

REGOLAMENTO (CE) N. 912/2001 DELLA COMMISSIONE
del 10 maggio 2001
che fissa la norma di commercializzazione per i fagiolini

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 911/2001 della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) I fagiolini figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento n. 58 della Commissione, relativo alla determinazione di norme comuni di qualità per alcuni prodotti dell'allegato I B del regolamento n. 23 relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2561/1999 ⁽⁴⁾, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.
- (2) Occorre pertanto procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni e abrogare il regolamento n. 58. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma per i fagiolini raccomandata dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).
- (3) L'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione.
- (4) Le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni,

dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre tener conto di tali alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive a quelle della spedizione. Per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, deve essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.

- (5) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile ai fagiolini di cui al codice NC 0708 20 è stabilita nell'allegato.

La norma si applica in tutte le fasi della commercializzazione, delle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

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

Articolo 2

Il regolamento n. 58 è abrogato.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a partire dal primo giorno del terzo mese successivo a quello della sua entrata in vigore.

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

Fatto a Bruxelles, il 10 maggio 2001.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ Vedi pagina 3 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽³⁾ GU 56 del 7.7.1962, pag. 1606/62.

⁽⁴⁾ GU L 310 del 4.12.1999, pag. 7.

ALLEGATO

NORMA PER FAGIOLINI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai fagiolini delle varietà (cultivar) derivanti dal *Phaseolus vulgaris* L. e dal *Phaseolus coccineus* L. destinati ad essere consegnati allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dei fagioli da sganare e dei fagiolini destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE QUALITÀ

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

A. Caratteristiche minime

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

- interi ⁽¹⁾,
- sani (sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo),
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- di aspetto fresco,
- privi di pergamena (endoderma duro),
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapore estranei.

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

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

B. Classificazione

I fagiolini sono classificati nelle tre categorie sotto indicate.

i) Categoria «Extra»

I fagiolini di questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi devono essere:

- turgidi, tali da poter essere spezzati facilmente a mano,
- molto teneri,
- praticamente dritti,
- senza filo.

I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri. Tuttavia, i fagiolini filiformi devono essere privi di semi.

I fagiolini devono essere privi di difetti, ad eccezione di lievissimi difetti superficiali che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) Categoria I

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi devono essere:

- turgidi,
- giovani e teneri,
- praticamente senza filo, fatta eccezione per i fagiolini da tagliare.

I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri.

⁽¹⁾ Sono ammesse alterazioni dovute alla raccolta (salvo che per i fagiolini filiformi), purché riguardino esclusivamente l'estremità del peduncolo e rientrino nelle tolleranze stabilite.

I fagiolini possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi alterazioni della buccia.

iii) *Categoria II*

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

Essi devono essere:

- sufficientemente teneri,
- privi di tracce di ruggine nel caso dei fagiolini filiformi.

I semi, se presenti, devono essere poco sviluppati e sufficientemente teneri.

I fagiolini possono presentare i seguenti difetti, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia,
- fili,
- lievi tracce di ruggine, ad eccezione dei fagiolini filiformi.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dalla larghezza massima del baccello misurata perpendicolarmente alla sutura.

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi, secondo la scala seguente:

- molto fini: larghezza del baccello non superiore a 6 mm,
- fini: larghezza del baccello non superiore a 9 mm,
- medi: larghezza del baccello non superiore a 12 mm.

I fagiolini filiformi medi non possono essere classificati nella categoria «Extra».

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse in ciascun imballaggio tolleranze di qualità e di calibro (se il prodotto è calibrato).

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria «Extra»*

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

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria, di cui un massimo del 5 % in numero o in peso di fagiolini con filo, per le varietà e/o i tipi commerciali che non dovrebbero averne.

È inoltre consentito un massimo del 15 % in numero o in peso di fagiolini (esclusi i fagiolini filiformi) privi del peduncolo e di una piccola parte dell'apice superiore del cornetto, purché i baccelli rimangano chiusi ed asciutti e non presentino scolorimento.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da *Colletotrichum lindemuthianum* (antracnosi), marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

È inoltre consentito un massimo del 30 % in numero o in peso di fagiolini (esclusi i fagiolini filiformi) privi del peduncolo e di una piccola parte dell'apice superiore del cornetto, purché i baccelli rimangano chiusi ed asciutti e non presentino scolorimento.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti relativi al calibro.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fagiolini della stessa origine, della stessa varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro (se il prodotto è calibrato).

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

B. Condizionamento

I fagiolini 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 o interne del prodotto. 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.

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 in appresso riportate.

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un simbolo di identificazione, la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto a tale simbolo.

B. Natura del prodotto

- «Fagiolini» e/o tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro:
 - per i fagiolini filiformi, indicato con le diciture «molto fini», «fini», o «medi»,
 - per gli altri fagiolini, se calibrati, indicato dalla larghezza minima e massima del baccello.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
