

**REGOLAMENTO (CE) N. 771/2009 DELLA COMMISSIONE****del 25 agosto 2009****recante modifica del regolamento (CE) n. 1580/2007 per quanto concerne talune norme di commercializzazione nel settore degli ortofrutticoli**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 103 bis e l'articolo 121, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1580/2007 della Commissione, del 21 dicembre 2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli <sup>(2)</sup>, è stato in gran parte modificato dal regolamento (CE) n. 1221/2008 <sup>(3)</sup>, con effetto dal 1° luglio 2009 per quanto concerne le norme di commercializzazione. Occorre tuttavia chiarire una nuova disposizione sui prodotti da esentare dalla norma di commercializzazione generale.
- (2) L'articolo 53, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 1580/2007 prevede che il valore della produzione commercializzata durante il periodo di riferimento sia calcolato in base alla normativa vigente nel periodo di cui allo stesso articolo. È auspicabile che questo principio si applichi anche al valore della produzione commercializzata dei gruppi di produttori.
- (3) Nel 2008, il gruppo di lavoro sulle norme di qualità dei prodotti agricoli istituito in seno alla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE) ha rivisto le norme UNECE sulle lattughe, sulle indivie ricce e scarole, sulle pere e sui pomodori. Per evitare inutili ostacoli agli scambi, laddove esistano norme di commercializzazione specifiche per gli ortofrutticoli a livello co-

munitario, tali norme dovrebbe essere uguali a quelle stabilite dall'UNECE. È quindi opportuno che le norme specifiche per gli ortofrutticoli di cui al regolamento (CE) n. 1580/2007 siano allineate alle nuove norme UNECE.

- (4) Occorre pertanto modificare il regolamento (CE) n. 1580/2007.
- (5) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il regolamento (CE) n. 1580/2007 è così modificato:

- (1) All'articolo 3, paragrafo 3 *ter*, la lettera a) è sostituita dalla seguente:
 

«a) funghi non coltivati del codice NC 0709 59»;
- (2) All'articolo 44 è aggiunto il seguente paragrafo 3:
 

«3. Il valore della produzione commercializzata si calcola in base alla legislazione vigente per quanto riguarda il periodo a cui si riferisce la domanda di aiuto.»;
- (3) Nell'allegato I, parte B, i punti 4, 6 e 10 sono sostituiti dal testo figurante nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

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

Esso si applica a decorrere dal 1° settembre 2009.

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

Fatto a Bruxelles, il 25 agosto 2009.

*Per la Commissione*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 350 del 31.12.2007, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 336 del 13.12.2008, pag. 1.

## ALLEGATO

## PARTE A

«Punto 4: Norma di commercializzazione per lattughe, indivie ricce e scarole

**I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica:

- alle lattughe delle varietà (cultivar) derivate:
  - dalla *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo "Iceberg"),
  - dalla *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lattughe romane),
  - dalla *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (lattughe da taglio),
- a incroci di queste varietà, nonché
  - alle indivie ricce delle varietà (cultivar) derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispa* Lam., e
  - alle scarole delle varietà (cultivar) derivate da *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore.

La presente norma non si applica ai prodotti destinati alla trasformazione industriale, a quelli commercializzati sotto forma di foglie staccate, alle lattughe con zolla, né alle lattughe in vaso.

**II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

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

**A. Caratteristiche minime**

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

- interi,
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di terra o di ogni altro substrato e praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- di aspetto fresco,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti,
- turgidi,
- non fioriti,
- privi di umidità esterna anomala,

- privi di odori e/o sapori estranei.

Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

I prodotti devono presentare uno sviluppo normale. Lo stato e il grado di sviluppo dei prodotti devono essere tali da consentire:

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

## B. **Classificazione**

I prodotti sono classificati nelle due categorie seguenti:

### i) *Categoria I*

I prodotti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale, in particolare il colore.

Essi devono essere inoltre:

- ben formati,
- consistenti, tenuto conto del sistema di coltivazione e del tipo di prodotto,
- esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità,
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo, ben formato. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammesso un grumolo ridotto.

Le lattughe romane devono presentare un grumolo, che può essere ridotto.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.

### ii) *Categoria II*

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

Essi devono essere:

- abbastanza ben formati,
- esenti da difetti e alterazioni che ne pregiudichino seriamente la commestibilità.

I prodotti possono presentare i seguenti difetti, purché conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- lievi difetti di colorazione,
- lievi danni dovuti a parassiti.

Le lattughe a cappuccio devono presentare un grumolo, che può essere ridotto. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammessa tuttavia l'assenza del grumolo.

Le lattughe romane possono non presentare un grumolo.

### III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRATURA

La calibratura è determinata dal peso unitario.

#### A. Peso minimo

Il peso minimo per le categorie I e II è il seguente:

	Di pieno campo	In coltura protetta
Lattughe a cappuccio (eccetto quelle del tipo "Iceberg") e lattughe romane (eccetto le lattughe a foglie spesse)	150 g	100 g
Lattughe del tipo "Iceberg"	300 g	200 g
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g
Indivie ricce e scarole	200 g	150 g

#### B. Omogeneità

##### a) Lattughe

Per tutte le categorie, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 40 g se il cespo più leggero ha un peso inferiore a 150 g.
- 100 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 150 e 300 g.
- 150 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 300 e 450 g.
- 300 g se il cespo più leggero ha un peso superiore a 450 g.

##### b) Indivie ricce e scarole

Per tutte le categorie, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante di uno stesso imballaggio non deve superare 300 g.

### IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascuna partita non conformi ai requisiti della categoria indicata.

#### A. Tolleranze di qualità

##### i) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero di cespi, di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conforme a quelle della categoria II. All'interno di questa tolleranza è ammesso fino all'1 % di prodotti che non soddisfano le caratteristiche di qualità della categoria II né le caratteristiche minime. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

##### ii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero di cespi, di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

#### B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero di cespi, di prodotti non rispondenti ai requisiti di calibratura, ma di peso inferiore o superiore del 10 % al massimo al calibro richiesto.

## V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

### A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro.

È tuttavia possibile imballare in una singola unità di vendita <sup>(1)</sup> un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore, varietà e/o tipo commerciale presente, all'origine.

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

### B. Condizionamento e imballaggio

I prodotti devono essere imballati in modo da garantirne una protezione adeguata e tenendo conto per quanto possibile delle dimensioni e del tipo di imballaggio, senza vuoti o pressione eccessiva.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi contenenti indicazioni commerciali, è autorizzato, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio <sup>(2)</sup> deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti.

### A. Identificazione

Imballatore e/o speditore/caricatore:

— nome e indirizzo (via/città/regione/codice postale e, se diverso dal paese di origine, paese).

oppure

— un codice ufficialmente riconosciuto dall'autorità nazionale <sup>(3)</sup>.

### B. Natura del prodotto

— "Lattughe", "lattughe Batavia", "lattughe Iceberg", "lattughe romane", "lattughe da taglio" (oppure, ad esempio, "foglie di quercia", "lollo bionda", "lollo rossa"), "indivie ricce", "scarole" o una definizione che sia sinonimo della varietà in causa quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno,

— l'eventuale indicazione "Lattughe a foglie spesse", o una definizione che sia sinonimo di tale varietà,

— l'eventuale indicazione "Ottenuta in coltura protetta" o un'altra indicazione appropriata,

— il nome della varietà (facoltativo),

<sup>(1)</sup> Le unità di vendita devono essere concepite in modo da essere acquistate intere.

<sup>(2)</sup> Le unità di imballaggio dei prodotti preconfezionati per la vendita diretta al consumatore non sono soggette a queste disposizioni ma sono conformi alle prescrizioni nazionali. Tuttavia, le indicazioni di cui trattasi devono comunque figurare sull'imballaggio per il trasporto contenente tali unità di imballaggio.

<sup>(3)</sup> La legislazione nazionale di vari paesi prevede che siano specificati il nome e l'indirizzo. Quando però si utilizza un codice è necessario indicarvi accanto la dicitura "imballatore e/o speditore/caricatore (o un'abbreviazione equivalente)" e farlo precedere dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se diverso dal paese di origine.

- nel caso di unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, l'indicazione "Insalate miste" o dicitura equivalente. Se il prodotto non è visibile dall'esterno è d'obbligo indicare i colori, le varietà o i tipi commerciali dell'unità di vendita.

#### C. Origine del prodotto

- Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- Nel caso di unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore, della varietà e/o del tipo commerciale corrispondente.

#### D. Caratteristiche commerciali

- Classe,
- calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi,
- peso netto (facoltativo).

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

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non recano alcuna indicazione che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni figurano su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.»

### PARTE B

«Punto 6: Norma di commercializzazione per le pere

#### I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

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

#### II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

- intere,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- praticamente esenti da parassiti,
- esenti da danni provocati da attacchi di parassiti,
- prive di umidità esterna anomala,
- prive di odori e/o sapori estranei.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di:

- proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali,

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

## B. Classificazione

Le pere sono classificate nelle tre categorie seguenti.

### i) Categoria "Extra"

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, conservazione e presentazione nell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

### ii) Categoria I

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà <sup>(1)</sup>.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa.

Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti nei singoli frutti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- forma leggermente irregolare,
- un lieve difetto di sviluppo,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti della buccia non superiori a:
  - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
  - 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 0,25 cm<sup>2</sup>,
- piccole ammaccature non superiori a 1 cm<sup>2</sup> di superficie.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

### iii) Categoria II

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

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

<sup>(1)</sup> Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e di quelle estive figura nell'allegato della presente norma.

Le pere possono presentare i seguenti difetti, purché conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- forma irregolare,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- lieve rugginosità rugosa,
- difetti della buccia non superiori a:
  - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 1 cm<sup>2</sup>,
- piccole ammaccature non superiori a 2 cm<sup>2</sup> di superficie.

### III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALBRATURA

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

	"Extra"	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

Per le pere estive che figurano nell'allegato della presente norma non è previsto alcun calibro minimo.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio, la differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio è limitata a:

- 5 mm per i frutti della categoria "Extra" e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati,
- 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita.

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita non è previsto un calibro omogeneo.

### IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascuna partita non conformi ai requisiti della categoria indicata.

#### A. Tolleranze di qualità

##### i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o peso, di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di questa tolleranza è ammesso fino allo 0,5 % di prodotti che non soddisfano le caratteristiche di qualità della categoria II.

ii) *Categoria I*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o peso, di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di questa tolleranza è ammesso fino all'1 % di prodotti che non soddisfano le caratteristiche di qualità della categoria II né le caratteristiche minime. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Tale tolleranza non si applica alle pere prive di peduncolo.

iii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o peso, di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

All'interno di questa tolleranza, può essere ammesso al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti che presentino i seguenti difetti:

- leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,
- leggerissime tracce di marciume,
- presenza di parassiti interni e/o alterazioni della polpa dovute a parassiti.

**B. Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie:

- a) per i frutti non soggetti alle norme di omogeneità, il 10 %, in numero o in peso, di frutti corrispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso;
- b) per i frutti non soggetti alle norme di omogeneità, il 10 % in numero o in peso di frutti che non raggiungono il calibro minimo previsto, con una variazione massima di 5 mm al di sotto di questo calibro.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria "Extra", è richiesta l'omogeneità di colorazione.

È tuttavia possibile imballare in un'unità di vendita <sup>(1)</sup> un misto di pere di varietà nettamente diverse, a condizione che siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà presente, all'origine.

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

**B. Condizionamento e imballaggio**

Le pere devono essere imballate in modo da garantirne una protezione adeguata.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

<sup>(1)</sup> Le unità di vendita devono essere concepite in modo da essere acquistate intere.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio <sup>(1)</sup> deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

### A. Identificazione

Imballatore e/o speditore/caricatore:

— nome e indirizzo (via/città/regione/codice postale e, se diverso dal paese di origine, paese)

oppure

— un codice ufficialmente riconosciuto dall'autorità nazionale <sup>(2)</sup>.

### B. Natura del prodotto

— "Pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno,

— denominazione della varietà; nel caso di unità di vendita contenenti un misto di pere di varietà diverse, la denominazione delle diverse varietà.

### C. Origine del prodotto

— Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. Nel caso di unità di vendita contenenti un misto di varietà di pere nettamente diverse d'origine diversa, l'indicazione di ciascun paese d'origine deve figurare accanto alla varietà corrispondente.

### D. Caratteristiche commerciali

— Classe

— Calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi. Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

a) per i frutti soggetti alle norme di omogeneità, dai diametri minimo e massimo,

b) per i frutti non soggetti alle norme di omogeneità, dal diametro del frutto più piccolo dell'imballaggio seguito dalla menzione "e più" o da un'espressione equivalente oppure, se del caso, dal diametro del frutto più grosso dell'imballaggio.

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

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non recano alcuna indicazione che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni figurano su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

<sup>(1)</sup> Le unità di imballaggio dei prodotti preconfezionati per la vendita diretta al consumatore non sono soggette a queste disposizioni ma sono conformi alle prescrizioni nazionali. Tuttavia, le indicazioni di cui trattasi devono comunque figurare sull'imballaggio per il trasporto contenente tali unità di imballaggio.

<sup>(2)</sup> La legislazione nazionale di vari paesi prevede che siano specificati il nome e l'indirizzo. Quando però si utilizza un codice è necessario indicarvi accanto la dicitura "imballatore e/o speditore/caricatore (o un'abbreviazione equivalente)" e farlo precedere dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se diverso dal paese di origine.

## Appendice

**Criteri di calibro per le pere**

G = Varietà a frutto grosso

PE = Pera estiva, per la quale non è richiesto un calibro minimo

**Elenco non esauriente di varietà a frutto grosso e di pere estive**

Le varietà a frutto piccolo e le altre varietà non menzionate nell'elenco possono essere commercializzate purché rispettino le disposizioni in materia di calibrazione stabilite nella sezione III della norma.

Alcune varietà riportate nell'elenco che segue possono essere commercializzate con nomi commerciali per i quali è stata richiesta o ottenuta la protezione in uno o più paesi. La prima e la seconda colonna della tabella non prevedono l'indicazione di un marchio commerciale. Alcuni marchi noti figurano nella terza colonna, a titolo puramente informativo.

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Abbé fétel	Abate Fetel		G
Abugo o Siete en Boca			PE
Aka			PE
Alka			G
Alsa			G
Amfora			G
Alexandrine Douillard			G
Bergamotten			PE
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		G
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		G
Beurré Clairgeau			G
Beurré	Hardenpont		G
Beurré Giffard			PE
Beurré précoce Morettini	Morettini		PE
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PE
Carusella			PE
Castell	Castell de Verano		PE
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PE
Comice rouge			G
Concorde			G
Condoula			PE
Coscia	Ercolini		PE
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		G
D'Anjou			G
Dita			G
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PE

Varietà	Sinonimi	Nomi commerciali	Calibro
Doyenné d'hiver	Winterdechant		G
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		G
Erika			G
Etrusca			PE
Flamingo			G
Forelle			G
Général Leclerc		Amber Grace™	G
Gentile			PE
Golden Russet Bosc			G
Grand champion			G
Harrow Delight			G
Jeanne d'Arc			G
Joséphine			G
Kieffer			G
Klapa Mílule			G
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PE
Lombacad		Cascade®	G
Moscattella			PE
Mramornaja			G
Mustafabey			PE
Packham's Triumph	Williams d'Automne		G
Passe Crassane	Passa Crassana		G
Perita de San Juan			PE
Pérola			PE
Pitmaston	Williams Duchesse		G
Précoce de Trévoux	Trévoux		PE
Président Drouard			G
Rosemarie			G
Suvenirs			G
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PE
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Taylors Gold			G
Triomphe de Vienne			G
Vasarine Sviestine			G
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		G»

## PARTE C

«Punto 10: Norma di commercializzazione per i pomodori

**I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica ai pomodori delle varietà (cultivar) derivate da *Lycopersicon esculentum* Mill, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i pomodori destinati alla trasformazione industriale.

Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori:

- “tondi”,
- “costoluti”,
- “oblunghi” o “allungati”,
- pomodori “ciliegia” (inclusi i pomodori “cocktail”).

**II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

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

**A. Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i pomodori 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,
- di aspetto fresco,
- praticamente esenti da parassiti,
- esenti da danni provocati da attacchi di parassiti,
- privi di umidità esterna anomala,
- privi di odori e/o sapori estranei.

Nel caso dei pomodori a grappolo, gli steli devono essere freschi, sani, puliti, privi di foglie o di sostanze estranee visibili.

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

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

**B. Classificazione**

I pomodori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria "Extra"*

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono avere la polpa compatta e presentare la forma, l'aspetto e lo sviluppo tipici della varietà.

Per la loro colorazione, in rapporto allo stato di maturazione, essi devono poter rispondere ai requisiti di cui all'ultimo comma del precedente paragrafo A.

I pomodori non devono avere il "dorso verde" o altri difetti, salvo leggerissime alterazioni superficiali dell'epidermide, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) *Categoria I*

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Essi non devono presentare screpolature o il "dorso verde". Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- forma leggermente irregolare,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti dell'epidermide,
- leggerissime ammaccature.

Inoltre, i pomodori "costoluti" possono presentare:

- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 1 cm,
- protuberanze non eccessive,
- un piccolo ombelico senza formazioni legnose,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 1 cm<sup>2</sup>,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura) di lunghezza non eccedente i due terzi del diametro massimo del frutto.

iii) *Categoria II*

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

Essi devono essere sufficientemente turgidi (benché leggermente meno turgidi rispetto a quelli della categoria I) e non devono presentare screpolature non cicatrizzate.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma, sviluppo e colorazione,
- difetti dell'epidermide o ammaccature, purché non danneggino gravemente il frutto,
- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm per i pomodori "tondi", "costoluti" o "oblunghi".

Inoltre, i pomodori "costoluti" possono presentare:

- protuberanze più marcate rispetto alla categoria I, senza che vi sia deformità,
- un ombelico,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 2 cm<sup>2</sup>,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura).

### III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRATURA

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, dal peso o dal numero di pomodori.

Le seguenti disposizioni non si applicano ai pomodori a grappolo e sono facoltative per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo:

- a) la differenza di diametro tra i pomodori contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a:
- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (indicato nell'imballaggio) è inferiore a 50 mm;
  - 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (indicato nell'imballaggio) è pari o superiore a 50 mm ma inferiore a 70 mm;
  - 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (indicato nell'imballaggio) è pari o superiore a 70 mm ma inferiore a 100 mm;
  - per i pomodori di diametro pari o superiore a 100 mm non è fissata una differenza limite.

Nel caso si applichino codici di calibro, occorre rispettare i codici e le fasce di calibro indicate nella tabella sottostante.

Codice calibro	Diametro (in mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

- b) Per i pomodori il cui calibro è determinato dal peso o dal numero di frutti, la differenza di calibro deve essere coerente a quanto stabilito nella lettera a).

#### IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascuna partita non conformi ai requisiti della categoria indicata.

##### A. Tolleranze di qualità

###### i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o peso, di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di questa tolleranza è ammesso fino allo 0,5 % di prodotti che non soddisfano le caratteristiche di qualità della categoria II.

###### ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o peso, di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di questa tolleranza è ammesso fino all'1 % di prodotti che non soddisfano le caratteristiche di qualità della categoria II né le caratteristiche minime. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Nel caso dei pomodori a grappolo, il 5 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

###### iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o peso, di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Nel caso dei pomodori a grappolo, il 10 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

##### B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: 10 %, in numero o peso, di pomodori non corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

#### V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

##### A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere solo pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (*sempréché*, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia richiesta una calibrazione).

I pomodori delle categorie "Extra" e I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione. Inoltre, per i pomodori "oblunghi", la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

È tuttavia possibile imballare in una singola unità di vendita <sup>(1)</sup> un misto di pomodori di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore, varietà e/o tipo commerciale presente, all'origine.

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

##### B. Condizionamento e imballaggio

I pomodori devono essere imballati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi contenenti indicazioni commerciali, è autorizzato, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

<sup>(1)</sup> Le unità di vendita devono essere concepite in modo da essere acquistate intere.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio <sup>(1)</sup> deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

### A. Identificazione

Imballatore e/o speditore/caricatore:

— nome e indirizzo (via/città/regione/codice postale e, se diverso dal paese di origine, paese).

oppure

— un codice ufficialmente riconosciuto dall'autorità nazionale <sup>(2)</sup>.

### B. Natura del prodotto

"Pomodori" o "Pomodori a grappolo" e il tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno; tali indicazioni sono sempre obbligatorie per i tipi "ciliegia" (o "cocktail"), a grappolo o no.

— Nel caso di unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, l'indicazione "Pomodori misti" o dicitura equivalente. Se il prodotto non è visibile dall'esterno è d'obbligo indicare i colori, le varietà o i tipi commerciali dell'unità di vendita.

— Il nome della varietà (facoltativo).

### C. Origine del prodotto

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

Nel caso di unità di vendita contenenti un misto di pomodori di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ciascun paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore, delle varietà e/o del tipo commerciale corrispondente.

### D. Caratteristiche commerciali

— Classe.

— calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo.

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

— Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non recano alcuna indicazione che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni figurano su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

---

<sup>(1)</sup> Le unità di imballaggio dei prodotti preconfezionati per la vendita diretta al consumatore non sono soggette a queste disposizioni ma sono conformi alle prescrizioni nazionali. Tuttavia, le indicazioni di cui trattasi devono comunque figurare sull'imballaggio per il trasporto contenente tali unità di imballaggio.

<sup>(2)</sup> La legislazione nazionale di vari paesi prevede che siano specificati il nome e l'indirizzo. Quando però si utilizza un codice è necessario indicarvi accanto la dicitura "imballatore e/o speditore/caricatore (o un'abbreviazione equivalente)" e farlo precedere dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se diverso dal paese di origine.»