

**REGOLAMENTO (CE) N. 843/2002 DELLA COMMISSIONE****del 21 maggio 2002****che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle fragole e che modifica il regolamento (CEE) n. 899/87**

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 <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 545/2002 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2, e l'articolo 3, paragrafo 3, lettera c),

considerando quanto segue:

- (1) Le fragole figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CEE) n. 899/87 della Commissione, del 30 marzo 1987, che stabilisce norme di qualità per ciliegie e fragole <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 <sup>(4)</sup>, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.
- (2) Per ragioni di chiarezza è opportuno rendere autonoma, rispetto agli altri prodotti di cui al regolamento (CEE) n. 899/87, la normativa concernente le fragole. A tal fine, per motivi di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le fragole dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU). Occorre pertanto procedere ad una rifusione della normativa concernente le fragole e modificare di conseguenza il regolamento (CEE) n. 899/87.
- (3) L'applicazione di nuove norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.
- (4) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzino 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 pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione. I prodotti della categoria «Extra» devono

essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, nei loro confronti, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.

- (5) L'obbligo di maturità sufficiente deve figurare tra le caratteristiche minime delle fragole affinché esse siano conformi alla norma di commercializzazione. I dati scientifici e tecnici attualmente disponibili non consentono tuttavia di fissare un criterio oggettivo affidabile.
- (6) La commercializzazione di fragole di talune varietà che perdono facilmente il loro calice nel corso della raccolta, sprovviste di calice, avviene tradizionalmente nella regione di produzione in Finlandia e in Danimarca. Questi due Stati membri hanno chiesto, conformemente al regolamento (CE) n. 2200/96, che le fragole prodotte e consumate in tali regioni non siano soggette all'obbligo di conformità alle norme. È pertanto opportuno prevedere una deroga a tal fine.
- (7) 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 alle fragole di cui al codice NC 0810 10 00 è stabilita nell'allegato.

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

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

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

*Articolo 2*

1. In deroga alle disposizioni del presente regolamento, le fragole di varietà che perdono facilmente il calice nel corso della raccolta, prodotte in Finlandia e in Danimarca, possono essere vendute sprovviste di calice nella regione di produzione.

<sup>(1)</sup> GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 84 del 28.3.2002, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 88 del 31.3.1987, pag. 17.

<sup>(4)</sup> GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

2. Ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, ciascun imballaggio o ciascuna partita deve recare, oltre alle altre indicazioni richieste, la dicitura seguente:

— in lingua finlandese:

«myydään ainoastaan ... (regione di produzione)»,

— in lingua danese:

«må kun sælges i ... (regione di produzione)»,

— in lingua svedese:

«får endast säljas i ... (regione di produzione)».

#### Articolo 3

Il regolamento (CEE) n. 899/87 è modificato come segue:

a) il testo del titolo è sostituito dal seguente: «Regolamento (CEE) n. 899/87 della Commissione, del 30 marzo 1987, che fissa la norma di qualità per le ciliegie»;

b) all'articolo 1, il testo del primo comma è sostituito dal seguente:

«1. Le norme di qualità applicabili alle ciliegie di cui al codice NC 0809 20 95 figurano nell'allegato del presente regolamento.»;

c) l'allegato II è soppresso;

d) all'allegato I, i termini «Allegato I» sono sostituiti dal termine «Allegato».

#### Articolo 4

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

Esso si applica a decorrere dal primo giorno del terzo mese successivo a quello dell'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 21 maggio 2002.

*Per la Commissione*

Franz FISCHLER

*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

## NORMA 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 esenti da parassiti,
- praticamente esenti da attacchi parassitari,
- 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.

Esse devono essere sufficientemente sviluppate e avere maturità sufficiente. Lo sviluppo e lo stato delle fragole devono essere tali da permettere:

- il trasporto e le operazioni connesse, e
- 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. Esse devono presentare le caratteristiche 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, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

## 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, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o 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 normale all'asse del frutto.

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

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ogni imballaggio tolleranze di qualità e di calibro.

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**

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 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 ammesso 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 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 codice (identificazione simbolica), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (identificazione simbolica).

**B. Natura del prodotto**

- «Fragole» se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- il 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.

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

---