

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

**REGOLAMENTO (CE) N. 1799/2001 DELLA COMMISSIONE**  
**del 12 settembre 2001**  
**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile agli agrumi**  
(GU L 244 del 14.9.2001, pag. 12)

Modificato da:

| Gazzetta ufficiale |                                                                  |      |             |
|--------------------|------------------------------------------------------------------|------|-------------|
|                    | n.                                                               | pag. | data        |
| ► <b>M1</b>        | Regolamento (CE) n. 453/2002 della Commissione del 13 marzo 2002 | L 72 | 9 14.3.2002 |



**REGOLAMENTO (CE) N. 1799/2001 DELLA COMMISSIONE**  
**del 12 settembre 2001**

**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile agli agrumi**

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. 911/2001 della Commissione <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Gli agrumi 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. 920/89 della Commissione, del 10 aprile 1989, che stabilisce le norme di qualità per le carote, gli agrumi e le mele e pere da tavola e che modifica il regolamento n. 58 <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1619/2001 <sup>(4)</sup>, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.
- (2) Occorre pertanto procedere ad una rifusione del testo di tale normativa e abrogare il regolamento (CE) n. 920/89. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per gli agrumi 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 delle norme suddette 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 si applicano in tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto a lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata e le manipolazioni cui sono sottoposti i prodotti possono provocare alterazioni dovute all'evoluzione biologica o alla 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) 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*

In allegato figura la norma di commercializzazione applicabile ai seguenti prodotti:

- arance dolci di cui al codice NC ex 0805 10,
- mandarini (compresi i tangerini e i satsuma), clementine, wilkings e simili ibridi di agrumi di cui al codice 0805 20,

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

<sup>(2)</sup> GU L 129 dell'11.5.2001, pag. 3.

<sup>(3)</sup> GU L 97 dell'11.4.1989, pag. 19.

<sup>(4)</sup> GU L 215 del 9.8.2001, pag. 3.

**▼M1**

- limoni (*Citrus limon*, *Citrus limonum*), di cui al codice NC 0805 50 10.

**▼B**

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:

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

*Articolo 2*

Il regolamento (CEE) n. 920/89 è abrogato.

*Articolo 3*

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.



## ALLEGATO

### NORMA PER GLI AGRUMI

#### I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione «agrumi», destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale:

- limoni delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarini delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus reticulata* Blanco, compresi i satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), le clementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), i mandarini comuni (*Citrus deliciosa* Ten.) e i tangerini (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) derivati da queste specie e dai loro ibridi, in appresso denominati «mandarini»,
- arance delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus sinensis* (L.) Osb.

#### II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che gli agrumi 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, gli agrumi devono essere:

- interi,
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese,
- 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 attacchi parassitari,
- esenti dall'inizio di «asciutto» all'interno,
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire

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

Gli agrumi rispondenti al criterio di maturazione sopra definito potranno essere «deverdizzati». Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali. Il trattamento considerato dovrà essere effettuato secondo le modalità stabilite dalle autorità competenti di ciascuno Stato membro sotto il loro controllo.

##### B. Requisiti di maturazione

La maturità degli agrumi è definita dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

- 1) contenuto minimo di succo;
- 2) colorazione.

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà.

**▼B**i) *Limoni*

— Contenuto minimo di succo:

- limoni verdelli e primofiore: 20 %
- altri limoni: 25 %

— Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.

ii) *Mandarini*

— Contenuto minimo di succo:

- mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 %
- clementine: 40 %

— Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

iii) *ARANCE*

— Contenuto minimo di succo:

- thomson navel e tarocco: 30 %
- washington navel: 33 %
- altre varietà: 35 %

— Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che essa non superi un quinto della superficie del frutto.

**C. Classificazione**

Gli agrumi sono classificati nelle tre categorie seguenti.

i) *Categoria «Extra»*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

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*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi 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 difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a causa meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

iii) *Categoria II*

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

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

- difetti di forma,

**▼B**

- difetti di colorazione,
- rugosità della scorza,
- difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- difetti cicatrizzati dovuti a causa meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- lieve e parziale distacco del pericarpo per le arance (il distacco essendo normale per i mandarini).

**III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE**

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

**A. Calibro minimo**

Sono esclusi i frutti di diametro inferiore ai seguenti minimi:

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Limoni:                                   | 45 mm |
| Mandarini, ad eccezione delle clementine: | 45 mm |
| Clementine:                               | 35 mm |
| Arance:                                   | 53 mm |

**B. Scale di calibro**

Sono stabilite le seguenti scale di calibro:

| Arance  |                        | Limoni  |                         | Mandarini        |                         |
|---------|------------------------|---------|-------------------------|------------------|-------------------------|
| Calibro | Sala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro          | Scala dei diametri (mm) |
| 0       | 92-110                 | 0       | 79-90                   | 1-XXX            | 78 e oltre              |
| 1       | 87-100                 | 1       | 72-83                   | 1-XX             | 67-78                   |
| 2       | 84-96                  | 2       | 68-78                   | 1-X              | 63-74                   |
| 3       | 81-92                  | 3       | 63-72                   | 2                | 58-69                   |
| 4       | 77-88                  | 4       | 58-67                   | 3                | 54-64                   |
| 5       | 73-84                  | 5       | 53-62                   | 4                | 50-60                   |
| 6       | 70-80                  | 6       | 48-57                   | 5                | 46-56                   |
| 7       | 67-76                  | 7       | 45-52                   | 6 <sup>(1)</sup> | 43-52                   |
| 8       | 64-73                  |         |                         | 7                | 41-48                   |
| 9       | 62-70                  |         |                         | 8                | 39-46                   |
| 10      | 60-68                  |         |                         | 9                | 37-44                   |
| 11      | 58-66                  |         |                         | 10               | 35-42                   |
| 12      | 56-63                  |         |                         |                  |                         |
| 13      | 53-60                  |         |                         |                  |                         |

<sup>(1)</sup> I diametri inferiori a 45 mm si applicano esclusivamente alle clementine.

**C. Omogeneità**

L'omogeneità di calibrazione corrisponde alle scale di calibro sopra definite, salvo che nei casi seguenti.

- i) Per i frutti presentati in strati ordinati, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso in uno stesso imballaggio non deve superare i massimi seguenti:

**▼B**

|           | Codice calibro | Scarto massimo tra i<br>frutti di uno stesso<br>imballaggio<br>(mm) |
|-----------|----------------|---------------------------------------------------------------------|
| Limoni    | 0-7            | 7                                                                   |
| Mandarini | 1-4            | 9                                                                   |
|           | 5-6            | 8                                                                   |
|           | 7-10           | 7                                                                   |
| Arance    | 0-2            | 11                                                                  |
|           | 3-6            | 9                                                                   |
|           | 7-13           | 7                                                                   |

- ii) Per i frutti non presentati in strati ordinati negli imballaggi e per i frutti in imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, confezionati secondo il numero di frutti, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso in uno stesso imballaggio non deve superare l'ampiezza del calibro appropriato risultante dalla scala di calibro.
- iii) Per i frutti presentati alla rinfusa in contenitori palettizzabili (pallox) e per i frutti presentati in imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, confezionati in base al peso, l'ampiezza del divario massimo di calibro tra il frutto più piccolo e quello più grande nella stessa partita o nello stesso imballaggio non deve superare quella risultante dal raggruppamento di tre calibri successivi della scala di calibro.

**IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE**

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

**A. Tolleranze di qualità****i) Categoria «Extra»**

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

**ii) Categoria I**

Il 10 % in numero o in peso di agrumi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

**iii) Categoria II**

Il 10 % in numero o in peso di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusa qualsiasi traccia di marciume, ammaccature pronunciate o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza può essere ammesso un massimo del 5 % di frutti con lievi lesioni superficiali non cicatrizzate o tagli secchi, o di frutti molli o avvizziti.

**B. Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie e qualunque modo di presentazione è ammesso: il 10 % in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato (menzionati) sull'imballaggio.

In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai minimi seguenti:

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Limoni:                                   | 43 mm |
| Mandarini, ad eccezione delle clementine: | 43 mm |
| Clementine:                               | 34 mm |

**▼B**

Arance:

50 mm

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

Ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine e varietà o dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

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

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

**B. Condizionamento**

Gli agrumi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali e la carta 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 autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Quando i frutti sono incartati, può essere fatto uso esclusivamente di carta sottile, asciutta, nuova e inodore<sup>(1)</sup>.

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore<sup>(1)</sup>.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. È tuttavia ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

**C. Presentazione**

Gli agrumi possono essere presentati:

- a) disposti in strati regolari nell'imballaggio;
- b) in forma diversa dalla disposizione in strati regolari nell'imballaggio, o alla rinfusa in contenitori palettizzabili (pallet); questo modo di presentazione è ammesso soltanto per le categorie I e II;
- c) in imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:
  - secondo il numero di frutti, o
  - secondo il peso netto degli imballaggi.

**VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

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

**A. Identificazione**

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, qualora si utilizzi un codice (simbolo di identificazione), la dicitura «imballatore e/o speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve figurare in prossimità di tale codice (simbolo di identificazione).

**B. Natura del prodotto**

- Designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda i mandarini, per i quali questa designazione o il nome della varietà sono obbligatori,
- denominazione della varietà per le arance,

<sup>(1)</sup> L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato nella misura in cui sia conforme alle disposizioni comunitarie in materia.

**▼B**

- designazione del tipo:
  - per i limoni: secondo il caso, le menzioni «Verdelli» e «Primo-fiore»,
  - per le clementine: secondo il caso, la menzione «Clementine senza semi», «Clementine» (da 1 a 10 semi) o «Clementine con semi» (più di 10 semi).

**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 frutti presentati conformemente alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi,
- calibro e numero di frutti nel caso di disposizione in strati regolari,
- se del caso, indicazione dell'agente conservante o della sostanza chimica utilizzati conformemente alla normativa comunitaria in materia.

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