

REGOLAMENTO (CE) N. 1862/2004 DELLA COMMISSIONE**del 26 ottobre 2004****che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai cocomeri**

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⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) I cocomeri figurano nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CE) n. 1093/97 della Commissione, del 16 giugno 1997, recante norme di commercializzazione per i cocomeri⁽²⁾, è stato oggetto di numerose modifiche. Per motivi di chiarezza, è pertanto opportuno abrogare il regolamento (CE) n. 1093/97 e sostituirlo, a decorrere dal 1° gennaio 2005, con un nuovo regolamento.

(2) A tal fine, e per preservare la trasparenza sui mercati internazionali, è opportuno tenere conto della norma CEE/ONU FFV-37 riguardante la commercializzazione e il controllo della qualità dei cocomeri, raccomandata dal gruppo di lavoro sulle norme di qualità dei prodotti agricoli costituito in seno alla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU), e delle sue recenti modifiche.

(3) L'applicazione delle 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 alcune alte-

razioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro maggiore o minore deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione.

(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 cocomeri di cui al codice NC 0807 11 figura nell'allegato.

Essa si applica a 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 turgidità;

b) lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro maggiore o minore deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CE) n. 1093/97 è abrogato.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2005.

(1) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 47/2003 della Commissione (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 64).

(2) GU L 158 del 17.6.1997, pag. 21. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 907/2004 (GU L 163 del 30.4.2004, pag. 50).

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

Fatto a Bruxelles, il 26 ottobre 2004.

Per la Commissione
Franz FISCHLER
Membro della Commissione

ALLEGATO

NORMA PER I COCOMERI**I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica ai cocomeri delle varietà (cultivar) derivate da *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. e Nakai destinati ad essere forniti al consumatore allo stato fresco, esclusi i cocomeri destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

A. Caratteristiche minime di qualità

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

- interi,
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti,
- sodi e sufficientemente maturi; il colore e il sapore della polpa devono corrispondere a una maturità sufficiente,
- privi di fessurazioni,
- privi di umidità esterna anomala,
- privi di odori e/o sapori estranei.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri devono essere tali da consentire ai frutti di:

- sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e
- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. Caratteristiche minime di maturità

I cocomeri devono essere sufficientemente sviluppati e di maturità soddisfacente. L'indice rifrattometrico della polpa, misurato al centro della polpa, nella sezione massima normale all'asse del frutto, deve essere uguale o superiore a 8° brix.

C. Classificazione

I cocomeri sono classificati in due categorie, definite in appresso.

i) Categoria I

I cocomeri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà.

Sono ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di colorazione della buccia; non è considerata un difetto una colorazione pallida della buccia nel punto in cui il frutto è stato a contatto con il suolo durante la crescita,

- lievi screpolature cicatrizzate,
- lievi difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni; la superficie totale della parte interessata non può essere superiore a un sedicesimo del frutto.

Il peduncolo del cocomero deve avere una lunghezza massima di 5 cm.

ii) Categoria II

Questa categoria comprende i cocomeri che non possono essere classificati nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i frutti conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- screpolature cicatrizzate,
- difetti di colorazione della buccia; una colorazione pallida della buccia nel punto in cui il frutto è stato a contatto con il suolo durante la crescita non è considerata un difetto,
- lievi ammaccature,
- difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni oppure ad attacchi di parassiti o a malattie; la superficie totale della parte interessata non può essere superiore a un ottavo del frutto.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRATURA

Il calibro è determinato dal peso unitario. Il peso minimo è fissato a 1 kg.

Se presentati in imballaggi, la differenza di peso tra il frutto più leggero e il frutto più pesante non deve superare 2 kg oppure 3,5 kg se il frutto più leggero pesa almeno 6 kg.

Il rispetto di questa omogeneità di peso non è obbligatorio per i cocomeri presentati alla rinfusa.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni collo o, nel caso di prodotti presentati alla rinfusa, in ogni partita.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria I

Il 10 % in numero o in peso di cocomeri non rispondenti alle caratteristiche della categoria, bensì a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di cocomeri non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10 % in numero o in peso di cocomeri il cui calibro non corrisponde a quello indicato, ma è superiore o inferiore al massimo di 1 kg rispetto alla scala di calibro indicata.

Nell'ambito di questa tolleranza non sono tuttavia ammessi cocomeri di peso inferiore a 800 g.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun collo (o, in caso di presentazione alla rinfusa, di ciascuna partita) deve essere omogeneo e comprendere soltanto cocomeri della stessa origine, varietà e qualità.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio (o, in caso di presentazione alla rinfusa, della partita) deve essere rappresentativa dell'insieme.

Inoltre, per i cocomeri di categoria I, la forma e il colore della buccia devono essere omogenei.

In deroga alle disposizioni dei precedenti capoversi, i prodotti oggetto del presente regolamento possono essere presentati, in imballaggi di vendita di peso netto inferiore o pari a 3 chilogrammi, mescolati a ortofruttili freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione⁽¹⁾.

B. Condizionamento

I cocomeri devono essere condizionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non provochino 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 etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

I colli (o, in caso di presentazione alla rinfusa, le partite) devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

I cocomeri spediti alla rinfusa devono essere isolati dal pianale e dalle pareti del mezzo di trasporto con un materiale di protezione adeguato, nuovo, pulito e tale da non trasmettere ai frutti un sapore o un odore anomalo.

C. Presentazione

I cocomeri possono essere presentati:

- in imballaggi, comprese le casse di grande volume,
- alla rinfusa (caricamento diretto nel mezzo di trasporto).

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni collo deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni fornite in appresso.

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sui colli quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. I colli non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora i colli siano pallettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (carico diretto su un mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna le merci, fissato in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.

Per questo tipo di presentazione l'indicazione del calibro non è obbligatoria.

A. Identificazione

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Questa indicazione può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente,
- unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

B. Natura del prodotto

- La dicitura «cocomeri», se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- il nome della varietà (facoltativo),
- il colore della polpa, se diverso dal rosso,
- la dicitura «senza semi» ove opportuno ⁽¹⁾.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria,
- calibro (in caso di calibratura) espresso dal peso minimo e massimo,
- numero di pezzi (facoltativo),
- peso netto (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

⁽¹⁾ I cocomeri senza semi possono contenere semi poco sviluppati e, occasionalmente, semi sviluppati.