le partite e/o presentare partite distinte, tutte le partite che compongono la spedizione potranno essere considerate come un'unica partita purché presentino caratteristiche omogenee quanto al tipo di prodotto, allo speditore, al paese di origine, alla categoria e, se previsti dalla norma di commercializzazione pertinente, alla varietà o al tipo commerciale.

1.5 Campionamento

Prelievo temporaneo di una certa quantità di prodotto (denominata campione) all'atto di un controllo di conformità.

1.6 Campione elementare

Campione prelevato a caso da una partita o, nel caso di un prodotto presentato alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto), quantità prelevata a caso in un punto della partita.

1.7 Campione globale

Pluralità di campioni elementari ritenuti rappresentativi di una partita e prelevati in quantità sufficiente ai fini della valutazione della partita in funzione di tutti i criteri.

1.8 Campione secondario

Un quantitativo equivalente di prodotto prelevato a caso dal campione primario.

Nel caso della frutta a guscio confezionata, il peso del campione secondario è compreso fra 300 g e 1 kg. Se il campione elementare è costituito da imballaggi contenenti imballaggi di vendita, il campione secondario consisterà in uno o più imballaggi di vendita il cui peso complessivo è pari almeno a 300 g.

Nel caso di altri prodotti confezionati, il campione secondario comprende 30 unità, purché il peso netto dell'imballaggio sia pari o inferiore a 25 kg e l'imballaggio non contenga imballaggi di vendita. In taluni casi, ciò significa che l'intero contenuto dell'imballaggio deve essere sottoposto a controllo, se il campione elementare contiene meno di 30 unità.

1.9 Campione composito (unicamente prodotti secchi ed essiccati)

Un campione composito è costituito da un miscuglio di tutti i campioni secondari che compongono il campione globale, di peso non inferiore a 3 kg. I prodotti contenuti nel campione composito devono essere mescolati in modo omogeneo.

1.10 Campione ridotto

Quantità di prodotto prelevata a caso da un campione globale o composito e di volume limitato al quantitativo minimo necessario ma sufficiente ai fini della valutazione della partita in funzione di alcuni criteri.

Qualora il metodo di controllo comporti la distruzione del prodotto, la dimensione del campione ridotto non supera il 10 % del campione globale o, nel caso della frutta a guscio, 100 frutti a guscio prelevati dal campione composito. Nel caso di piccoli prodotti secchi o essiccati (per i quali ad esempio 100 g includano più di 100 unità), il campione ridotto non può essere superiore a 300 g.

Per la valutazione dei criteri relativi al grado di sviluppo e/o di maturazione, la costituzione del campione viene fatta sulla base dei metodi oggettivi descritti nella Guida ai test oggettivi per determinare la qualità degli ortofrutticoli e dei prodotti secchi ed essiccati (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Alcuni campioni ridotti possono essere prelevati da un campione globale o composito al fine di verificare la conformità della partita con riguardo a diversi criteri.

2. ESECUZIONE DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ

2.1 Osservazione generale

Il controllo di conformità è eseguito mediante valutazione di campioni prelevati a caso in vari punti della partita da controllare. In linea di massima la qualità del campione si presume rappresentativa della qualità della partita.

2.2 Luogo di controllo

Un controllo di conformità può essere effettuato durante le operazioni di imballaggio, al punto di spedizione, durante il trasporto, al punto di ricevimento e a livello della vendita all'ingrosso e al dettaglio.

Nei casi in cui l'organismo di controllo non effettui il controllo di conformità nei propri locali, il detentore mette a disposizione strutture che consentano la realizzazione di un controllo di conformità.

2.3 Identificazione delle partite e/o impressione generale della spedizione

L'identificazione delle partite si basa sulle marcature o su altri criteri quali le diciture stabilite conformemente alla direttiva 89/396/CEE del Consiglio ⁽¹⁾. Se la spedizione consta di più partite, il controllore ricava un'impressione generale della spedizione dai documenti di accompagnamento o dalle dichiarazioni. In base al controllo stabilisce quindi il grado di conformità delle partite con le indicazioni riportate su tali documenti.

Se i prodotti sono stati o devono essere caricati su un mezzo di trasporto, il numero d'immatricolazione di quest'ultimo servirà a identificare la spedizione.

2.4 Presentazione del prodotto

L'ispettore designa le confezioni che intende esaminare. La presentazione è fatta dall'operatore e consiste nella presentazione del campione globale e delle informazioni necessarie per l'identificazione della spedizione o della partita.

Se sono necessari campioni ridotti o secondari, l'ispettore li preleva dal campione globale.

2.5 Controllo materiale

— Verifica della confezione e della presentazione:

L'ispettore verifica l'idoneità e la pulizia dell'imballaggio e dei materiali da imballo conformemente alla norma di commercializzazione pertinente. Tale operazione viene effettuata sulla base dei campioni elementari nel caso di prodotti confezionati e sulla base del veicolo di trasporto in tutti gli altri casi. Qualora siano ammessi solo certi tipi di imballaggio o presentazione, l'ispettore ne verifica l'impiego.

— Verifica delle marcature:

L'ispettore accerta se la marcatura del prodotto è conforme alla norma di commercializzazione pertinente. In particolare, egli verifica se le marcature sono corrette e/o in che misura debbano essere modificate.

Tale controllo viene effettuato sulla base dei campioni elementari nel caso di prodotti confezionati e sulla base dei documenti apposti sul pallet o sul mezzo di trasporto in tutti gli altri casi.

Gli ortofrutticoli confezionati individualmente in un involucro di plastica non sono considerati prodotti alimentari preconfezionati ai sensi della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e non devono necessariamente recare le marcature previste dalle norme di commercializzazione. In questo caso, l'involucro di plastica può essere considerato una semplice protezione per prodotti delicati.

— Controllo della conformità dei prodotti:

L'ispettore determina l'entità del campione globale in modo da poter valutare la partita e sceglie a caso le confezioni da controllare o, per i prodotti alla rinfusa, i punti della partita da cui devono essere prelevati i campioni elementari.

Verrà prestata attenzione affinché il prelievo dei campioni non comprometta la qualità del prodotto.

Gli imballaggi danneggiati non vengono utilizzati come parte del campione globale. Essi vengono messi da parte e possono, se necessario, essere oggetto di un esame e di una relazione separati.

Ogni qualvolta una partita venga dichiarata insoddisfacente o debba essere valutato il rischio di un prodotto non conforme alla norma di commercializzazione, il campione globale comprende i seguenti quantitativi massimi:

Prodotti confezionati	
Numero di confezioni presenti nella partita	Numero di confezioni da prelevare (campioni elementari)
Fino a 100	5
Da 101 a 300	7
Da 301 a 500	9

⁽¹⁾ GU L 186 del 30.6.1989, pag. 21.

Prodotti confezionati	
Numero di confezioni presenti nella partita	Numero di confezioni da prelevare (campioni elementari)
Da 501 a 1 000	10
Oltre 1 000	15 (minimo)

Prodotti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto)	
Quantitativo della partita in kg o numero di sacchi presenti nella partita	Quantità di campioni elementari in kg o numero di sacchi
Fino a 200	10
Da 201 a 500	20
Da 501 a 1 000	30
Da 1 001 a 5 000	60
Oltre 5 000	100 (minimo)

Nel caso di ortofrutticoli voluminosi (oltre 2 kg al pezzo), i campioni elementari devono essere costituiti da almeno cinque pezzi. Nel caso di partite contenenti meno di 5 confezioni o di peso inferiore a 10 kg, l'intera partita deve essere controllata.

Qualora l'ispettore, a seguito di un controllo, non sia in grado di adottare una decisione, può essere eseguito un nuovo controllo in modo da determinare globalmente il risultato medio dei due controlli.

2.6 Controllo del prodotto

Nel caso di un prodotto confezionato, i campioni elementari vengono utilizzati per verificare l'aspetto globale del prodotto, la presentazione, la pulizia degli imballaggi e l'etichettatura. Negli altri casi, tali controlli vengono effettuati sulla partita o sul mezzo di trasporto.

Il prodotto da sottoporre a controllo di conformità è interamente ritirato dall'imballaggio; l'ispettore può tuttavia derogare a questa prescrizione se il campione è basato su campioni compositi.

La verifica dell'omogeneità, dei requisiti minimi, delle categorie di qualità e del calibro è effettuata su un campione globale o su un campione composito, tenendo conto degli opuscoli esplicativi pubblicati dal regime dell'OCSE per l'applicazione delle norme internazionali agli ortofrutticoli (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Se vengono riscontrati difetti, l'ispettore determina la percentuale di prodotto non conforme alla norma in numero o in peso.

I difetti esterni vengono controllati sul campione globale o su quello composito. La verifica di certi criteri relativi al grado di sviluppo e/o di maturazione o alla presenza o assenza di difetti interni può essere effettuata su campioni ridotti, soprattutto se le operazioni di controllo comportano la distruzione del valore commerciale del prodotto.

La valutazione dei criteri relativi al grado di sviluppo e/o di maturazione viene effettuata facendo ricorso agli strumenti e ai metodi a tal fine previsti nella norma di commercializzazione pertinente o conformemente alla Guida ai test oggettivi per determinare la qualità degli ortofrutticoli e dei prodotti secchi ed essiccati (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

2.7 Rapporto sui risultati dei controlli

Se del caso sono rilasciati i documenti di cui all'articolo 12 bis.

Qualora si rilevino difetti che determinano la non conformità, tali difetti, la percentuale riscontrata e le ragioni della non conformità vengono comunicati per iscritto all'operatore o al suo rappresentante. L'operatore o il suo rappresentante vengono altresì informati della possibilità eventuale di rendere il prodotto conforme semplicemente modificandone le indicazioni esterne.

Se in un prodotto vengono riscontrati difetti, viene indicata la percentuale di prodotto non conforme alla norma.

2.8 Perdita di valore del prodotto in seguito al controllo di conformità

Al termine del controllo di conformità, il campione globale/composito è messo a disposizione dell'operatore o del suo rappresentante.

L'organismo di controllo non è tenuto a restituire gli elementi del campione globale/composito distrutti durante il controllo di conformità.»
