

**REGOLAMENTO (CEE) N. 1108/91 DELLA COMMISSIONE****del 30 aprile 1991****che stabilisce norme di qualità per le albicocche**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1035/72 del Consiglio, del 18 maggio 1972, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3920/90 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento n. 23 del Consiglio <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3596/90 <sup>(4)</sup>, ha stabilito nell'allegato II/7 norme comuni di qualità per le albicocche;

considerando che la produzione e la commercializzazione di tale prodotto hanno subito un'evoluzione, in particolare in rapporto alle esigenze registrate sui mercati all'ingrosso e al consumo; che occorre pertanto modificare le norme di qualità per adeguarle a queste nuove esigenze;

considerando che le norme di qualità sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni possono provocare alterazioni connesse all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successive a quella della spedizione; che per i prodotti della categoria extra, i quali sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, occorre prendere in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

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*

Le norme di qualità relative alle albicocche di cui al codice NC 0809 10 00 sono stabilite nell'allegato.

Tali norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione nei modi previsti dal regolamento (CEE) n. 1035/72.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle norme:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,
- per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

*Articolo 2*

Il regolamento n. 23 è modificato come segue:

1. I termini «alle albicocche» di cui all'articolo 2 sono soppressi.
2. L'allegato II/7 è soppresso.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° maggio 1991.

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

Fatto a Bruxelles, il 30 aprile 1991.

*Per la Commissione*

Ray MAC SHARRY

*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU n. L 375 del 31. 12. 1990, pag. 17.

<sup>(3)</sup> GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.

<sup>(4)</sup> GU n. L 350 del 14. 12. 1990, pag. 38.

## ALLEGATO

## NORME DI QUALITÀ PER ALBICOCCHE

## I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

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

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le albicocche 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 albicocche devono essere:

- intere,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da attacchi di parassiti,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le albicocche devono essere state raccolte con cura. Esse devono presentare un adeguato grado di sviluppo e uno stadio di maturazione tali da consentire:

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

## B. Classificazione

Le albicocche sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria « Extra »*

Le albicocche 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 devono essere prive di qualsiasi difetto, eccettuata qualche leggerissima alterazione della buccia, purché non ne risulti pregiudizio all'aspetto generale del prodotto, alla qualità, alla conservazione ed alla presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Le albicocche classificate in questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Esse possono tuttavia presentare i difetti seguenti, purché non ne risulti pregiudizio all'aspetto generale del prodotto, alla qualità, alla conservazione ed alla presentazione nell'imballaggio nei limiti seguenti per ogni frutto:

- lieve difetto di forma o di sviluppo,
- lieve difetto di colorazione,
- lieve ammaccatura,
- lieve bruciatura,
- lieve difetto della buccia nei limiti di 1 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata e di 0,5 cm<sup>2</sup> di superficie totale per tutti gli altri difetti.

iii) *Categoria II*

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

Esse possono tuttavia presentare dei difetti della buccia, purché siano mantenute le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione, nei limiti di 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata e di 1 cm<sup>2</sup> per tutti gli altri difetti.

### III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato secondo il diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. La calibrazione è obbligatoria per le categorie « Extra » e I.

Per ogni categoria il calibro minimo e la differenza massima per i frutti di uno stesso calibro sono i seguenti :

| Categoria          | Diametro minimo (millimetri) | Differenza massima tra i frutti di uno stesso imballaggio (millimetri) |
|--------------------|------------------------------|--|
| Extra              | 35                           | 5  |
| I e II (calibrate) | 30                           | 10   |
| II (non calibrate) | 30                           | —  |

### IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche 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 albicocche 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 albicocche 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 albicocche non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i frutti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate e 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 albicocche non rispondenti, nel limite di 3 mm in più o in meno, al calibro minimo o al calibro indicato sull'imballaggio.

### V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

#### A. Omogeneità

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

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

#### B. Condizionamento

Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e, in particolare, di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**C. Presentazione**

Le albicocche possono essere presentate in uno dei modi seguenti :

1. in piccoli imballaggi,
2. disposte in uno o più strati separati tra di loro,
3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria « Extra ».

**VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

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

**A. Identificazione**

|                                 |   |  |
|---------------------------------|---|--|
| Imballatore<br>c/o<br>Speditore | } | e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. |
|---------------------------------|---|--|

**B. Natura del prodotto**

- « Albicocche », se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Denominazione della varietà per le categorie « Extra » e I.

**C. Origine del prodotto**

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

**D. Caratteristiche commerciali**

- Categoria
- Calibro (se il prodotto è calibrato) espresso dai diametri minimo e massimo.

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