

**REGOLAMENTO (CE) N. 2257/94 DELLA COMMISSIONE**  
del 16 settembre 1994

**che stabilisce norme di qualità per le banane**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 404/93 del Consiglio, del 13 febbraio 1993, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore della banana<sup>(1)</sup>, modificato dal regolamento (CE) n. 3518/93 della Commissione<sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 4,

considerando che il regolamento (CEE) n. 404/93 ha previsto che vengano definite norme comuni di qualità per le banane destinate ad essere fornite al consumatore allo stato fresco, escluse le banane da cuocere; che tali norme hanno come obiettivo di garantire l'approvvigionamento del mercato con prodotti omogenei, di qualità soddisfacente, in particolare per le banane raccolte nella Comunità per le quali occorre proseguire gli sforzi di miglioramento qualitativo;

considerando che la molteplicità delle varietà immesse in commercio nella Comunità nonché delle pratiche commerciali induce a istituire norme minime per le banane verdi non maturate, ferma restando la fissazione ulteriore di norme applicabili ad un altro stadio commerciale; che le caratteristiche e le modalità di immissione in commercio della banana-fico inducono ad escludere tale prodotto dal campo d'applicazione delle norme comunitarie;

considerando che gli Stati membri produttori applicano attualmente nel loro territorio norme nazionali alle diverse fasi della filiera commerciale delle banane; che, tenuto conto degli obiettivi perseguiti, è opportuno autorizzare il mantenimento in vigore delle disposizioni vigenti per la loro produzione, unicamente per le fasi della filiera successiva a quella della banana verde non maturata, a condizione che le disposizioni non siano incompatibili con le norme comunitarie e non costituiscano un ostacolo alla libera circolazione delle banane nella Comunità;

considerando che è necessario tener conto del fatto che condizioni di produzione sfavorevoli, a seguito di fattori

climatici, nelle regioni comunitarie di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia, impediscono alle banane di raggiungere la lunghezza minima prescritta; che in tal caso la produzione può essere immessa in commercio, purché sia classificata nella categoria II;

considerando che il comitato di gestione per le banane non ha emesso alcun parere nel termine fissato dal suo presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Le norme di qualità applicabili alle banane di cui al codice NC ex 0803, escluse le banane da cuocere, le banane-fico e le banane destinate alla trasformazione, sono stabilite nell'allegato I.

Le norme si applicano alla fase dell'immissione in libera pratica per i prodotti originari dei paesi terzi, alla fase dello sbarco nel primo porto della Comunità per i prodotti originari della Comunità o all'uscita dal capannone di confezionamento per i prodotti consegnati allo stato fresco al consumatore nelle regioni di produzione.

*Articolo 2*

Le norme di cui all'articolo 1 non ostano all'applicazione delle disposizioni nazionali adottate per successive fasi commerciali:

- senza incidenza sulla libera circolazione di prodotti originari dei paesi terzi o di altre regioni della Comunità conformi alle norme del presente regolamento, e
- non contrarie alle norme del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1995.

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

Fatto a Bruxelles, il 16 settembre 1994.

*Per la Commissione*

René STEICHEN

*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU n. L 47 del 25. 2. 1993, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU n. L 320 del 22. 12. 1993, pag. 15.

## ALLEGATO I

## NORME DI QUALITÀ PER LE BANANE

## I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle banane delle varietà (cultivar) del genere *Musa* (AAA) Spp, sottogruppi Cavendish e Gros Michel, menzionate nell'allegato II, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, previo condizionamento e imballaggio. Essa non si applica alle banane da cuocere, né alle banane destinate alla trasformazione industriale, né alle banane-fico.

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La presente norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le banane verdi non maturate 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 banane devono essere :

- verdi e non maturate,
- intere,
- sode,
- 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 parassitari,
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento,
- prive di residui di pistilli,
- prive di malformazioni e normalmente ricurve,
- praticamente prive di ammaccature,
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, le mani e i frammenti di mani devono presentare :

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine,
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire :

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.

## B. Classificazione

Le banane vengono classificate nelle tre categorie sotto definite :

i) *Categoria Extra*

Le banane di questa categoria devono essere di qualità superiore e caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, nei limiti di 1 cm<sup>2</sup> della superficie totale del frutto, sempreché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) *Categoria I*

Le banane di questa categoria devono essere di buona qualità e caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti possono tuttavia presentare i lievi difetti sotto indicati, sempreché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto :

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali, nei limiti di 2 cm<sup>2</sup> della superficie totale del frutto.

I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

iii) *Categoria II*

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

Sono ammissibili i difetti sotto indicati, sempreché le banane conservino le loro principali caratteristiche di qualità, di conservazione e di presentazione :

- difetti di forma,
- difetti della buccia dovuti a raschiamenti, sfregamenti o altre cause, nei limiti di 4 cm<sup>2</sup> della superficie totale del frutto.

I difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

## III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato :

- dalla lunghezza del frutto, espressa in centimetri e misurata lungo la faccia convessa, dal punto in cui il peduncolo si inserisce sul cuscinetto fino all'apice ;
- dal grado, cioè dallo spessore, espresso in millimetri, di una sezione trasversale del frutto praticata tra le facce laterali e nel mezzo del frutto stesso, perpendicolarmente all'asse longitudinale.

Il frutto di riferimento che serve a misurare la lunghezza e il grado è il seguente :

- il frutto mediano, situato sul lato esterno della mano ;
- il frutto che si trova accanto al taglio con cui è stata sezionata la mano, sul lato esterno del frammento di mano.

La lunghezza minima e il grado minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm e 27 mm.

In deroga al precedente comma, le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm possono essere commercializzate nella Comunità, ma vanno classificate nella categoria II.

## IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ciascun imballaggio.

## A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria Extra*

Il 5 % in numero o in peso di banane 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 banane 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 banane non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

## B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10 % in numero di banane non rispondenti alle caratteristiche di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

## V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

### A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici.

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

### B. Condizionamento

Le banane devono essere condizionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e fabbricati con 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 banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo di 4 frutti.

Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con un taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

All'interno dell'imballaggio, per ogni fila è ammesso non più di un frammento di mano con soli 3 frutti, a condizione che abbia le medesime caratteristiche delle altre banane contenute nell'imballaggio stesso.

Nelle regioni di produzione le banane possono essere commercializzate in caschi.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

### A. Identificazione

Imballatore  
e/o  
speditore } nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale.

### B. Natura del prodotto

- «banane», se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno;
- nome della varietà o del tipo commerciale.

### C. Origine del prodotto

Paese d'origine e, per i prodotti comunitari:

- zona di produzione,
- denominazione nazionale, regionale o locale (facoltativo).

### D. Caratteristiche commerciali

- categoria,
- peso netto,
- calibro, espresso dalla lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima.

### E. Marchio ufficiale di controllo

(facoltativo)

## ALLEGATO II

## Elenco dei principali gruppi, sottogruppi e cultivar di banane da dessert commercializzate nella Comunità

Gruppi	Sottogruppi	Cultivar principali (elenco non limitativo)
AA	Fico-zucchero	Fico-zucchero, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney-Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Nana piccola (Dwarf Cavendish) Nana grande (Giant Cavendish) Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valéry Arvis
	Gros Michel	Gros Michel Highgate
	Figue la Rose	Figue la Rose Figue la Rose verde
	Ibota	
AAB	Fico-mela	Fico-mela, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo