

I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CEE) N. 379/71 DELLA COMMISSIONE
del 19 febbraio 1971
relativo alla fissazione delle norme di qualità per gli agrumi

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 23 relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli⁽¹⁾, modificato per ultimo dal regolamento (CEE) n. 2423/70⁽²⁾, in particolare l'articolo 5, paragrafo 2,

visto il regolamento n. 158/66/CEE del Consiglio, del 25 ottobre 1966, relativo all'applicazione delle norme di qualità agli ortofrutticoli commercializzati all'interno della Comunità⁽³⁾, modificato per ultimo dal regolamento (CEE) n. 2423/70, in particolare l'articolo 2, paragrafo 1, ultimo capoverso,

considerando che nel commercio degli agrumi si è registrata un'evoluzione, in particolare per quanto concerne le esigenze della domanda dei mercati di consumo e all'ingrosso; che le norme comuni di qualità per gli agrumi stabilite nel regolamento n. 64⁽⁴⁾, modificato dal regolamento n. 86/64/CEE⁽⁵⁾, devono pertanto essere modificate per tener conto delle nuove esigenze;

considerando che queste modifiche rendono necessaria la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento n. 211/66/CEE⁽⁶⁾ del Consiglio, del 14 dicembre 1966; che per la definizione di tale categoria è opportuno tener conto dell'interesse economico che i prodotti considerati presentano per i produttori e della necessità di venir incontro alle esigenze dei consumatori;

considerando che le norme sono applicabili a tutti gli stadi di commercializzazione; che il trasporto a lunga distanza, il deposito di una certa durata o le

varie manipolazioni alle quali i prodotti sono sottoposti possono comportare certe alterazioni dovute all'evoluzione biologica di questi prodotti ovvero al loro carattere più o meno deperibile; che è pertanto opportuno tener conto di queste alterazioni nell'applicazione delle norme agli stadi della commercializzazione che seguono quelli della spedizione; che, dato che i prodotti della categoria « Extra » devono formare oggetto di una cernita e di un condizionamento particolarmente accurati, deve essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

considerando che, per motivi di chiarezza, ai fini della certezza del diritto e per maggiore comodità degli interessati, è opportuno presentare le norme così modificate in un testo unico;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del Comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Le norme di qualità relativa ai seguenti prodotti:

Numero della tariffa doganale comune	Designazione delle merci
08.02 A I	Arance dolci, fresche
ex 08.02 B	Mandarini e mandarini satsuma, clementine, tangerini ed altri ibridi simili di agrumi freschi
ex 08.02 C	Limoni freschi

figurano nell'allegato del presente regolamento.

⁽¹⁾ GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.

⁽²⁾ GU n. L 261 del 2. 12. 1970, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. 192 del 27. 10. 1966, pag. 3582/66.

⁽⁴⁾ GU n. 63 del 20. 7. 1962, pag. 1741/62.

⁽⁵⁾ GU n. 116 del 21. 7. 1964, pag. 1847/64.

⁽⁶⁾ GU n. 233 del 20. 12. 1966, pag. 3939/66.

2. Tali norme si applicano ad ogni stadio di commercializzazione alle condizioni previste dal regolamento n. 158/66/CEE.

Tuttavia, negli stadi successivi a quello della spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle norme :

- una leggera diminuzione dello stato di fesschezza e di turgore,
- per i prodotti classificati nelle categorie diverse da quelle « Extra », lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e al loro carattere più o meno deperibile.

3. Le norme si applicano a decorrere dal 1° giugno 1971.

Articolo 2

Sono abrogati dal 1° giugno 1971 :

- il regolamento n. 64 della Commissione del 6 luglio 1962 ;
- il regolamento (CEE) n. 877/68 della Commissione del 1° luglio 1968 ⁽¹⁾ ;
- l'allegato V del regolamento n. 211/66/CEE.

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

Fatto a Bruxelles, il 19 febbraio 1971.

Per la Commissione

Il Presidente

Franco M. MALFATTI

⁽¹⁾ GU n. L 155 del 3. 7. 1968, pag. 3.

ALLEGATO

NORME DI QUALITÀ PER AGRUMI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione « agrumi », destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione di quelli destinati alla trasformazione :

- limoni : frutti coltivati della specie « Citrus limonia » (Osbeck),
- mandarini, clementine, satsuma, tangerini, wilking e altri ibridi simili : frutti coltivati della specie « Citrus reticulata » (Blanco) o dei suoi ibridi,
- arance : frutti coltivati della specie « Citrus sinensis » (Osbeck).

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli agrumi menzionati al paragrafo I devono presentare, dopo condizionamento e imballaggio.

B. Caratteristiche minime per tutte le categorie

i) I frutti devono essere :

- interi,
- sani (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria),

- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo,
- privi di odore e/o sapore estranei ⁽¹⁾,
- puliti, praticamente esenti da corpi estranei visibili,
- privi di umidità esterna anormale.

ii) I frutti devono essere stati raccolti con cura ed aver raggiunto un appropriato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Inoltre, il grado di colorazione dei frutti deve essere tale che, al luogo di destinazione, possano raggiungere la colorazione normale della varietà (fatte salve le disposizioni adottate per ciascuna categoria), tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto.

I frutti rispondenti al criterio di maturazione sopra definito potranno essere « deverdizzati ». Tale trattamento è permesso soltanto a condizione che non vengano modificati gli altri caratteri organolettici naturali e dovrà essere effettuato secondo le modalità stabilite dalle autorità competenti di ciascun paese e sotto loro controllo.

iii) I frutti devono essere esenti da inizio di « asciutto » all'interno dovuto a gelo e da ammaccature o estese lesioni cicatrizzate.

C. **Contenuto minimo in succo e colorazione** (il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo (estratto a mezzo di una pressa a mano) validi per tutte le categorie.

LIMONI

- Contenuto minimo in succo :
 - Limoni Verdelli e Primofiore 20 %
 - altri limoni 25 %
- Colorazione :

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo « Verdelli » possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

CLEMENTINE, MONREAL E SATSUMA

- Contenuto minimo in succo :
 - Monreal e Satsuma 33 %
 - Clementine 40 %
- Colorazione :

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno $\frac{1}{3}$ della superficie del frutto.

WILKING, TANGERINI, ALTRI MANDARINI E IBRIDI

- Contenuto minimo in succo 33 %
- Colorazione :

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno $\frac{2}{3}$ della superficie del frutto.

⁽¹⁾ Questa disposizione non fa ostacolo all'odore che potrebbe essere causato da un agente conservatore utilizzato in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

ARANCE

— Contenuto minimo in succo :

— Thomson Navel e Tarocco	30 %
— Washington Navel	33 %
— altre varietà	35 %

— Colorazione :

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare $\frac{1}{5}$ della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

D. Classificazionei) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore, esenti da qualsiasi difetto inerente all'aspetto esterno e/o alle caratteristiche organolettiche. Tuttavia, leggerissime alterazioni superficiali dell'epidermide non sono considerate come difetti. Inoltre, i frutti devono presentare le caratteristiche, e in particolare la colorazione, tipiche della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

ii) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Sono tuttavia ammessi i difetti seguenti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita :

- lieve difetto di forma,
- lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiature argentate, rugginosità, ecc.,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

iii) *Categoria « II »*

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

Sono ammessi difetti o alterazioni di aspetto e di epidermide, purché non pregiudichino notevolmente l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita :

- difetto di forma,
- difetto di colorazione,
- rugosità della buccia,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- lieve e parziale distacco del pericarpo per le arance (il distacco essendo normale per mandarini, clementine, satsuma, wilking e tangerini).

iv) *Categoria « III »* ⁽¹⁾

Le frutta classificate nella categoria « III » devono essere conformi alle caratteristiche previste per la categoria « II ».

Esse possono tuttavia essere prive del calice.

III. CALIBRAZIONE

Il calibro dei frutti deve essere misurato secondo il diametro massimo della loro sezione equatoriale.

a) **Calibro minimo**

Sono esclusi i frutti di diametro inferiore ai seguenti minimi :

— Limoni :	45 mm per le categorie « Extra », « I » e « II » 42 mm per la categoria « III »
— Arance :	53 mm
— Satsuma, tangerini, wilkings, altri mandarini e ibridi :	45 mm
— Clementine e monreal :	35 mm

b) **Scala di calibro**

Sono considerate le seguenti categorie di calibrazione :

ARANCE

<i>Calibro</i>	<i>Diametro in mm</i>
0	100 e più ⁽²⁾
1	87 — 100
2	84 — 96
3	81 — 92
4	77 — 88
5	73 — 84
6	70 — 80
7	67 — 76
8	64 — 73
9	62 — 70
10	60 — 68
11	58 — 66
12	56 — 63
13	53 — 60

CLEMENTINE E MONREAL, SATSUMA, TANGERINI, WILKING E ALTRI MANDARINI E LORO IBRIDI ⁽³⁾

<i>Calibro</i>	<i>Diametro in mm</i>
1	63 e più
2	58 — 69
3	54 — 64
4	50 — 60
5 ⁽⁴⁾	46 — 56
6 ⁽⁴⁾	43 — 52
7	41 — 48
8	39 — 46
9	37 — 44
10	35 — 42

⁽¹⁾ Categoria supplementare di qualità ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento n. 158/66/CEE. L'applicazione di questa categoria di qualità ed alcune delle sue specificazioni è subordinata ad una decisione da prendere sulla base dell'articolo 2, paragrafo 2, dello stesso regolamento.

⁽²⁾ Soltanto per la categoria « III ».

⁽³⁾ Per Satsuma, Tangerini, Wilking, altri mandarini e loro ibridi di calibro superiore a 63 mm la classificazione è la seguente :

N. 1 — X 63 — 74

N. 1 — XX 67 — 78

N. 1 — XXX 78 e più.

⁽⁴⁾ Per Satsuma, Tangerine, Wilking, altri mandarini e loro ibridi il minimo è 45 mm.

LIMONI

<i>Calibro</i>	<i>Diametro in mm</i>
0	83 e più ⁽¹⁾
1	72 — 83
2	68 — 78
3	63 — 72
4	58 — 67
5	53 — 62
6	48 — 57
7	45 — 52
8	42 — 49 ⁽¹⁾

c) Omogeneità di calibro

È richiesta la seguente uniformità di calibro :

- i) *Per i frutti presentati in strati ordinati*, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non deve superare in un stesso imballaggio i massimi seguenti :

ARANCE :

Calibri da 0 a 4 :	11 mm
Calibri da 3 a 6 :	9 mm
Calibri da 7 a 13 :	7 mm.

CLEMENTINE E MONREAL, SATSUMA, TANGERINI, WILKING, ALTRI MANDARINI E IBRIDI :

Calibri da 1 a 4 :	9 mm
Calibri nn. 5 e 6 :	8 mm
Calibri da 7 a 10 :	7 mm.

LIMONI :

Tutti i calibri	: 7 mm.
-----------------	---------

- ii) *Per tutti i frutti presentati non stratificati*, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non deve superare in uno stesso imballaggio la dimensione del calibro considerato quale risulta dalla scala di calibro. Tuttavia, per quanto riguarda i limoni, ogni Stato membro produttore ha facoltà di applicare, per la propria produzione, e tenuto conto delle esigenze dei mercati di destinazione, i criteri d'omogeneità previsti per i frutti presentati in strati ordinati.

- iii) *Per i frutti presentati alla rinfusa in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto*, è necessario :

- sia che corrispondano alla sola esigenza del calibro minimo,
- sia che la differenza massima corrisponda alla dimensione risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria sono ammesse in ogni imballaggio ed ogni partita, per gli agrumi presentati alla rinfusa, tolleranze di qualità o di calibro.

⁽¹⁾ Soltanto per la categoria « III ».

1. Tolleranze di qualità

i) Categoria « Extra »

Il 5 % in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I », e al massimo il 5 % in numero di frutti sprovvisti del calice.

ii) Categoria « I »

Il 10 % in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II » e al massimo il 20 % di frutti sprovvisti del calice.

iii) Categoria « II »

Il 10 % in numero o in peso di frutti non rispondenti nè alle caratteristiche della categoria nè alle caratteristiche minime di cui al massimo il 5 % di frutti con lievi lesioni superficiali non cicatrizzate e secche (escluso qualsiasi traccia di marcio) o di frutti molli o avvizziti, e al massimo il 35 % in numero di frutti sprovvisti del calice.

iv) Categoria « III »

Il 15 % in numero o in peso di frutta non rispondenti alle caratteristiche della categoria, nè alle caratteristiche minime. Tuttavia, tali prodotti devono essere di qualità mercantile ed essere idonei al consumo.

Inoltre, per le categorie « Extra », « I » e « II » è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice atteso che la menzione « deverdizzazione » o « frutti deverdizzati » figurino sui documenti che accompagnano la merce.

2. Tolleranze di calibro

Per tutti i modi di presentazione è ammessa una tolleranza massima del 10 % in numero di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato sull'imballaggio o nei documenti di trasporto.

In caso di presentazione alla rinfusa in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto con la sola osservanza del calibro minimo, la tolleranza del 10 % è ammessa solo per frutti dal diametro non inferiore al seguente minimo :

Limoni :	43 mm per le categorie « Extra », « I » e « II » 40 mm per la categoria « III »
Arance :	50 mm
Satsuma, tangerini, wilking, altri mandarini e loro ibridi :	43 mm
Clementine e monreal :	34 mm

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio, mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto deve contenere frutti della stessa varietà, della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro (quando per quest'ultimo criterio sia imposta una calibrazione). Per la categoria « Extra » in particolare è inoltre richiesta l'omogeneità di colorazione.

B. Presentazione

I frutti devono essere presentati :

- a) disposti in strati ordinati, conformemente alle scale di calibro, in imballaggio chiuso o aperto. Tale modo di presentazione è obbligatorio per la categoria « Extra » e facoltativo per le categorie « I », « II » e « III ».

- b) — non disposti in strati, in imballaggio chiuso o aperto, con osservanza delle scale di calibro,
 — alla rinfusa in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto, con una differenza massima tra i frutti corrispondente alla dimensione risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi delle scale di calibro. Questi modi di presentazione sono ammessi soltanto per le categorie « I », « II » e « III ».
- c) alla rinfusa in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto con la sola osservanza del calibro minimo. Questo modo di trasporto è ammesso soltanto per le categorie « II » e « III ».
- d) in imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore :
- i) quando gli imballaggi unitari sono confezionati secondo il numero di frutti, è sempre obbligatoria l'applicazione delle scale di calibro per tutte le categorie.
 - ii) quando gli imballaggi unitari sono confezionati secondo il peso di frutti, l'applicazione delle scale di calibro non è obbligatoria purché la presentazione d'insieme rimanga omogenea.
- Questo modo di presentazione è ammesso soltanto per le categorie « Extra », « I » e « II ».

Quando i frutti sono incartati, è obbligatorio l'uso di carta sottile, asciutta, nuova e inodore ⁽¹⁾.

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

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio, mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto devono essere nuovi e non novici per l'alimentazione umana ⁽¹⁾.

Al condizionamento, i colli devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo, salvo presentazione speciale che comporti, aderente al frutto, un ramoscello munito di foglie verdi.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

- i) Per i prodotti presentati imballati, ogni imballaggio deve recare sulla parte esterna, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni sotto menzionate raggruppate su uno dei lati dell'imballaggio.
- ii) Per i prodotti spediti alla rinfusa in mezzo di trasporto, le indicazioni sotto menzionate devono figurare su un documento che accompagna la merce fissato all'interno del mezzo.

a) Identificazione

Imballatore	}	nome, cognome e indirizzo o simbolo d'identificazione, rilasciato o registrato da un servizio ufficiale.
e/o		
Speditore		

b) Natura del prodotto

- designazione della specie ; quella della varietà è facoltativa, salvo per le arance,
- designazione del tipo :

per i limoni: eventualmente la dizione « Verdelli » o « Primofiore »,
 per le clementine :

- clementine senza semi,
- clementine (da 1 a 10 semi)
- Secondo i casi : Clementine monreales o clementine con semi (più di 10 semi)

⁽¹⁾ Questa disposizione non fa ostacolo all'impiego di agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

c) **Origine del prodotto**

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

d) **Caratteristiche commerciali**

i) *Categoria*

ii) *Calibro*

— Quando i frutti sono presentati in strati ordinati o non stratificati, con osservanza della scala di calibro, indicazione del numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione di strati ordinati in imballaggio chiuso, indicazione del numero di frutti,

— Quando i frutti sono presentati alla rinfusa in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto, con raggruppamento di tre calibri consecutivi, indicazione dei numeri di riferimento dei calibri estremi della scala di calibro.

iii) Se del caso, indicazione dell'agente conservatore utilizzato in conformità della regolamentazione della Comunità.

iv) *Deverdizzazione*

Quando si constata che, a seguito del trattamento di deverdizzazione, le percentuali normalmente ammesse per i frutti sprovvisti di calice sono o rischiano di essere superate, la dicitura « deverdizzazione » o « frutti deverdizzati » deve figurare sui documenti che accompagnano la merce.
