

Gazzetta ufficiale

L 384

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Legislazione

64° anno

29 ottobre 2021

Sommario

II Atti non legislativi

REGOLAMENTI

- ★ **Regolamento (UE) 2021/1888 del Consiglio, del 27 ottobre 2021, che stabilisce, per il 2022, le possibilità di pesca per alcuni stock e gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Baltico e modifica il regolamento (UE) 2021/92 per quanto riguarda determinate possibilità di pesca in altre acque ...** 1

- ★ **Regolamento delegato (UE) 2021/1889 della Commissione, del 23 luglio 2021, che modifica il regolamento (CEE) n. 95/93 del Consiglio per quanto riguarda la proroga delle misure di alleggerimento temporaneo delle norme sull'utilizzo delle bande orarie a causa della crisi COVID-19** 20

- ★ **Regolamento delegato (UE) 2021/1890 della Commissione, del 2 agosto 2021, recante modifica del regolamento (UE) n. 543/2011 per quanto concerne le norme di commercializzazione nel settore degli ortofrutticoli** 23

- ★ **Regolamento (UE) 2021/1891 della Commissione, del 26 ottobre 2021, che modifica gli allegati XIV e XV del regolamento (UE) n. 142/2011 per quanto riguarda le importazioni e il transito nell'Unione di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ⁽¹⁾** 84

- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1892 della Commissione, del 27 ottobre 2021, che modifica il regolamento (CE) n. 1484/95 per quanto riguarda la fissazione dei prezzi rappresentativi nei settori delle uova e del pollame nonché per l'ovoalbumina** 105

DECISIONI

- ★ **Decisione (PESC) 2021/1893 del Consiglio, del 28 ottobre 2021, che modifica la decisione 2010/573/PESC concernente misure restrittive nei confronti della dirigenza della regione transdnestriana della Repubblica moldova** 108

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE.

IT

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola e hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

- ★ **Decisione di esecuzione (UE) 2021/1894 della Commissione, del 28 ottobre 2021, che stabilisce l'equivalenza, al fine di agevolare il diritto di libera circolazione nell'ambito dell'Unione, dei certificati COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia ai certificati rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ 109**

- ★ **Decisione di esecuzione (UE) 2021/1895 della Commissione, del 28 ottobre 2021, che stabilisce l'equivalenza, al fine di agevolare il diritto di libera circolazione nell'ambito dell'Unione, dei certificati COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ai certificati rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ 112**

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) 2021/1888 DEL CONSIGLIO

del 27 ottobre 2021

che stabilisce, per il 2022, le possibilità di pesca per alcuni stock e gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Baltico e modifica il regolamento (UE) 2021/92 per quanto riguarda determinate possibilità di pesca in altre acque

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 43, paragrafo 3,

vista la proposta della Commissione europea,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ impone l'adozione di misure di conservazione, tenendo conto dei pareri scientifici, tecnici ed economici disponibili inclusi, se pertinenti, le relazioni del Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca e di altri organismi consultivi, nonché i pareri dei consigli consultivi istituiti per le rispettive zone geografiche di competenza e le raccomandazioni comuni presentate dagli Stati membri.
- (2) Spetta al Consiglio adottare misure concernenti la fissazione e la ripartizione delle possibilità di pesca comprese, se del caso, talune condizioni a esse funzionalmente collegate. Il regolamento (UE) n. 1380/2013 prevede che le possibilità di pesca dovrebbero essere assegnate agli Stati membri in modo tale da garantire la stabilità relativa delle attività di pesca di ciascuno Stato membro per ciascuno stock o ciascun tipo di pesca.
- (3) Il regolamento (UE) n. 1380/2013 stabilisce che l'obiettivo della politica comune della pesca è ottenere il tasso di sfruttamento del rendimento massimo sostenibile (*maximum sustainable yield* — MSY) entro il 2015, ove possibile, e progressivamente al più tardi entro il 2020 per tutti gli stock. L'obiettivo fissato per il periodo transitorio fino al 2020 consisteva nel trovare un giusto equilibrio tra il conseguimento dell'MSY per tutti gli stock e le possibili implicazioni socioeconomiche degli eventuali adeguamenti delle relative possibilità di pesca.
- (4) A norma del regolamento (UE) n. 1380/2013, i totali ammissibili di catture (TAC) dovrebbero pertanto essere stabiliti sulla base dei pareri scientifici disponibili, tenendo conto di implicazioni biologiche e socioeconomiche e garantendo nel contempo parità di trattamento ai diversi settori della pesca, nonché alla luce delle opinioni espresse in sede di consultazione dei portatori di interessi.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo alla politica comune della pesca, che modifica i regolamenti (CE) n. 1954/2003 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga i regolamenti (CE) n. 2371/2002 e (CE) n. 639/2004 del Consiglio, nonché la decisione 2004/585/CE del Consiglio (GU L 354 del 28.12.2013, pag. 22).

- (5) Il regolamento (UE) 2016/1139 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ istituisce un piano pluriennale per gli stock di merluzzo bianco, aringa e spratto nel Mar Baltico e per le attività di pesca che sfruttano questi stock («piano»). Il piano è inteso a garantire che lo sfruttamento di risorse biologiche marine vive ricostituiscia e mantenga le popolazioni delle specie pescate al di sopra di livelli in grado di produrre l'MSY. Il regolamento (UE) n. 1380/2013 prevede che le possibilità di pesca per gli stock soggetti a piani pluriennali specifici debbano essere fissate conformemente alle norme stabilite nei piani pluriennali stessi.
- (6) Conformemente all'articolo 4, paragrafo 1, del piano, le possibilità di pesca per gli stock di cui al suo articolo 1 dovevano essere fissate in modo da raggiungere quanto prima e, in modo progressivamente incrementale, al più tardi entro il 2020 una mortalità per pesca compatibile con l'MSY espresso in intervalli di valori. I limiti di cattura applicabili nel 2022 agli stock pertinenti nel Mar Baltico dovrebbero pertanto essere stabiliti in linea con gli obiettivi del piano.
- (7) Il Consiglio internazionale per l'esplorazione del mare («CIEM») ha pubblicato il suo parere annuale sugli stock del Mar Baltico il 28 maggio 2021. Il CIEM ha evidenziato come la biomassa dell'aringa del Baltico occidentale nelle sottodivisioni CIEM 20 - 24 fosse pari soltanto al 54 % del valore limite di riferimento per la biomassa riproduttiva dello stock («B_{lim}»), al di sotto del quale la capacità riproduttiva potrebbe essere ridotta. Il reclutamento continua inoltre ad attestarsi su livelli storicamente bassi. Per il quarto anno consecutivo il CIEM ha perciò pubblicato un parere di zero catture per l'aringa del Baltico occidentale. Ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1139, è opportuno pertanto adottare tutte le misure correttive atte ad assicurare un rapido ritorno dello stock in questione a livelli superiori a quello in grado di produrre l'MSY. Tale disposizione prevede inoltre che siano adottate ulteriori misure correttive. Se le possibilità di pesca per l'aringa del Baltico occidentale dovessero essere fissate al livello indicato nel parere CIEM, l'obbligo di sbarcare tutte le catture nell'ambito di attività di pesca multispecifica che generano catture accessorie di aringa del Baltico occidentale darebbe luogo al fenomeno delle cosiddette specie a contingente limitante («choke species»). Per raggiungere il giusto equilibrio tra, da un lato, la necessità di consentire il proseguimento delle attività di pesca per altri stock, a motivo delle gravi implicazioni socioeconomiche che potrebbero altrimenti verificarsi, e, dall'altro, la necessità di conseguire un buono stato biologico di questo stock, tenendo conto della difficoltà di attingere a tutti gli stock contemporaneamente nell'ambito di un'attività di pesca multispecifica e nel rispetto dell'MSY, è opportuno stabilire un TAC specifico per le catture accessorie di aringa del Baltico occidentale. Tuttavia, le operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica e nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾, nonché i pescatori che svolgono attività di pesca costiera su piccola scala con alcuni attrezzi fissi, dovrebbero essere autorizzati a praticare la pesca mirata dell'aringa del Baltico occidentale. Il livello del TAC dovrebbe essere fissato in modo da non aumentare la mortalità e incentivare il miglioramento della selettività e della prevenzione.
- (8) Per quanto riguarda lo stock di merluzzo bianco del Baltico orientale, dal 2019 il CIEM può basare il suo parere precauzionale su una valutazione più ricca di dati. Secondo le sue stime la biomassa degli stock di merluzzo bianco del Baltico orientale continua a essere al di sotto del B_{lim} ed è ulteriormente diminuita dal 2020. Per il terzo anno consecutivo il CIEM ha perciò pubblicato un parere di zero catture per il merluzzo bianco del Baltico orientale. Nell'Unione, dal 2019 sono state adottate misure di conservazione rigorose. Ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1139, la pesca mirata del merluzzo bianco del Baltico orientale è stata chiusa e, per le catture accessorie inevitabili di tale stock, è stato fissato un TAC di livello molto basso al fine di evitare il fenomeno delle specie a contingente limitante in altre attività di pesca. Sono state inoltre adottate ulteriori misure correttive funzionalmente collegate alle possibilità di pesca sotto forma di chiusure della pesca nel periodo della riproduzione e di divieto della pesca ricreativa nella principale zona di distribuzione. Tenuto conto del parere del CIEM e della situazione immutata dello stock, è opportuno mantenere invariato il livello delle possibilità di pesca e le misure correttive a esse funzionalmente collegate.
- (9) Per quanto riguarda il merluzzo bianco del Baltico occidentale, le stime degli scienziati hanno indicato da diversi anni che la biomassa riproduttiva dello stock era inferiore al valore di riferimento al di sotto del quale occorre adottare misure di gestione specifiche e appropriate («B_{trigger}»). Negli ultimi anni sono state pertanto adottate misure di gestione sempre più rigorose. Nel 2021 il CIEM ha deciso di effettuare una valutazione più approfondita della situazione dello stock e ha pertanto rinviato il suo parere al 10 settembre 2021. Da tale valutazione è emerso che la biomassa del merluzzo bianco del Baltico occidentale era inferiore alla metà della stima precedente e che da oltre 10 anni è generalmente inferiore al B_{lim}. Si stima che l'attuale biomassa sia pari a circa la metà del B_{lim}. Dal 2018 il reclutamento è storicamente basso. Secondo il CIEM è probabile al 53 % che la biomassa dello stock aumenti

⁽²⁾ Regolamento (UE) 2016/1139 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 luglio 2016, che istituisce un piano pluriennale per gli stock di merluzzo bianco, aringa e spratto nel Mar Baltico e per le attività di pesca che sfruttano questi stock, che modifica il regolamento (CE) n. 2187/2005 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 1098/2007 del Consiglio (GU L 191 del 15.7.2016, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento (UE) 2019/1241 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 giugno 2019, relativo alla conservazione delle risorse della pesca e alla protezione degli ecosistemi marini attraverso misure tecniche, che modifica i regolamenti (CE) n. 1967/2006, (CE) n. 1224/2009 e i regolamenti (UE) n. 1380/2013, (UE) 2016/1139, (UE) 2018/973, (UE) 2019/472 e (UE) 2019/1022 del Parlamento europeo e del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 894/97, (CE) n. 850/98, (CE) n. 2549/2000, (CE) n. 254/2002, (CE) n. 812/2004 e (CE) n. 2187/2005 del Consiglio (GU L 198 del 25.7.2019, pag. 105).

leggermente al di sopra del B_{lim} nel 2023, anche con alcune catture. In tale situazione, a norma dell'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1139, è opportuno adottare misure correttive e fissare le possibilità di pesca in modo da assicurare un rapido ritorno dello stock a livelli superiori a quello in grado di produrre l'MSY. Il livello di catture raccomandate è talmente basso da non poter sostenere contemporaneamente la pesca diretta e le catture accessorie inevitabili in altre attività di pesca, in particolare nella pesca demersale di pesci piatti. È opportuno pertanto fissare un TAC limitato alle catture accessorie inevitabili in altre attività di pesca al fine di evitare il fenomeno delle specie a contingente limitante, con un'esenzione per le operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica e nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241. Inoltre, sono state previamente adottate ulteriori misure correttive funzionalmente collegate alle possibilità di pesca sotto forma di chiusure della pesca nel periodo della riproduzione e di limitazioni sulla pesca ricreativa. Dato l'ulteriore grave deterioramento dello stock, è opportuno prorogare la chiusura della pesca nel periodo della riproduzione dal 15 gennaio al 31 marzo al fine di coprire il periodo durante il quale il merluzzo bianco si aggrega prima della riproduzione. È opportuno introdurre un'ulteriore deroga alla chiusura della pesca nel periodo della riproduzione per i pescherecci operanti con draghe per molluschi bivalvi nella sottodivisione CIEM 22 in acque di profondità inferiore a 20 metri, poiché tali attività di pesca hanno luogo al di fuori delle zone di riproduzione del merluzzo bianco ed effettuano catture accessorie molto basse di merluzzo bianco. Per quanto riguarda la pesca ricreativa, contrariamente agli anni precedenti, il CIEM non è stato in grado di tenere separate le catture della pesca commerciale e le catture della pesca ricreativa, a causa del basso livello di catture totali raccomandate. Alla luce delle condizioni dello stock, è necessario ridurre al minimo il limite di cattura in numero di esemplari per rimanere entro i livelli di cattura raccomandati dal CIEM. È altresì opportuno porre fine all'esonero della pesca ricreativa dalla chiusura della pesca nel periodo della riproduzione.

- (10) Secondo le stime del CIEM, nel 2020 la biomassa dell'aringa del Baltico centrale è scesa drasticamente a livelli inferiori al valore di riferimento della biomassa riproduttiva dello stock al di sotto del quale devono essere adottate misure di gestione specifiche e appropriate (« $B_{trigger}$ »). Sempre secondo le stime del CIEM, nel 2021 la biomassa si è ulteriormente ridotta, avvicinandosi al B_{lim} . È opportuno pertanto fissare le possibilità di pesca conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2016/1139.
- (11) Stando ai pareri del CIEM, il merluzzo bianco è una cattura accessoria nella pesca della passera di mare. Lo spratto è catturato nell'ambito della pesca multispecifica con l'aringa ed è una preda del merluzzo bianco. È opportuno tenere conto di tali dinamiche interspecie per fissare le possibilità di pesca per la passera di mare e lo spratto.
- (12) Per quanto riguarda il salmone nelle sottodivisioni CIEM 22-31, il CIEM aveva affermato per diversi anni in precedenza che lo stato degli stock fluviali era molto eterogeneo. Al fine di concedere agli esperti più tempo per tenere maggiormente conto di tale divergenza, il CIEM ha deciso di rinviare il suo parere al 15 settembre 2021. Secondo il parere del CIEM, tutte le catture della pesca commerciale e ricreativa nel bacino principale, che sono intrinsecamente attività di pesca multispecifica finalizzate alla cattura del salmone proveniente da stock fluviali sani e deboli, dovrebbero essere interrotte al fine di proteggere gli stock fluviali deboli. Il CIEM ritiene tuttavia che l'attuale pesca diretta nelle zone costiere del Golfo di Botnia e del Mare di Aland potrebbe continuare durante la migrazione estiva del salmone. Per raggiungere il giusto equilibrio tra, da un lato, la necessità di consentire il proseguimento delle attività di pesca, a motivo delle gravi implicazioni socioeconomiche che potrebbero altrimenti verificarsi, e, dall'altro, la necessità di conseguire un buono stato biologico di questo stock, tenendo conto della difficoltà di attingere a tutti gli stock contemporaneamente nell'ambito di un'attività di pesca multispecifica e nel rispetto dell'MSY, è opportuno stabilire un TAC specifico per le catture accessorie di salmone in tali zone, con l'esenzione delle operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica e nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241, e delle attività di pesca costiera a nord della latitudine 59° 30' N nel periodo compreso tra il 1° maggio e il 31 agosto. Alla luce dei pareri CIEM è opportuno adottare ulteriori misure correttive funzionalmente collegate alle possibilità di pesca. L'utilizzo di palangari oltre le quattro miglia nautiche dovrebbe essere vietato poiché si tratta di attrezzi tipicamente destinati alla pesca mirata del salmone. Inoltre, nelle zone in cui la pesca commerciale non è consentita, dovrebbe essere consentito detenere — nell'ambito della pesca ricreativa — soltanto un salmone marcato mediante taglio parziale di una pinna per pescatore al giorno. Infine, per evitare dichiarazioni inesatte, tutti gli esemplari di qualsiasi specie ittica detenuti dovrebbero essere sbarcati interi per poter essere identificati in modo inequivocabile.
- (13) Al fine di garantire il pieno utilizzo delle possibilità di pesca costiera, nel 2019 è stata introdotta per il salmone una flessibilità limitata all'interno della zona dalle sottodivisioni CIEM 22-31 alla sottodivisione CIEM 32. Viste le modifiche delle possibilità di pesca per i due stock in questione, è opportuno ridurre tale flessibilità.
- (14) L'introduzione di un divieto di pesca della trota di mare al di là delle quattro miglia nautiche e di una limitazione delle catture accessorie di questa specie al 3 % delle catture combinate di trota di mare e salmone ha contribuito in larga misura a ridurre notevolmente il gran numero di dichiarazioni precedentemente inesatte relative alle catture di salmone, in particolare le catture di salmone dichiarate come catture di trota di mare. È opportuno pertanto mantenere tale disposizione al fine di ridurre per quanto possibile le dichiarazioni inesatte.

- (15) L'utilizzo delle possibilità di pesca stabilite dal presente regolamento è disciplinato dal regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio ⁽⁴⁾, in particolare dagli articoli 33 e 34 di quest'ultimo riguardanti la registrazione delle catture e dello sforzo di pesca nonché la trasmissione dei dati relativi all'esaurimento delle possibilità di pesca alla Commissione. È opportuno pertanto che il presente regolamento specifichi i codici relativi agli sbarchi di stock oggetto del medesimo, che gli Stati membri devono utilizzare quando trasmettono tali dati alla Commissione.
- (16) Il regolamento (CE) n. 847/96 del Consiglio ⁽⁵⁾ ha introdotto condizioni complementari per la gestione annuale dei TAC, comprese, a norma dei suoi articoli 3 e 4, disposizioni in materia di flessibilità per gli stock soggetti a TAC precauzionali e a TAC analitici. A norma dell'articolo 2 di tale regolamento, in sede di fissazione dei TAC il Consiglio deve decidere gli stock ai quali non si applica l'articolo 3 o 4, in particolare in base alle condizioni biologiche degli stock. Più di recente, il meccanismo di flessibilità interannuale è stato introdotto dall'articolo 15, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 1380/2013 per tutti gli stock soggetti all'obbligo di sbarco. Pertanto, al fine di evitare un'eccessiva flessibilità, che rischierebbe di vanificare il principio di uno sfruttamento razionale e responsabile delle risorse biologiche marine vive, di ostacolare il conseguimento degli obiettivi della politica comune della pesca e di compromettere le condizioni biologiche degli stock, è opportuno stabilire che gli articoli 3 e 4 del regolamento (CE) n. 847/96 si applicano ai TAC analitici soltanto nei casi in cui non sia utilizzata la flessibilità interannuale di cui all'articolo 15, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 1380/2013.
- (17) Inoltre, dato che la biomassa degli stock di merluzzo bianco del Baltico orientale, aringa del Baltico occidentale e merluzzo bianco del Baltico occidentale è inferiore al B_{lim} e che nel 2022 sono consentite unicamente catture accessorie, attività di pesca a scopo scientifico e, nel caso dell'aringa del Baltico occidentale, alcune attività di pesca costiera su piccola scala, gli Stati membri con una quota del TAC pertinente si sono impegnati a non applicare per tali stock, nel 2022, la flessibilità interannuale di cui all'articolo 15, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 1380/2013, in modo che, in tale anno, le catture non superino il TAC fissato per il merluzzo bianco del Baltico orientale, l'aringa del Baltico occidentale e il merluzzo bianco del Baltico occidentale. Inoltre, dato che le biomasse degli stock fluviali di salmone a sud della latitudine 59°30' N sono quasi sempre al di sotto del valore limite di riferimento per la produzione di giovani salmoni (R_{lim}) e che in quella zona sono consentite solo le catture accessorie e le attività di pesca a scopo scientifico nel 2022, gli Stati membri interessati hanno assunto un impegno analogo per quanto riguarda la flessibilità interannuale per le catture di salmone del bacino principale nel 2022.
- (18) La campagna di pesca per la busbana norvegese nella divisione CIEM 3°, nelle acque del Regno Unito della divisione CIEM 2a e nelle acque del Regno Unito e dell'Unione della sottozona CIEM 4 decorre dal 1° novembre al 31 ottobre. Al fine di consentire l'inizio delle attività di pesca il 1° novembre 2021 e sulla base di nuovi pareri scientifici e a seguito di consultazioni con il Regno Unito, è necessario fissare un TAC preliminare per la busbana norvegese nella divisione CIEM 3°, nelle acque del Regno Unito della divisione CIEM 2a e nelle acque del Regno Unito e dell'Unione della sottozona CIEM 4 per il periodo dal 1° novembre 2021 al 31 dicembre 2021. Tale TAC preliminare dovrebbe essere fissato in linea con il parere del CIEM pubblicato l'8 ottobre 2021.
- (19) Nel regolamento (UE) 2021/92 del Consiglio ⁽⁶⁾, la tabella sulle possibilità di pesca per lo sgombro nel Mare del Nord si riferisce alle acque delle zone 3a e 4, alle acque del Regno Unito della zona 2a, alle acque dell'Unione delle zone 3b, 3c e sottodivisioni 22-32 in linea con l'accordo sugli scambi commerciali e la cooperazione tra l'Unione europea e la Comunità europea dell'energia atomica, da una parte, e il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord, dall'altra ⁽⁷⁾. Nel 2021, tuttavia, le consultazioni sullo sgombro tra gli Stati costieri non hanno portato a un'intesa sugli accordi di accesso tra l'Unione, il Regno Unito e la Norvegia. Pertanto, l'Unione non ha accesso alla pesca del suo contingente di sgombro nelle acque norvegesi del Mare del Nord.

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo unionale per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca, che modifica i regolamenti (CE) n. 847/96, (CE) n. 2371/2002, (CE) n. 811/2004, (CE) n. 768/2005, (CE) n. 2115/2005, (CE) n. 2166/2005, (CE) n. 388/2006, (CE) n. 509/2007, (CE) n. 676/2007, (CE) n. 1098/2007, (CE) n. 1300/2008, (CE) n. 1342/2008 e che abroga i regolamenti (CEE) n. 2847/93, (CE) n. 1627/94 e (CE) n. 1966/2006 (GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 847/96 del Consiglio, del 6 maggio 1996, che introduce condizioni complementari per la gestione annuale dei TAC e dei contingenti (GU L 115 del 9.5.1996, pag. 3).

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) 2021/92 del Consiglio, del 28 gennaio 2021, che fissa, per il 2021, le possibilità di pesca per alcuni stock ittici e gruppi di stock ittici, applicabili nelle Acque dell'Unione e, per i pescherecci dell'Unione, in determinate acque non dell'Unione (GU L 31 del 29.1.2021, pag. 31).

⁽⁷⁾ GU L 149 del 30.4.2021, pag. 10.

- (20) Nel 2021 l'Unione ha concluso negoziati con il Regno Unito sulle possibilità di pesca e sulle misure di gestione riguardo ad alcuni TAC per il 2021, compreso lo sgombro, il che consente all'Unione di pescare il proprio contingente di sgombro nelle acque del Regno Unito. Pertanto, le relative tabelle sulle possibilità di pesca dovrebbero essere modificate di conseguenza per tenere conto delle delimitazioni della zona di pesca nelle acque del Mare del Nord verso le acque del Regno Unito e dell'Unione.
- (21) Nel 2021 l'Unione non ha accesso alla pesca del suo contingente di sgombro nelle acque norvegesi del Mare del Nord. Il regolamento (UE) 2021/92 include la tabella relativa alle possibilità di pesca per lo sgombro nelle acque norvegesi delle zone 2a e 4a e dovrebbe essere possibile pescare il contingente di 13 359 tonnellate assegnato alla Danimarca nelle acque dell'Unione e del Regno Unito del Mare del Nord. Nella relativa tabella sulle possibilità di pesca dovrebbe essere inserita una nota a piè pagina per consentire alla Danimarca di pescare tale contingente nelle acque dell'Unione e del Regno Unito del Mare del Nord. Il Regno Unito è stato consultato in merito a tale possibilità e non ha sollevato obiezioni nei confronti dell'approccio che consente di pescare tale contingente nelle acque del Regno Unito a partire dal 12 ottobre 2021.
- (22) L'accordo di partenariato per una pesca sostenibile tra l'Unione europea, da una parte, e il governo della Groenlandia e il governo della Danimarca, dall'altra, e il relativo protocollo di esecuzione ⁽⁸⁾, prevede che all'Unione spetti il 7,7 % del TAC per la pesca del capelin nelle acque groenlandesi delle sottozone CIEM 5 e 14. Il 5 ottobre 2021 le autorità groenlandesi hanno comunicato all'Unione che il CIEM ha espresso un parere relativo al capelin per la campagna 2021/2022 fissando il TAC a un livello di 904 200 tonnellate. Sulla scorta del parere scientifico e sulla base dell'accordo raggiunto tra la Groenlandia, l'Islanda e la Norvegia sul capelin, il governo della Groenlandia ha fissato un contingente di 135 630 tonnellate. Conformemente al protocollo di esecuzione, la Groenlandia intende offrire all'Unione 69 623 tonnellate di capelin, il che corrisponde al 7,7 % del TAC complessivo. Tale TAC dovrebbe ora essere fissato su tale base. Inoltre, la Groenlandia, l'Islanda e la Norvegia hanno concordato, nell'ambito del loro accordo quadro sulla conservazione e la gestione del capelin, nuove disposizioni relative alla campagna di pesca. È necessario pertanto tenere conto anche della modifica della campagna di pesca, che dovrebbe ora riferirsi al periodo compreso tra il 15 ottobre 2021 e il 15 aprile 2022.
- (23) La Commissione concede autorizzazioni di pesca alle navi battenti bandiera venezuelana per consentire loro la pesca dei lutiani nelle acque dell'Unione al largo della costa della Guyana francese. La modifica proposta è intesa a garantire la continuità delle operazioni di pesca durante il processo di autorizzazione tra un anno e l'altro, a determinate condizioni.
- (24) È opportuno pertanto modificare di conseguenza il regolamento (UE) 2021/92.
- (25) Al fine di evitare un'interruzione delle attività di pesca e garantire una fonte di reddito ai pescatori dell'Unione, è opportuno che le disposizioni del presente regolamento relative al Mar Baltico si applichino a decorrere dal 1° gennaio 2022. I limiti di cattura previsti nel regolamento (UE) 2021/92 si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2021. Le disposizioni introdotte dal presente regolamento relative a tali limiti di cattura dovrebbero pertanto entrare in vigore anch'esse a decorrere dal 1° gennaio 2021. È opportuno tuttavia che il presente regolamento si applichi alla busbana norvegese nella divisione CIEM 3a, nelle acque del Regno Unito e dell'Unione della sottozona CIEM 4 e nelle acque del Regno Unito della divisione CIEM 2a dal 1° novembre 2021 al 31 ottobre 2022. Data la necessità di proseguire le attività di pesca sostenibili e di avviare le attività di pesca pertinenti in tempo utile per l'apertura delle campagne di pesca, è opportuno che le disposizioni del presente regolamento relative ai limiti di cattura per lo sgombro nelle acque norvegesi del Mare del Nord e per il capelin nelle acque groenlandesi delle sottozone CIEM 5 e 14 si applichino rispettivamente a decorrere dal 12 ottobre 2021 e dal 15 ottobre 2021. Poiché le possibilità di pesca in questione non sono state ancora esaurite o saranno aumentate dal presente regolamento, i principi della certezza del diritto e di tutela del legittimo affidamento non sono interessati dall'applicazione retroattiva del presente regolamento. Per motivi di urgenza, è opportuno che il presente regolamento entri in vigore immediatamente dopo la sua pubblicazione,

⁽⁸⁾ GUL 175 del 18.5.2021, pag. 3.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento stabilisce le possibilità di pesca per alcuni stock e gruppi di stock ittici nel Mar Baltico per il 2022 e modifica determinate possibilità di pesca in altre acque fissate dal regolamento (UE) 2021/92.

Articolo 2

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento si applica ai pescherecci dell'Unione operanti nel Mar Baltico.
2. Il presente regolamento si applica anche alla pesca ricreativa nei casi in cui vi viene fatto espresso riferimento nelle pertinenti disposizioni.

Articolo 3

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui all'articolo 4 del regolamento (UE) n. 1380/2013.

Si applicano inoltre le definizioni seguenti:

- 1) «sottodivisione»: una sottodivisione del Mar Baltico del Consiglio internazionale per l'esplorazione del mare (CIEM) quale definita nell'allegato III del regolamento (CE) n. 218/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁹⁾;
- 2) «totale ammissibile di catture» («TAC»): il quantitativo di ciascuno stock che può essere catturato nell'arco di un anno;
- 3) «contingente»: la quota del TAC assegnata all'Unione, a uno Stato membro o a un paese terzo;
- 4) «pesca ricreativa»: le attività di pesca non commerciale che sfruttano le risorse biologiche marine per fini ricreativi, turistici o sportivi.

CAPO II

POSSIBILITÀ DI PESCA

Articolo 4

TAC e loro ripartizione

I TAC, i contingenti e, se del caso, le condizioni che vi sono funzionalmente collegate sono stabiliti nell'allegato.

⁽⁹⁾ Regolamento (CE) n. 218/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 marzo 2009, relativo alla trasmissione di statistiche sulle catture nominali da parte degli Stati membri con attività di pesca nell'Atlantico nord-orientale (rifusione) (GU L 87 del 31.3.2009, pag. 70).

*Articolo 5***Disposizioni speciali riguardanti la ripartizione delle possibilità di pesca**

La ripartizione tra gli Stati membri delle possibilità di pesca a norma del presente regolamento non pregiudica:

- a) gli scambi realizzati a norma dell'articolo 16, paragrafo 8, del regolamento (UE) n. 1380/2013;
- b) le detrazioni e le riassegnazioni effettuate a norma dell'articolo 37 del regolamento (CE) n. 1224/2009;
- c) gli sbarchi supplementari consentiti a norma dell'articolo 3 del regolamento (CE) n. 847/96 o dell'articolo 15, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 1380/2013;
- d) i quantitativi riportati a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96 o i quantitativi trasferiti a norma dell'articolo 15, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 1380/2013;
- e) le detrazioni effettuate a norma degli articoli 105 e 107 del regolamento (CE) n. 1224/2009.

*Articolo 6***Condizioni per lo sbarco delle catture e delle catture accessorie**

Gli stock di specie non bersaglio rientranti nei limiti biologici di sicurezza di cui all'articolo 15, paragrafo 8, del regolamento (UE) n. 1380/2013 che possono beneficiare della deroga dall'obbligo di imputare le catture al contingente pertinente sono indicati nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 7***Chiusure per proteggere le zone di riproduzione del merluzzo bianco**

1. Dal 1° maggio al 31 agosto è vietata la pesca con qualsiasi tipo di attrezzo nelle sottodivisioni 25 e 26.
2. Si applica una deroga al divieto di cui al paragrafo 1 nei casi seguenti:
 - a) operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica, purché si svolgano nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241;
 - b) pescherecci dell'Unione di lunghezza fuori tutto inferiore a 12 metri operanti con reti da imbrotto, reti da posta impiglianti o tramagli, palangari di fondo, palangari entro quattro miglia nautiche misurate dalle linee di base, palangari derivanti, lenze a mano e attrezzatura da jigging o analoghi attrezzi fissi nelle zone in cui la profondità dell'acqua è inferiore a 20 metri secondo le coordinate della carta nautica ufficiale pubblicata dalle autorità nazionali competenti;
 - c) pescherecci dell'Unione che pescano nella sottodivisione 25 per gli stock pelagici destinati al consumo umano diretto, utilizzando attrezzi aventi maglie di dimensione pari o inferiore a 45 mm, nelle zone in cui la profondità dell'acqua è inferiore a 50 metri secondo le coordinate della carta nautica ufficiale pubblicata dalle autorità nazionali competenti, e i cui sbarchi sono sottoposti a cernita.
3. È vietata la pesca con qualsiasi tipo di attrezzo da pesca nelle sottodivisioni 22 e 23 dal 15 gennaio al 31 marzo e nella suddivisione 24 dal 15 maggio al 15 agosto.
4. Si applica una deroga al divieto di cui al paragrafo 3 nei casi seguenti:
 - a) operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica, purché si svolgano nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241;
 - b) pescherecci dell'Unione di lunghezza fuori tutto inferiore a 12 metri operanti con reti da imbrotto, reti da posta impiglianti o tramagli, con palangari di fondo, palangari entro quattro miglia nautiche misurate dalle linee di base, palangari derivanti, lenze a mano e attrezzatura da jigging o analoghi attrezzi fissi nelle zone in cui la profondità dell'acqua è inferiore a 20 metri secondo le coordinate della carta nautica ufficiale pubblicata dalle autorità nazionali competenti;

- c) pescherecci dell'Unione che pescano, nella sottodivisione 24 per gli stock pelagici destinati al consumo umano diretto, utilizzando attrezzi aventi maglie di dimensione pari o inferiore a 45 mm, nelle zone in cui la profondità dell'acqua è inferiore a 40 metri secondo le coordinate della carta nautica ufficiale pubblicata dalle autorità nazionali competenti, e i cui sbarchi sono sottoposti a cernita;
 - d) pescherecci dell'Unione che pescano con draghe per molluschi bivalvi nella sottodivisione 22, nelle zone in cui la profondità dell'acqua è inferiore a 20 metri secondo le coordinate della carta nautica ufficiale pubblicata dalle autorità nazionali competenti.
5. I comandanti dei pescherecci di cui al paragrafo 2, lettera b) o c), e al paragrafo 4, lettera b), c) o d), assicurano che la loro attività di pesca possa essere controllata in qualsiasi momento dalle autorità di controllo dello Stato membro.

Articolo 8

Misure in materia di pesca ricreativa per il merluzzo bianco nelle sottodivisioni 22-26

1. Nell'ambito delle attività di pesca ricreativa non può essere conservato più di un esemplare di merluzzo bianco per pescatore al giorno nelle sottodivisioni 22 e 23 e nella sottodivisione 24 entro sei miglia nautiche misurate dalle linee di base, salvo nel periodo dal 15 gennaio al 31 marzo, quando è vietata la pesca ricreativa del merluzzo bianco.
2. La pesca ricreativa del merluzzo bianco è vietata nella sottodivisione 24 oltre le sei miglia nautiche misurate dalle linee di base e nelle sottodivisioni 25 e 26.
3. Il presente articolo non pregiudica misure nazionali più rigorose.

Articolo 9

Misure relative alla pesca ricreativa del salmone nelle sottodivisioni 22-31

1. La pesca ricreativa del salmone è vietata nelle sottodivisioni da 22 a 31. Qualsiasi esemplare di salmone catturato è immediatamente rilasciato in mare.
2. In deroga al paragrafo 1, la pesca ricreativa del salmone è autorizzata alle seguenti condizioni cumulative:
 - a) non può essere detenuto più di un esemplare di salmone con marcatura effettuata mediante taglio parziale della pinna adiposa per pescatore al giorno;
 - b) tutti gli esemplari di qualsiasi specie ittica detenuti sono sbarcati interi.
3. In deroga ai paragrafi 1 e 2, la pesca ricreativa del salmone a nord della latitudine 59° 30' N è autorizzata dal 1° maggio al 31 agosto senza restrizioni in zone comprese entro quattro miglia nautiche misurate dalle linee di base.
4. Il presente articolo non pregiudica misure nazionali più rigorose.

Articolo 10

Misure per la conservazione degli stock di trota di mare e di salmone nelle sottodivisioni 22-32

1. Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022 ai pescherecci è vietata la pesca della trota di mare al di là delle quattro miglia nautiche misurate dalle linee di base nelle sottodivisioni 22-32. Nell'ambito della pesca del salmone al di là delle quattro miglia nautiche misurate dalle linee di base nella sottodivisione 32, le catture accessorie di trota di mare non superano il 3 % delle catture totali di salmone e di trota di mare detenute a bordo in qualsiasi momento o sbarcate al termine di ciascuna bordata di pesca.
2. È vietata la pesca con palangari oltre le quattro miglia nautiche misurate dalle linee di base nelle sottodivisioni 22-31.
3. Il presente articolo non pregiudica misure nazionali più rigorose.

Articolo 11

Flessibilità

1. Salvo se diversamente specificato nell'allegato del presente regolamento, l'articolo 3 del regolamento (CE) n. 847/96 si applica agli stock soggetti a TAC precauzionali, mentre l'articolo 3, paragrafi 2 e 3, e l'articolo 4 di detto regolamento si applicano agli stock soggetti a TAC analitico.
2. L'articolo 3, paragrafi 2 e 3, e l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96 non si applicano se lo Stato membro si avvale della flessibilità interannuale di cui all'articolo 15, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 1380/2013.

Articolo 12

Trasmissione dei dati

Ai fini della trasmissione alla Commissione dei dati relativi ai quantitativi catturati o sbarcati per ogni stock ai sensi degli articoli 33 e 34 del regolamento (CE) n. 1224/2009, gli Stati membri si avvalgono dei codici degli stock che figurano nell'allegato del presente regolamento.

CAPO III

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 13

Modifiche del regolamento (UE) 2021/92

Il regolamento (UE) 2021/92 è così modificato:

1) l'allegato IA è così modificato:

a) la tabella relativa alle possibilità di pesca per il merluzzo bianco nella divisione CIEM 7d è sostituita dalla seguente:

«Specie:	Merluzzo bianco <i>Gadus morhua</i>	Zona:	7d (COD/07D.)
Belgio	33 ⁽¹⁾	TAC analitico	
Francia	649 ⁽¹⁾	Non si applica l'articolo 3 del regolamento (CE) n. 847/96	
Paesi Bassi	19 ⁽¹⁾	Non si applica l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96	
Unione	701 ⁽¹⁾		
Regno Unito	71 ⁽¹⁾		
TAC	772		
⁽¹⁾	Condizione speciale: di cui fino al 5 % può essere pescato nella zona 4, nella parte della zona 3a non compresa nello Skagerrak e nel Kattegat e nelle acque del Regno Unito della zona 2a (COD/*2A3X4).		
⁽²⁾	Condizione speciale: di cui fino al 5 % può essere pescato nelle acque del Regno Unito e dell'Unione della zona 4, nella parte della zona 3a non compresa nello Skagerrak e nel Kattegat e nelle acque del Regno Unito della zona 2a (COD/*2A3X4).»;		

- b) la tabella sulle possibilità di pesca relative allo sgombro nelle acque del Regno Unito e dell'Unione della divisione CIEM 2a e delle sottozone 3 e 4 è sostituita dalla seguente:

«Specie:	Sgombro <i>Scomber scombrus</i>	Zona:	acque del Regno Unito e dell'Unione delle zone 2a, 3 e 4 (MAC/2A34.)
Belgio	544 ⁽¹⁾⁽²⁾	TAC analitico	
Danimarca	18 666 ⁽¹⁾⁽²⁾	Si applica l'articolo 8, paragrafo 2, del presente regolamento	
Germania	567 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Francia	1 713 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Paesi Bassi	1 724 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Svezia	5 108 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
Unione	28 322 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Norvegia	Non pertinente ⁽⁴⁾		
Regno Unito	Non pertinente ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
TAC	852 284		

⁽¹⁾ Condizione speciale: fino al 60 % può essere pescato nelle acque del Regno Unito e nelle acque internazionali delle zone 2a, 5b, 6, 7, 8d, 8e, 12 e 14 (MAC/*2AX14).

⁽²⁾ Nei limiti dei contingenti sopra indicati, nelle due zone seguenti non possono essere prelevati quantitativi superiori a quelli indicati di seguito:

	acque norvegesi della zona 2a (MAC/*02AN-)	acque delle Isole Fær Øer (MAC/*FRO1)
Belgio	0	0
Danimarca	0	0
Germania	0	0
Francia	0	0
Paesi Bassi	0	0
Svezia	0	0
Unione	0	0

⁽³⁾ Condizione speciale: compreso il seguente quantitativo, in tonnellate, da prelevare nelle acque norvegesi delle zone 2a e 4a (MAC/*2A4AN):

251

Nel corso delle attività di pesca soggette a questa condizione speciale, le catture accessorie di merluzzo bianco, eglefino, merluzzo giallo, merlano e merluzzo carbonaro devono essere imputate ai rispettivi contingenti.

⁽⁴⁾ Da detrarre dalla quota norvegese del TAC (contingente di accesso). Questo quantitativo include anche la seguente quota norvegese del TAC del Mare del Nord:

0

Questo contingente può essere pescato soltanto nella zona 4a (MAC/*04 A.), eccetto per il seguente quantitativo, in tonnellate, che può essere pescato nella zona 3a (MAC/*03 A.):

0

Condizione speciale: nei limiti dei contingenti sopra indicati, nelle zone seguenti non possono essere prelevati quantitativi superiori a quelli indicati di seguito:

	3a	acque del Regno Unito e dell'Unione delle zone 3a e 4bc	4b	4c	acque del Regno Unito e acque internazionali delle zone 2a, 5b, 6, 7, 8d, 8e, 12 e 14
	(MAC/*03 A.)	(MAC/*3A4BC)	(MAC/*04B.)	(MAC/*04C.)	(MAC/*2A6.)
Belgio	0	0	0	0	326
Danimarca	0	4 130	0	0	11 200
Germania	0	0	0	0	340
Francia	0	490	0	0	1 028
Paesi Bassi	0	490	0	0	1 034
Svezia	0	0	390	10	3 065
Unione	0	5 110	390	10	16 993
Regno Unito	0	Non pertinente	0	0	Non pertinente
Norvegia	0	0	0	0	0;

- c) la tabella sulle possibilità di pesca relative allo sgombro nelle acque norvegesi delle divisioni CIEM 2a e 4a è sostituita dalla seguente:

«Specie:	Sgombro <i>Scomber scombrus</i>	Zona:	acque norvegesi delle zone 2a e 4a (MAC/2A4 A-N)
Danimarca	13 359 ⁽¹⁾	TAC analitico	
Unione	13 359 ⁽¹⁾		
TAC	Non pertinente		
⁽¹⁾	Nel 2021, questo contingente può essere pescato solo nelle acque del Regno Unito e dell'Unione delle zone 2a, 3 e 4 (MAC/*2A34X).»;		

- d) la tabella sulle possibilità di pesca relative alla busbana norvegese e alle catture accessorie connesse nella divisione CIEM 3a, nelle acque del Regno Unito e dell'Unione della sottozona CIEM 4 e nelle acque del Regno Unito della divisione CIEM 2a è sostituita dalla seguente:

«Specie:	Busbana norvegese e catture accessorie connesse <i>Trisopterus esmarkii</i>		Zona:	3a; acque del Regno Unito e dell'Unione della zona 4; acque del Regno Unito della zona 2a (NOP/2A3A4.)
Anno	2021	2022		
Danimarca	116 447 ⁽¹⁾⁽³⁾	24 727 ⁽¹⁾⁽⁶⁾		TAC analitico
Germania	22 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	5 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾		Non si applica l'articolo 3 del regolamento (CE) n. 847/96
Paesi Bassi	86 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	18 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾		Non si applica l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96
Unione	116 555 ⁽¹⁾⁽³⁾	24 750 ⁽¹⁾⁽⁶⁾		
Regno Unito	11 745 ⁽²⁾⁽³⁾	5 250 ⁽²⁾⁽⁶⁾		
Norvegia	0 ⁽⁴⁾	0 ⁽⁴⁾		
Isole Fær Øer	0 ⁽⁵⁾	0 ⁽⁵⁾		
TAC	Non pertinente	Non pertinente		
⁽¹⁾	Fino al 5 % del contingente può essere costituito da catture accessorie di eglefino e merlano (OT2/*2A3A4). Le catture accessorie di eglefino e merlano imputate al contingente ai sensi della presente disposizione e le catture accessorie di specie imputate al contingente a norma dell'articolo 15, paragrafo 8, del regolamento (UE) n. 1380/2013 non superano complessivamente il 9 % del contingente.			
⁽²⁾	Questo contingente può essere pescato solo nelle acque del Regno Unito e dell'Unione delle zone CIEM 2a, 3a e 4.			
⁽³⁾	Può essere pescato soltanto dal 1° novembre 2020 al 31 ottobre 2021.			
⁽⁴⁾	Deve essere utilizzata una griglia di selezione.			
⁽⁵⁾	Deve essere utilizzata una griglia di selezione. Comprende un massimo del 15 % delle catture accessorie inevitabili (NOP/*2A3A4), da imputare a questo contingente.			
⁽⁶⁾	Può essere pescato soltanto dal 1° novembre 2021 al 31 dicembre 2021.»;			

- e) la tabella sulle possibilità di pesca relative ad altre specie nelle acque dell'Unione della sottozona CIEM 4 e della divisione 6a a nord di 56° 30' N è sostituita dalla seguente:

«Specie:	Altre specie	Zona:	acque dell'Unione delle zone 4 e 6a a nord di 56° 30' N (OTH/2A46AN)
Unione	Non pertinente		TAC precauzionale
Norvegia	1 000 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Isole Fær Øer	0		
TAC	Non pertinente		
⁽¹⁾	Limitatamente alla zona 4 (OTH/*2A4-C).		
⁽²⁾	Specie non coperte da altri TAC.»;		

- 2) nell'allegato IB, la tabella sulle possibilità di pesca per il capelin nelle acque groenlandesi delle zone 5 e 14 è sostituita dalla seguente:

«Specie:	Capelin <i>Mallotus villosus</i>	Zona:	acque groenlandesi delle zone 5 e 14 (CAP/514GRN)
Danimarca	51 088	TAC analitico	
Germania	2 224	Non si applica l'articolo 3 del regolamento (CE) n. 847/96 Non si applica l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96	
Svezia	3 666		
Tutti gli Stati membri	2 645 ⁽¹⁾		
Unione	59 623 ⁽²⁾		
Norvegia	10 000 ⁽²⁾		
TAC	Non pertinente		
⁽¹⁾	Danimarca, Germania e Svezia possono accedere al contingente "Tutti gli Stati membri" solo dopo aver esaurito il proprio contingente. Tuttavia, gli Stati membri che dispongono di oltre il 10 % del contingente dell'Unione non accedono in nessun caso al contingente "Tutti gli Stati membri". Le catture da imputare a questo contingente condiviso sono comunicate separatamente (CAP/514GRN_AMS).		
⁽²⁾	Per il periodo di pesca compreso tra il 15 ottobre 2021 e il 15 aprile 2022.»;		

- 3) nell'allegato V, parte B, alla tabella che fissa il numero massimo di autorizzazioni di pesca per le navi di paesi terzi operanti nelle acque dell'Unione è aggiunta la seguente nota relativa al Venezuela:

«(2) Le attività di pesca sono autorizzate sulla base dell'anno civile. Tuttavia, un peschereccio può proseguire le attività di pesca fino a tre mesi dopo la scadenza della sua autorizzazione di pesca a condizione che l'operatore:

- abbia avviato il processo di rinnovo della sua autorizzazione di pesca;
- abbia adempiuto tutti i suoi obblighi contrattuali e di comunicazione delle informazioni.

Tale proroga scade all'entrata in vigore della decisione della Commissione relativa al rilascio di una nuova autorizzazione di pesca o al momento della notifica del rifiuto della nuova autorizzazione di pesca per detto peschereccio.».

Articolo 14

Entrata in vigore

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

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2022.

In deroga al secondo comma:

- a) l'articolo 13, punto 1), lettere a), b) ed e), e punto 3), si applica dal 1° gennaio 2021;
- b) l'articolo 13, punto 1), lettera c), si applica dal 12 ottobre 2021;
- c) l'articolo 13, punto 2), si applica dal 15 ottobre 2021 al 15 aprile 2022;
- d) l'articolo 13, punto 1), lettera d), si applica dal 1° novembre 2021 al 31 ottobre 2022.

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

Fatto a Bruxelles, il 27 ottobre 2021

Per il Consiglio
Il presidente
G. DOVŽAN

ALLEGATO

TAC APPLICABILI AI PESCHERECCI DELL'UNIONE IN ZONE IN CUI SONO IMPOSTI TAC PER SPECIE E PER ZONA

Nelle tabelle che seguono sono riportati i TAC e i contingenti per ogni stock (in tonnellate di peso vivo, salvo diversa indicazione) nonché le condizioni a essi funzionalmente collegate.

I riferimenti alle zone di pesca si intendono fatti a zone CIEM, salvo se diversamente specificato.

Gli stock ittici figurano secondo l'ordine alfabetico dei nomi latini delle specie.

Ai fini del presente regolamento è fornita la seguente tabella comparativa dei nomi latini e dei nomi comuni.

Nome scientifico	Codice alfa-3	Nome comune
<i>Clupea harengus</i>	HER	Aringa
<i>Gadus morhua</i>	COD	Merluzzo bianco
<i>Pleuronectes platessa</i>	PLE	Passera di mare
<i>Salmo salar</i>	SAL	Salmone atlantico
<i>Sprattus sprattus</i>	SPR	Spratto

Tabella 1

Specie:	Aringa <i>Clupea harengus</i>	Zona:	sottodivisioni 30-31 (HER/30/31.)
Finlandia	91 287	TAC analitico	
Svezia	20 058		
Unione	111 345		
TAC	111 345		

Tabella 2

Specie:	Aringa <i>Clupea harengus</i>	Zona:	sottodivisioni 22-24 (HER/3BC+24)
Danimarca	110 ⁽¹⁾	TAC analitico	
Germania	435 ⁽¹⁾	Non si applica l'articolo 3, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 847/96.	
Finlandia	0 ⁽¹⁾	Non si applica l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96.	
Polonia	103 ⁽¹⁾		
Svezia	140 ⁽¹⁾		
Unione	788 ⁽¹⁾		
TAC	788 ⁽¹⁾		

⁽¹⁾ Esclusivamente per le catture accessorie. Per questo contingente non è consentita la pesca diretta. In deroga al primo paragrafo, le operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica possono essere dirette alla cattura dell'aringa, purché tale ricerca si svolga nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241.

In deroga al primo paragrafo, la pesca di questo contingente è autorizzata per i pescherecci dell'Unione di lunghezza fuori tutto inferiore a 12 metri operanti con reti da imbrotto, reti da posta impiglianti, lenze a mano, reti a postazione fissa o attrezzatura da jigging. I comandanti dei pescherecci assicurano che la loro attività di pesca possa essere controllata in qualsiasi momento dalle autorità di controllo dello Stato membro.

Tabella 3

Specie:	Aringa <i>Clupea harengus</i>	Zona:	acque dell'Unione delle sottodivisioni 25-27, 28.2, 29 e 32 (HER/3D-R30)
Danimarca	1 180	TAC analitico Si applica l'articolo 6 del presente regolamento.	
Germania	313		
Estonia	6 028		
Finlandia	11 766		
Lettonia	1 488		
Lituania	1 566		
Polonia	13 367		
Svezia	17 945		
Unione	53 653		
TAC	Non pertinente		

Tabella 4

Specie:	Aringa <i>Clupea harengus</i>	Zona:	sottodivisione 28.1 (HER/03D.RG)
Estonia	22 026	TAC analitico Si applica l'articolo 6 del presente regolamento.	
Lettonia	25 671		
Unione	47 697		
TAC	47 697		

Tabella 5

Specie:	Merluzzo bianco <i>Gadus morhua</i>	Zona:	acque dell'Unione delle sottodivisioni 25-32 (COD/3DX32.)
Danimarca	137 ⁽¹⁾	TAC precauzionale Non si applica l'articolo 3, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 847/96. Non si applica l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96.	
Germania	54 ⁽¹⁾		
Estonia	13 ⁽¹⁾		
Finlandia	10 ⁽¹⁾		
Lettonia	51 ⁽¹⁾		
Lituania	33 ⁽¹⁾		
Polonia	159 ⁽¹⁾		

Svezia	138 ⁽¹⁾
Unione	595 ⁽¹⁾
TAC	Non pertinente
⁽¹⁾	Esclusivamente per le catture accessorie. Per questo contingente non è consentita la pesca diretta. In deroga al primo paragrafo, le operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica possono essere dirette alla cattura del merluzzo bianco, purché tale ricerca si svolga nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241.

Tabella 6

Specie:	Merluzzo bianco <i>Gadus morhua</i>	Zona:	sottodivisioni 22-24 (COD/3BC+24)
Danimarca	214 ⁽¹⁾	TAC analitico	
Germania	104 ⁽¹⁾	Non si applica l'articolo 3, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 847/96.	
Estonia	5 ⁽¹⁾	Non si applica l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96.	
Finlandia	4 ⁽¹⁾		
Lettonia	18 ⁽¹⁾		
Lituania	11 ⁽¹⁾		
Polonia	57 ⁽¹⁾		
Svezia	76 ⁽¹⁾		
Unione	489 ⁽¹⁾		
TAC	489 ⁽¹⁾		
⁽¹⁾	Esclusivamente per le catture accessorie. Per questo contingente non è consentita la pesca diretta. In deroga al primo paragrafo, le operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica possono essere dirette alla cattura del merluzzo bianco, purché tale ricerca si svolga nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241.		

Tabella 7

Specie:	Passera di mare <i>Pleuronectes platessa</i>	Zona:	acque dell'Unione delle sottodivisioni 22-32 (PLE/3BCD-C)
Danimarca	6 483	TAC analitico	
Germania	720	Si applica l'articolo 6 del presente regolamento.	
Polonia	1 358		
Svezia	489		
Unione	9 050		
TAC	9 050		

Tabella 8

Specie:	Salmone atlantico <i>Salmo salar</i>	Zona:	acque dell'Unione delle sottodivisioni 22-31 (SAL/3BCD-F)
Danimarca	13 223 ⁽¹⁾⁽²⁾	TAC analitico Non si applica l'articolo 3, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 847/96. Non si applica l'articolo 4 del regolamento (CE) n. 847/96.	
Germania	1 471 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Estonia	1 344 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾		
Finlandia	16 488 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Lettonia	8 411 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Lituania	989 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Polonia	4 011 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Svezia	17 874 ⁽¹⁾⁽²⁾		
Unione	63 811 ⁽¹⁾⁽²⁾		
TAC	Non pertinente		
⁽¹⁾	Numero di esemplari.		
⁽²⁾	Esclusivamente per le catture accessorie. Per questo contingente non è consentita la pesca diretta. In deroga al primo paragrafo, le operazioni di pesca condotte esclusivamente a fini di ricerca scientifica possono essere dirette alla cattura del salmone, purché tale ricerca si svolga nel pieno rispetto delle condizioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2019/1241. In deroga al primo paragrafo, la pesca di questo contingente è autorizzata per i pescherecci dell'Unione a nord della latitudine 59° 30' N in zone comprese entro quattro miglia nautiche misurate dalle linee di base nel periodo dal 1° maggio al 31 agosto.		
⁽³⁾	Condizione speciale: fino a un massimo di 450 esemplari di questo contingente possono essere pescati nelle acque dell'Unione della sottodivisione 32 (SAL/*3D32).		

Tabella 9

Specie:	Salmone atlantico <i>Salmo salar</i>	Zona:	acque dell'Unione della sottodivisione 32 (SAL/3D32.)
Estonia	969 ⁽¹⁾	TAC precauzionale	
Finlandia	8 486 ⁽¹⁾		
Unione	9 455 ⁽¹⁾		
TAC	Non pertinente		
⁽¹⁾	Numero di esemplari.		

Tabella 10

Specie:	Spratto <i>Sprattus sprattus</i>	Zona:	acque dell'Unione delle sottodivisioni 22-32 (SPR/3BCD-C)
Danimarca	24 852	TAC analitico	
Germania	15 745	Si applica l'articolo 6 del presente regolamento.	
Estonia	28 859		
Finlandia	13 010		
Lettonia	34 855		
Lituania	12 608		
Polonia	73 969		
Svezia	48 045		
Unione	251 943		
TAC	Non pertinente		

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2021/1889 DELLA COMMISSIONE

del 23 luglio 2021

che modifica il regolamento (CEE) n. 95/93 del Consiglio per quanto riguarda la proroga delle misure di alleggerimento temporaneo delle norme sull'utilizzo delle bande orarie a causa della crisi COVID-19

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CEE) n. 95/93 del Consiglio, del 18 gennaio 1993, relativo a norme comuni per l'assegnazione di bande orarie negli aeroporti della Comunità ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10 bis, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) La crisi COVID-19 continua a causare una diminuzione del traffico aereo per effetto del forte calo della domanda di viaggi aerei e delle misure dirette di contenimento della diffusione della COVID-19 adottate dagli Stati membri e da paesi terzi. Eurocontrol ha riferito che nel primo semestre del 2021 il traffico aereo nello spazio aereo del SEE è rimasto piuttosto stabile e ha rappresentato circa il 38 % del traffico aereo del 2019 nel periodo corrispondente, con una tendenza all'aumento. Secondo le previsioni di Eurocontrol, il traffico aereo medio annuo dovrebbe raggiungere rispettivamente il 50 % e il 72 % nel 2021 e nel 2022, sulla base dello scenario di previsione più realistico.
- (2) Tali circostanze, che sfuggono al controllo dei vettori aerei, comportano come risposta necessaria o legittima la cancellazione volontaria o obbligata di servizi aerei da parte dei vettori aerei, in linea con l'evoluzione della domanda.
- (3) A norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 95/93, in combinato disposto con l'articolo 10, paragrafo 2, i vettori aerei devono utilizzare almeno l'80 % di una serie di bande orarie loro assegnata o perdono la priorità storica per tali bande orarie (principio «use it or lose it»). Alla luce della crisi COVID-19, e al fine di salvaguardare la solidità finanziaria dei vettori aerei ed evitare le ripercussioni negative sull'ambiente dei voli vuoti o quasi vuoti effettuati al solo scopo di mantenere le bande orarie aeroportuali, il principio «use it or lose it» è stato sospeso dal 1° marzo 2020 al 28 marzo 2021.
- (4) Il 16 febbraio 2021, visto il perdurare dell'impatto della crisi COVID-19 sul traffico aereo, l'Unione ha modificato il regolamento (CEE) n. 95/93 per concedere alle compagnie aeree un ulteriore alleggerimento dal principio «use it or lose it» durante la stagione di traffico estiva 2021 sospendendo il principio per un ulteriore periodo compreso tra il 28 marzo 2021 e il 30 ottobre 2021.
- (5) A norma dell'articolo 10 bis, paragrafo 5, del regolamento (CEE) n. 95/93, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati per modificare il periodo di sospensione del principio «use it or lose it» di cui all'articolo 10 bis, paragrafo 3.
- (6) Inoltre, a norma dell'articolo 10 bis, paragrafo 5, del regolamento (CEE) n. 95/93, alla Commissione è conferito il potere di adottare, ove strettamente necessario per far fronte all'evoluzione dell'impatto della crisi COVID-19 sui livelli di traffico aereo, atti delegati al fine di modificare il tasso di utilizzo delle bande orarie entro un intervallo compreso tra il 30 e il 70 %.
- (7) Nonostante un graduale aumento, i livelli del traffico aereo nel primo semestre del 2021 sono ancora bassi rispetto allo stesso periodo del 2019, attestandosi a circa il 38 % in media del traffico aereo del 2019 nel periodo corrispondente. Pur riconoscendo le difficoltà di prevedere accuratamente il percorso di ripresa dei livelli del traffico aereo, è ragionevole ritenere che questa situazione persisterà nel prossimo futuro, con una costante riduzione del divario tra il traffico aereo nel 2021 e nel 2019. Sulla base delle previsioni quadriennali di Eurocontrol del 21 maggio 2021, nello scenario più probabile, che presuppone che l'efficacia del vaccino sia raggiunta nel 2022, i livelli di traffico annui raggiungerebbero una media annua tra il 50 e il 72 % dei corrispondenti livelli del 2019, rispettivamente nel 2021 e nel 2022. Sulla base delle previsioni mensili disponibili di Eurocontrol per il 2021 e della media annua disponibile di Eurocontrol per il 2022, durante la stagione di traffico invernale 2021/2022 il traffico aereo dovrebbe attestarsi al 70 % dei livelli del 2019.

(1) GUL 14 del 22.1.1993, pag. 1.

- (8) I dati raccolti dall'Organizzazione mondiale della sanità e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie dimostrano che la persistente riduzione del traffico aereo è dovuta all'impatto della crisi COVID-19. I dati disponibili evidenziano una correlazione tra l'evoluzione del numero di casi e le risposte a tale evoluzione da parte degli Stati membri e dei paesi terzi, con l'adozione di misure che hanno ripercussioni sui trasporti aerei e determinano un calo del traffico aereo. Tali misure, che possono essere attuate o revocate con brevissimo preavviso, contribuiscono a creare un clima di incertezza e incidono negativamente sulla fiducia dei consumatori e sulle abitudini di prenotazione.
- (9) A causa dell'evoluzione del numero di casi di COVID-19 e della possibile diffusione di nuove varianti, è ragionevole attendersi un numero significativo di cancellazioni a seguito della crisi COVID-19 nella prossima stagione di traffico invernale, compresa tra il 31 ottobre 2021 e il 26 marzo 2022, se le compagnie aeree fossero tenute a operare tutte le bande orarie del 2019 a norma dell'articolo 8 del regolamento (CEE) n. 95/93.
- (10) È pertanto necessario prorogare il periodo di cui all'articolo 10 bis, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 95/93 dal 31 ottobre 2021 al 26 marzo 2022.
- (11) La domanda di spostamenti durante la stagione di traffico invernale compresa tra il 31 ottobre 2021 e il 26 marzo 2022 potrebbe rimanere bassa nonostante i progressi delle campagne di vaccinazione, l'aumento della sicurezza dei viaggi e il ridimensionamento da parte dei paesi delle misure che incidono sugli spostamenti. Il persistere di una domanda bassa durante la stagione di traffico invernale potrebbe probabilmente essere indicativo di cambiamenti strutturali a lungo termine nel mercato e nel comportamento dei consumatori. Pertanto il tasso di utilizzo delle bande orarie dovrebbe, da un lato, evitare conseguenze negative indesiderate sulla situazione finanziaria delle compagnie aeree e le ripercussioni negative sull'ambiente dei voli vuoti o quasi vuoti effettuati al solo scopo di mantenere i diritti storici sulle bande orarie e, dall'altro, incentivare le compagnie aeree a fare un uso efficiente della capacità aeroportuale o trasferire le bande orarie al pool a favore di altri utenti al fine di garantire un uso efficiente della capacità aeroportuale.
- (12) Inoltre il tasso di utilizzo delle bande orarie dovrebbe essere fissato a un livello che garantisca una quantità minima di servizi al fine di accrescere la fiducia dei passeggeri, l'uso efficiente della capacità aeroportuale durante la stagione di traffico invernale 2021/2022 e una connettività affidabile.
- (13) Il tasso di utilizzo delle bande orarie dovrebbe inoltre tenere conto dei cambiamenti strutturali più a lungo termine nel mercato e nel comportamento dei consumatori, al fine di consentire al mercato di adattarsi gradualmente all'evoluzione della domanda e di sbloccare la capacità per la stagione di traffico invernale 2022/2023. Questo in particolare poiché alcune compagnie aeree hanno utilizzato bande orarie ad hoc nel 2020 e all'inizio del 2021 senza aver ottenuto bande orarie storiche.
- (14) Pertanto il tasso di utilizzo delle bande orarie per la stagione di traffico invernale 2021/2022 dovrebbe essere fissato al 50 %.
- (15) Il presupposto generale è che i vettori aerei opereranno non appena riprenderà la domanda, tuttavia una soglia di utilizzo inferiore comporta il rischio che alcuni vettori limitino le attività in alcuni aeroporti al minimo necessario solo per mantenere i diritti storici su tali bande orarie a scapito della concorrenza, degli operatori aeroportuali e dei consumatori. L'eventuale rilascio di parte della capacità aeroportuale dovuto a questo nuovo tasso di utilizzo non è suscettibile di causare gravi perturbazioni alle attività e alle reti delle compagnie aeree, come invece accadrebbe con un tasso di utilizzo maggiore.
- (16) Ai fini della certezza del diritto, in particolare per quanto riguarda i coordinatori delle bande orarie e gli operatori aerei, è opportuno che il presente regolamento entri in vigore con urgenza il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

All'articolo 10 bis del regolamento (CEE) n. 95/93, il paragrafo 3 è sostituito dal seguente:

«3. Per le bande orarie messe a disposizione del coordinatore ai fini della riassegnazione a norma dell'articolo 10, paragrafo 2 bis, per il periodo compreso tra il 28 marzo 2021 e il 26 marzo 2022 e ai fini dell'articolo 8, paragrafo 2, e dell'articolo 10, paragrafo 2, se un vettore aereo dimostra in modo soddisfacente al coordinatore di aver operato la serie di bande orarie in questione, con l'autorizzazione del coordinatore, per almeno il 50 % del tempo nel corso della stagione di traffico compresa tra il 28 marzo 2021 e il 30 ottobre 2021 e il 50 % del tempo nel corso della stagione di traffico compresa tra il 31 ottobre 2021 e il 26 marzo 2022, il vettore aereo è legittimato a ottenere la medesima serie di bande orarie nella successiva corrispondente stagione di traffico.

Per il periodo di cui al primo comma del presente paragrafo, i valori percentuali di cui all'articolo 10, paragrafo 4, e all'articolo 14, paragrafo 6, lettera a), sono pari al 50 % per la stagione di traffico compresa tra il 28 marzo 2021 e il 30 ottobre 2021 e al 50 % per la stagione di traffico compresa tra il 31 ottobre 2021 e il 26 marzo 2022.».

Articolo 2

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

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

Fatto a Bruxelles, il 23 luglio 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2021/1890 DELLA COMMISSIONE**del 2 agosto 2021****recante modifica del regolamento (UE) n. 543/2011 per quanto concerne le norme di commercializzazione nel settore degli ortofrutticoli**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione ⁽²⁾ stabilisce norme dettagliate di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli.
- (2) Dal 2018 al 2020 il gruppo di lavoro sulle norme di qualità dei prodotti agricoli della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE) ha rivisto le norme UNECE per i peperoni dolci (2018 e 2020), le uve da tavola (2019 e 2020), le mele e le pere (2020). Onde evitare inutili ostacoli agli scambi, è opportuno che le norme di commercializzazione generali e specifiche per tali ortofrutticoli di cui al regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 siano allineate alle nuove norme UNECE.
- (3) Tali norme UNECE rivedute sono state sottoposte con esito positivo all'approvazione degli Stati membri secondo la procedura di cui alla decisione (UE) 2017/2104 del Consiglio, del 6 novembre 2017, relativa alla posizione da adottare, a nome dell'Unione europea, in sede di gruppo di lavoro UNECE sulle norme di qualità dei prodotti agricoli (WP.7 dell'UNECE) ⁽³⁾.
- (4) È opportuno pertanto modificare di conseguenza il regolamento (UE) n. 543/2011,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1***Modifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011**

L'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 è sostituito dal testo che figura nell'allegato del presente regolamento.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione, del 7 giugno 2011, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati (GU L 157 del 15.6.2011, pag. 1).

⁽³⁾ Decisione (UE) 2017/2104 del Consiglio, del 6 novembre 2017, relativa alla posizione da adottare, a nome dell'Unione europea, in sede di gruppo di lavoro sulle norme di qualità dei prodotti agricoli della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (WP.7 dell'UNECE) riguardo alle proposte di norme di qualità per gli ortofrutticoli (GU L 303 del 18.11.2017, pag. 1).

*Articolo 2***Entrata in vigore**

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

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

Fatto a Bruxelles, il 2 agosto 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

«ALLEGATO I

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DI CUI ALL'ARTICOLO 3

PARTE A

Norma di commercializzazione generale

La presente norma di commercializzazione generale ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative degli ortofrutticoli dopo il condizionamento e l'imballaggio.

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;
- lievi alterazioni dovute al loro sviluppo e alla loro deperibilità.

1. Caratteristiche minime

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti 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 privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

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

2. Caratteristiche minime di maturazione

I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

3. Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

4. Indicazioni esterne

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

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

⁽¹⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Origine

Nome completo del paese di origine ^(?). Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione.

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE B

Norme di commercializzazione specifiche

PARTE 1: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE MELE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle mele delle varietà (cultivar) derivate da *Malus domestica* Borkh., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le mele destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele 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;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da vitescenza grave, tranne le varietà contrassegnate da una "V" elencate nell'appendice della presente norma;

^(?) Indicare il nome completo o comunemente usato.

- prive di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

Le mele devono essere sufficientemente sviluppate e presentare un grado di maturazione sufficiente.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione delle mele devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Per poter verificare i requisiti minimi di maturazione si possono prendere in considerazione diversi parametri (come l'aspetto morfologico, il sapore, la durezza e l'indice rifrattometrico).

C. Classificazione

Le mele sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ⁽³⁾ e conservare intatto il peduncolo.

Le mele devono presentare la colorazione tipica della varietà sulla seguente porzione minima di superficie:

- 3/4 della superficie totale di colorazione rossa per le mele del gruppo di colorazione A;
- 1/2 della superficie totale di colorazione rossa mista per le mele del gruppo di colorazione B;
- 1/3 della superficie totale di colorazione leggermente rossa, arrossata o striata per le mele del gruppo di colorazione C;
- nessun requisito minimo di colorazione per le mele del gruppo di colorazione D.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Le mele non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- leggerissimi difetti dell'epidermide,
- leggerissima rugginosità ⁽⁴⁾ come:
 - macchie brunastre che non eccedono la cavità peduncolare e non possono essere rugose e/o
 - lievi tracce isolate di rugginosità.

ii) Categoria I

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ⁽⁵⁾.

Le mele devono presentare la colorazione tipica della varietà sulla seguente porzione minima di superficie:

- 1/2 della superficie totale di colorazione rossa per le mele del gruppo di colorazione A;
- 1/3 della superficie totale di colorazione rossa mista per le mele del gruppo di colorazione B;

⁽³⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà classificate secondo il criterio della colorazione e della rugginosità figura nell'appendice della presente norma.

⁽⁴⁾ Le varietà contrassegnate da una "R" nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

⁽⁵⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà classificate secondo il criterio della colorazione e della rugginosità figura nell'appendice della presente norma.

- 1/10 della superficie totale di colorazione leggermente rossa, arrossata o striata per le mele del gruppo di colorazione C;
- nessun requisito minimo di colorazione per le mele del gruppo di colorazione D.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- al massimo 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate,
- lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 0,25 cm²,
- leggera rugginosità ⁽⁶⁾ come:
 - macchie brunastre che possono eccedere leggermente la cavità peduncolare o pistillare, ma non possono essere rugose, e/o
 - rugginosità reticolata fine non eccedente 1/5 della superficie totale del frutto e che non contrasti notevolmente con la colorazione generale del frutto e/o
 - rugginosità densa non eccedente 1/20 della superficie totale del frutto,
 - a condizione che la rugginosità reticolata fine e la rugginosità densa non eccedano complessivamente 1/5 della superficie totale del frutto.

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

iii) Categoria II

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

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

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

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- al massimo 1,5 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che possono essere leggermente decolorate,
- difetti della buccia non superiori a:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 1 cm²,

⁽⁶⁾ Le varietà contrassegnate da una "R" nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

- leggera rugginosità ⁽⁷⁾ come:
 - macchie brunastre che possono eccedere la cavità peduncolare o pistillare e possono essere leggermente rugose e/o
 - rugginosità reticolata fine non eccedente 1/2 della superficie totale del frutto e che non contrasti notevolmente con la colorazione generale del frutto e/o
 - rugginosità densa non eccedente 1/3 della superficie totale del frutto,
 - a condizione che la rugginosità reticolata fine e la rugginosità densa non eccedano complessivamente 1/2 della superficie totale del frutto.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso.

Il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix ⁽⁸⁾ del prodotto è uguale o superiore a 10,5 ° Brix.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

- 5 mm per i frutti della categoria "Extra" e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 10 mm;
- 10 mm per i frutti della categoria I presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 20 mm;

b) per i frutti calibrati secondo il peso:

- per i frutti della categoria "Extra" e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

- per i frutti della categoria I presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio:

Variazione (g)	Omogeneità (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

⁽⁷⁾ Le varietà contrassegnate da una "R" nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

⁽⁸⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Per i frutti della categoria II presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio non è previsto alcun requisito di omogeneità del calibro.

Le varietà di mele in miniatura, contrassegnate da una "M" nell'appendice della presente norma, sono esentate dalle disposizioni relative alla calibrazione. Tali varietà in miniatura devono avere almeno 12 ° Brix ^(*).

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di mele non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di frutti che non soddisfano i requisiti di calibro. Questa tolleranza non può essere estesa ai prodotti il cui calibro è inferiore:

- di 5 mm o più al diametro minimo,
- di 10 g o più al peso minimo.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele 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.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diverse varietà di mele, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le mele devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. In particolare, gli imballaggi di vendita di peso netto superiore a 3 kg devono essere sufficientemente rigidi da proteggere adeguatamente il prodotto.

^(*) Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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 superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽¹⁰⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Mele", se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà. Nel caso di un miscuglio di mele di diverse varietà
- , i nomi di ciascuna delle varietà presenti nell'imballaggio. Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale ⁽¹¹⁾ si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.
- Nel caso di mutanti con protezione varietale, tale nome della varietà può sostituire il nome della varietà di base. In caso di mutanti senza protezione varietale, il nome del mutante può essere indicato solo in aggiunta al nome della varietà di base.
- "Varietà in miniatura", laddove opportuno.

C. Origine del prodotto

Paese di origine ⁽¹²⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di un miscuglio di mele di varietà nettamente diverse e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria
- Calibro, oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.

⁽¹⁰⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽¹¹⁾ Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

⁽¹²⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro minimo e massimo o dal peso minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo dell'imballaggio seguito dalla menzione "e più" o da un'espressione equivalente oppure, se opportuno, dal diametro o dal peso 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 che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

Appendice

Elenco non esaustivo di varietà di mele

I frutti appartenenti a varietà che non figurano nell'elenco devono essere classificati secondo le loro caratteristiche varietali.

Alcune delle varietà menzionate nella tabella seguente possono essere commercializzate con nomi per i quali è stata chiesta od ottenuta la protezione del marchio commerciale in uno o più paesi. Le prime tre colonne della tabella non prevedono l'indicazione di tali marchi commerciali. Alcuni marchi commerciali noti figurano nella quarta colonna a titolo puramente informativo.

Legenda:

M = varietà in miniatura

R = varietà rugginosa

V = vitrescenza

* = mutante senza protezione varietale ma collegato a un marchio commerciale registrato/protetto; i mutanti non contrassegnati dall'asterisco sono varietà protette.

Varietà	Mutante	Sinonimi	Marchi commerciali	Gruppo di colorazione	Caratteristiche supplementari
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora [®]	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora TM , Red Braeburn TM , Southern Rose TM	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve TM , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme TM , Golden Extreme TM	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	

Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			NZ Beauty Pacific Beauty ™,	A	
Scifresh			Jazz ™	B	
Sciglo			Southern Snap ™	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose ™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydemán's Early Worcester		Tydemán's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

PARTE 2: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER GLI AGRUMI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica agli agrumi delle varietà (cultivar) derivate dalle specie seguenti, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi gli agrumi destinati alla trasformazione industriale:

- limoni della specie *Citrus limon* (L.) Burm. f. e loro ibridi,
- mandarini delle specie *Citrus reticulata* Blanco, compresi satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), clementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka.), mandarini comuni (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerini (*Citrus tangerina* Tanaka) derivati da queste specie e dai loro ibridi,
- arance della specie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck. e loro ibridi.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

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 privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento e di disidratazione;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato degli agrumi devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

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

Il grado di maturazione degli agrumi è definito dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

- contenuto minimo di succo,
- rapporto minimo zucchero/acidità ⁽¹³⁾,
- 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.

	Contenuto minimo di succo (%)	Rapporto minimo zucchero/acidità	Colorazione
Limoni	20		La colorazione deve essere quella tipica della varietà. 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.
Satsuma, clementine, altre varietà di mandarini e loro ibridi			
Satsuma	33	6,5:1	La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.
Clementine	40	7,0:1	
Altre varietà di mandarini e loro ibridi	33	7,5:1 ⁽¹⁴⁾	
Arance			
Arance sanguigne	30	6,5:1	La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto.
Gruppo Navel	33	6,5:1	
Altre varietà	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi e Pacitan con colorazione verde su più di 1/5 della superficie	33		Le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature elevate e da forte umidità relativa durante il periodo di sviluppo possono presentare una colorazione verde su più di un quinto della superficie totale del frutto a condizione che rispettino il contenuto minimo di succo previsto.
Altre varietà con colorazione verde su più di 1/5 della superficie	45		

Gli agrumi rispondenti ai suddetti criteri di maturazione possono essere “deverdizzati”. Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non siano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

C. Classificazione

Gli agrumi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

⁽¹³⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

⁽¹⁴⁾ Per le varietà Mandora e Minneola il rapporto minimo zucchero/acidità è 6.0:1 sino alla fine della campagna di commercializzazione che inizia il 1° gennaio 2023.

Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

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

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- lievi difetti di colorazione, come lievi bruciature prodotte dal sole,
- lievi difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscano la polpa,
- lievi difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento o urti durante la manipolazione,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

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,
- difetti di colorazione, come bruciature prodotte dal sole,
- difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscano la polpa,
- difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,
- difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento o urti durante la manipolazione,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- rugosità della scorza,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per le arance e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal numero di frutti.

A. Calibro minimo

Si applicano i seguenti calibri minimi:

Frutto	Diametro (mm)
Limoni	45
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	45
Clementine	35
Arance	53

B. Omogeneità

Gli agrumi possono essere calibrati secondo una delle opzioni seguenti.

a) Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 60 mm
- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 60 mm ma < 80 mm
- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 80 mm ma < 110 mm
- non vi sono limiti per la differenza in caso di frutti di diametro ≥ 110 mm.

b) Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nelle tabelle che seguono:

	Codice di calibro	Diametro (mm)
Limoni		
	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
Satsuma, clementine e altre varietà di mandarini e loro ibridi		
	1 - XXX	78 e oltre
	1 - XX	67 - 78
	1 o 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 ⁽¹⁵⁾	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
Arance		
	0	92 - 110
	1	87 - 100

⁽¹⁵⁾ I calibri inferiori a 45 mm si riferiscono esclusivamente alle clementine.

2	84 – 96
3	81 – 92
4	77 – 88
5	73 – 84
6	70 – 80
7	67 – 76
8	64 – 73
9	62 – 70
10	60 – 68
11	58 – 66
12	56 – 63
13	53 – 60

L'omogeneità di calibrazione corrisponde alle scale di calibro indicate più sopra, salvo nei casi seguenti:

per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e i frutti presentati in imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 5 kg, la differenza massima non deve essere superiore all'intervallo risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

c) Nel caso degli agrumi calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a).

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria "Extra"*

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza, al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti corrispondenti alle caratteristiche della categoria II.

ii) *Categoria I*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria II né alle caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/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:

Frutto	Diametro (mm)
Limoni	43
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	43
Clementine	34
Arance	50

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto agrumi della stessa origine, della stessa varietà o dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e, a quanto si possa constatare, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

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

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di agrumi di diverse specie, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni specie, quanto alla varietà o al tipo commerciale e all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

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

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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 superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Se i frutti sono incartati, si deve usare esclusivamente carta sottile, asciutta, nuova e inodore ⁽¹⁶⁾.

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore ⁽¹⁷⁾.

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

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽¹⁸⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

⁽¹⁶⁾ L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione europea.

⁽¹⁷⁾ L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione europea.

⁽¹⁸⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Limoni", "Mandarini" o "Arance" se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- "Agrumi misti" o denominazione equivalente e nomi comuni delle diverse specie in caso di miscugli di agrumi di specie diverse.
- Per le arance, nome della varietà e/o del rispettivo gruppo di varietà nel caso di "Navels" e "Valencias".
- Per "Satsuma" e "Clementine", il nome comune della specie è obbligatorio, il nome della varietà è facoltativo.
- Per le altre varietà di mandarini e loro ibridi, il nome della varietà è obbligatorio.
- Per i limoni: il nome della varietà è facoltativo.
- "con semi" nel caso di clementine con più di 10 semi.
- "senza semi" (facoltativo, gli agrumi senza semi possono occasionalmente contenere semi).

C. Origine del prodotto

- Paese di origine ⁽¹⁹⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- Nel caso di un miscuglio di agrumi di specie nettamente diverse di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro, così espresso:
 - calibro minimo e calibro massimo (in mm) oppure
 - codice (codici) di calibro seguito/i, in via facoltativa, da un calibro minimo e massimo o
 - dal numero di frutti.
- Ove ne venga fatto uso, indicazione degli agenti conservanti o delle altre sostanze chimiche utilizzati in trattamenti post-raccolta.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

⁽¹⁹⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

PARTE 3: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I KIWI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai kiwi (noti anche come *Actinidia*) delle varietà (cultivar) derivate dall'*Actinidia chinensis* Planch. e dall'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang and A.R. Ferguson, destinati a essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i kiwi destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

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

- interi (ma senza peduncolo);
- 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 privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- sufficientemente sodi; né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

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

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

B. Caratteristiche minime di maturazione

I kiwi devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente.

Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo pari a 6,2 ° Brix⁽²⁰⁾ o corrispondente ad un tenore medio di sostanza secca del 15 % nella fase di condizionamento, in modo da permettere loro di raggiungere 9,5 ° Brix²¹ al momento di entrare nella catena di distribuzione.

C. Classificazione

I kiwi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

I kiwi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

⁽²⁰⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione equatoriale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,8.

ii) *Categoria I*

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni),
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm²,
- un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale e senza protuberanze.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione equatoriale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,7.

iii) *Categoria II*

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

I frutti devono essere sufficientemente sodi e la polpa non deve presentare gravi difetti.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i kiwi conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia, quali piccole fenditure o scalfitture cicatrizzate, purché la superficie complessiva non superi 2 cm²,
- diversi "segni di Hayward" più pronunciati, con una lieve protuberanza,
- lievi ammaccature.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del frutto.

Il peso minimo è di 90 g per la categoria "Extra", di 70 g per la categoria I e di 65 g per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 10 g per i frutti di peso inferiore a 85 g,
- 15 g per i frutti di peso compreso tra 85 e 120 g,
- 20 g per i frutti di peso compreso tra 120 e 150 g,
- 40 g per i frutti di peso pari o superiore a 150 g.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualitài) *Categoria "Extra"*

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) *Categoria I*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di kiwi non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di kiwi che non soddisfano i requisiti di calibro.

Tuttavia i kiwi non devono avere un peso inferiore a 85 g per la categoria "Extra", a 67 g per la categoria I e a 62 g per la categoria II.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I kiwi devono essere condizionati in modo che sia garantita un'adeguata protezione del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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 superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽²¹⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

⁽²¹⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Kiwi" e/o "Actinidia" se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà (facoltativo).
- Colore della polpa o indicazione equivalente, se non verde.

C. Origine del prodotto

Paese di origine ⁽²²⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti.
- Numero di frutti (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario che le indicazioni di cui al primo comma figurino sugli imballaggi quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti ognuno dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

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

destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore.

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

⁽²²⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che lattughe, indivie ricce e scarole devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

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;
- lievi alterazioni dovute al loro sviluppo e alla loro deperibilità.

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 presentino 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 privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- turgidi;
- non fioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore 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 sviluppo e lo stato dei prodotti devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse e
- 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. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Devono essere inoltre:

- ben formati,
- sodi, 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 rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere:

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

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i prodotti conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la 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 la mancanza del grumolo.

Le lattughe romane possono non presentare un grumolo.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso unitario.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) Lattughe

- 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

- 300 g

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria I*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero, di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

ii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero, di cespi non rispondenti né alle caratteristiche della categoria né ai requisiti minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti di calibro.

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.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di lattughe e/o scarole di diverse varietà distinte, di diversi tipi commerciali e/o di diversi colori a condizione che siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, quanto al tipo commerciale e/o colore e all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I prodotti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata e razionale tenendo conto del calibro e del tipo di imballaggio, vale a dire senza spazi vuoti o pressione eccessiva.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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 qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽²³⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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. Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Lattughe", "lattughe Batavia", "lattughe Iceberg", "lattughe romane", "lattughe da taglio" (o, 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;
- se opportuno, l'indicazione "ottenuta in coltura protetta" o una denominazione equivalente;
- nome della varietà (facoltativo);
- "miscuglio di insalate/scarole", o una denominazione equivalente nel caso di un miscuglio di lattughe e/o scarole di varietà, tipi commerciali e/o colori nettamente diversi; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare varietà, tipi commerciali e/o colori nonché la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio.

⁽²³⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

C. Origine del prodotto

- Paese di origine ⁽²⁴⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- Nel caso di un miscuglio di lattughe e/o scarole di varietà, tipi commerciali e/o colori nettamente diversi e di origini diverse, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà, tipo commerciale e/o colore corrispondenti.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria
- Calibro (peso minimo a cespo) o numero di cespi

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE 5: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE PESCHE E LE PESCHE NOCI/NETTARINE**I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica alle pesche e alle pesche noci/nettarine delle varietà (cultivar) derivate da *Prunus persica* Sieb. e Zucc., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le pesche e pesche noci/nettarine destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pesche e le pesche noci/nettarine devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le pesche noci/nettarine 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;
- praticamente prive di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- senza apertura della cavità peduncolare;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle pesche e delle pesche noci/nettarine devono essere tali da consentire:

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

⁽²⁴⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

B. Requisiti di maturazione

I frutti devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente. L'indice rifrattometrico minimo della polpa deve essere uguale o superiore a 8 ° Brix ⁽²⁵⁾.

C. Classificazione

Le pesche e le pesche noci/nettarine sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria "Extra"*

Le pesche e le pesche noci/nettarine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

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

ii) *Categoria I*

Le pesche e le pesche noci/nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi segni di pressione su una superficie totale non superiore a 1 cm²,
- lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 1,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le pesche e le pesche noci/nettarine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché le pesche e le pesche noci/nettarine conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo, come noccioli aperti, purché il frutto sia chiuso e la polpa sana,
- difetti di colorazione,
- ammaccature, che possono essere leggermente decolorate, su una superficie totale non superiore a 2 cm²,
- difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 2,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

⁽²⁵⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato o dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto, in funzione del peso, o dal numero di frutti.

Il calibro minimo è di:

- 56 mm o 85 g per la categoria "Extra",
- 51 mm o 65 g per le categorie I e II.

Tuttavia, i frutti al di sotto di 56 mm o di 85 g non possono essere commercializzati nel periodo compreso tra il 1° luglio e il 31 ottobre (emisfero boreale) o tra il 1° gennaio e il 30 aprile (emisfero australe).

Le disposizioni che seguono sono facoltative per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- a) per i frutti calibrati secondo il diametro:
 - 5 mm per i frutti al di sotto di 70 mm;
 - 10 mm per i frutti di 70 mm e oltre;
- b) per i frutti calibrati secondo il peso:
 - 30 g per i frutti al di sotto di 180 g;
 - 80 g per i frutti di 180 g e oltre;
- c) per i frutti calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a) o alla lettera b).

Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici riportati nelle tabelle che seguono:

	codice	diametro			peso	
		da (mm)	a (mm)		da (g)	a (g)
1	D	51	56	oppure	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) *Categoria I*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né ai requisiti minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine che non soddisfano i requisiti di calibro.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o pesche noci/nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro (se i prodotti sono calibrati) e, per la categoria "Extra", di colorazione uniforme.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le pesche e le pesche noci/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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 superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽²⁶⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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; il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

⁽²⁶⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

B. Natura del prodotto

- “Pesche” o “pesche noci/nettarine”, se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- colore della polpa;
- nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese di origine ⁽²⁷⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (in caso prodotti calibrati) espresso dal diametro minimo e massimo (in mm) o dal peso minimo e massimo (in g) o dal codice di calibro.
- Numero di frutti (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE 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 allo stato fresco al consumatore, 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 il condizionamento e l'imballaggio.

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”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

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 presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle pere devono essere tali da consentire:

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

⁽²⁷⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

B. Requisiti di maturazione

Lo sviluppo e lo stato di maturazione delle pere devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

C. Classificazione

Le pere sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria "Extra"*

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ⁽²⁸⁾.

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 devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Il peduncolo deve essere integro.

Le pere non devono essere grumose.

ii) *Categoria I*

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ⁽²⁹⁾.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- lievi difetti di colorazione,
- leggerissima rugginosità rugosa,
- lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 0,25 cm²,
- lievi ammaccature di superficie complessiva non superiore a 1 cm².

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.

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

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- lieve rugginosità rugosa,

⁽²⁸⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice della presente norma.

⁽²⁹⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice della presente norma.

- difetti della buccia non superiori a:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 1 cm²,
 - lievi ammaccature di superficie complessiva non superiore a 2 cm².

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso.

Il calibro minimo è di:

a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

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

b) per i frutti calibrati secondo il peso:

	Categoria "Extra"	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso	130 g	110 g	110 g
Altre varietà	110 g	100 g	75 g

Le pere estive che figurano nell'appendice della presente norma non devono rispettare il calibro minimo.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

- 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 negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio;

b) per i frutti calibrati secondo il peso:

- per i frutti della categoria "Extra" e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
75 - 100	15
100 - 200	35
200 - 250	50
> 250	80

- per i frutti della categoria I presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
100 - 200	50
> 200	100

Per i frutti della categoria II presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio non è previsto alcun limite di omogeneità del calibro.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pere non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pere che non soddisfano i requisiti di calibro. Questa tolleranza non può essere estesa ai prodotti il cui calibro è inferiore:

- di 5 mm o più al diametro minimo,
- di 10 g o più al peso minimo.

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.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diverse varietà di pere, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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 superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽³⁰⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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. Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà. Nel caso di un miscuglio di pere di diverse varietà, i nomi di ciascuna delle varietà presenti nell'imballaggio.

Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale ⁽³¹⁾ si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.

C. Origine del prodotto

Paese di origine ⁽³²⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di un miscuglio di pere di varietà nettamente diverse e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- 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 regole di omogeneità, dal diametro minimo e massimo o dal peso minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo dell'imballaggio seguito dalla menzione "e più" o da un'espressione equivalente oppure, se opportuno, dal diametro o dal peso 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 che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

⁽³⁰⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽³¹⁾ Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

⁽³²⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

Appendice

Elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà di pere estive

Le varietà a frutto piccolo e le altre varietà non figuranti nella tabella possono essere commercializzate purché rispettino le disposizioni in materia di calibrazione per le altre varietà descritte nella sezione III della norma.

Alcune delle varietà elencate nella tabella possono essere commercializzate con nomi per i quali è stata chiesta od ottenuta la protezione del marchio commerciale in uno o più paesi. La prima e la seconda colonna della tabella non prevedono l'indicazione di tali marchi commerciali. Alcuni marchi commerciali noti figurano nella terza colonna, a titolo puramente informativo.

Legenda:

G = Varietà a frutto grosso

PE = Pere estive, per le quali non è richiesto alcun calibro minimo.

Varietà	Sinonimi	Marchi/Denominazioni commerciali	Calibro
Abbé Fétel	Abate Fetel		G
Abugo o Siete en Boca			PE
Akça			PE
Alka			G
Alsa			G
Alexandrine Douillard			G
Amfora			G
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			PE
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			PE
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		G
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		G
Beurré Clairgeau			G
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		G
Beurré Giffard			PE
Beurré précoce Morettini	Morettini		PE
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PE
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			PE
Castell	Castell de Verano		PE
Celina		QTee ®	L

Varietà	Sinonimi	Marchi/Denominazioni commerciali	Calibro
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
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
Deveci			L
Dita			G
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PE
Doyenné d'hiver	Winterdechant		G
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		G
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			G
Etrusca			PE
Falstaff			L
Flamingo			G
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			PE
Golden Russet Bosc			G
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			G
Jeanne d'Arc			G
Joséphine			G
Kieffer			G
Klapa Milule			G

Varietà	Sinonimi	Marchi/Denominazioni commerciali	Calibro
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PE
Lombacad		Cascade ®	G
Moscatella			PE
Mramornaja			G
Mustafabey			PE
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		G
Passe Crassane	Passa Crassana		G
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			PE
Pérola			PE
Pitmaston	Williams Duchesse		G
Précoce de Trévoux	Trévoux		PE
Président Drouard			G
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Suvenirs			G
Taylors Gold			G
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			G
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			G
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		G

PARTE 7: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE 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 il condizionamento e l'imballaggio.

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

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 e non danneggiate;
- 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 prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- 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 avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente. Il loro sviluppo e stato devono essere tali consentire:

- 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. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Devono:

- avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà;
- essere prive di terra.

Esse devono essere prive di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo della superficie totale 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 della superficie totale 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 equatoriale.

Il calibro minimo è di:

- 25 mm per la categoria "Extra",
- 18 mm per le categorie I e II.

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualitài) *Categoria "Extra"*

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) *Categoria I*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza, al massimo il 2 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di fragole che non soddisfano i requisiti di calibro.

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, le fragole possono presentare un calibro meno omogeneo.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le fragole devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽³³⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Fragole", se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno;
- Nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese di origine ⁽³⁴⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.

⁽³³⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽³⁴⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

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

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE 8: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I PEPERONI DOLCI

I. **DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica ai peperoni dolci delle varietà ⁽³⁵⁾ (cultivar) derivate da *Capsicum annuum* L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i peperoni dolci destinati alla trasformazione industriale.

II. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

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

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i peperoni dolci 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;
- sodi;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- muniti del peduncolo; il peduncolo deve presentare un taglio netto e il calice deve essere integro;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

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

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

B. **Classificazione**

I peperoni dolci sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria "Extra"*

I peperoni dolci di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

⁽³⁵⁾ Certi peperoni dolci possono avere sapore piccante. Esempi di varietà commerciali di peperoni dolci con sapore leggermente piccante sono Sivri, Padron e Somborka.

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

ii) *Categoria I*

I peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- lievi macchie argentee o lievi danni da attacchi di Thrips su al massimo 1/3 della superficie totale del frutto,
- lievi difetti dell'epidermide come:
 - bolle, graffi, bruciature prodotte dal sole, segni di pressione che non superino 2 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, oppure
 - crepe superficiali asciutte su al massimo 1/8 della superficie totale del frutto,
 - peduncolo lievemente danneggiato.

iii) *Categoria II*

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

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

- difetti di forma,
- macchie argentee o danni da attacchi di Thrips su al massimo 2/3 della superficie totale del frutto,
- difetti dell'epidermide come:
 - bolle, graffi, bruciature prodotte dal sole, e lesioni cicatrizzate che non superino 4 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, oppure
 - screpolature secche superficiali asciutte su al massimo 1/4 della superficie totale del frutto,
 - deterioramento dell'estremità pistillare di al massimo 1 cm²,
 - essiccamento non eccedente 1/3 della superficie del frutto,
 - peduncolo e calice danneggiati, purché la polpa circostante rimanga integra.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso. Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- a) per i peperoni dolci calibrati secondo il diametro:
- 20 mm.
- b) per i peperoni dolci calibrati secondo il peso:
- 30 g se il peso del pezzo più grande è pari o inferiore a 180 g
 - 80 g se il peso del pezzo più leggero è superiore a 180 g ma inferiore a 260 g,
 - senza limite se il peso del pezzo più leggero è pari o superiore a 260 g

I peperoni dolci di forma allungata devono avere una lunghezza sufficientemente uniforme.

L'omogeneità di calibro non è obbligatoria per la categoria II.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di peperoni dolci non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di peperoni dolci non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza, al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di peperoni dolci non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di peperoni dolci che non soddisfano i requisiti di calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e, per la categoria "Extra" e la categoria I, sostanzialmente dello stesso colore e grado di maturazione.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di peperoni dolci di tipi commerciali e/o colori diversi a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per tipo commerciale e/o colore, all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I peperoni dolci devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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 superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽³⁶⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Peperoni dolci", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- "Miscuglio di peperoni dolci", o una denominazione equivalente, nel caso di miscugli di peperoni dolci di tipi commerciali e/o colori nettamente diversi; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare i tipi commerciali e/o i colori e la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio.

C. Origine del prodotto

Paese di origine ⁽³⁷⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di miscugli di peperoni dolci di tipi commerciali e/o colori nettamente diversi di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare accanto al nome del tipo commerciale e/o del colore.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (se i prodotti sono calibrati) espresso dal diametro minimo e massimo oppure dal peso minimo e massimo.
- Numero di frutti (facoltativo).
- "(Nome del tipo o della varietà) può avere un sapore leggermente piccante" o una menzione equivalente, ove opportuno.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE 9: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER L'UVA DA TAVOLA

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica all'uva da tavola delle varietà (cultivar) derivanti da *Vitis vinifera* L., destinata ad essere fornita allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dell'uva da tavola destinata alla trasformazione industriale.

⁽³⁶⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽³⁷⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che l'uva da tavola deve presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:

- 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 privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- sviluppati normalmente.

La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.

Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

Il succo degli acini deve presentare un indice rifrattometrico ⁽³⁸⁾ corrispondente almeno a:

- 12 ° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13 ° Brix per tutte le altre varietà con semi,
- 14 ° Brix per tutte le varietà senza semi.

Tutte le varietà devono inoltre presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente.

C. Classificazione

L'uva da tavola è classificata nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere sodi, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graso e praticamente ricoperti della loro pruina.

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

⁽³⁸⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

ii) *Categoria I*

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere sodi, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria "Extra".

Sono ammessi i seguenti lievi difetti che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide,
- lievi difetti dell'epidermide.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende l'uva da tavola che non può essere classificata nelle categorie superiori, ma che corrisponde alle caratteristiche minime sopra definite.

I grappoli possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché le caratteristiche essenziali della varietà, tenuto conto della zona di produzione, non ne siano alterate.

Gli acini devono essere sufficientemente sodi e sufficientemente attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria I.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché le uve da tavola conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole solo sull'epidermide,
- lievi ammaccature,
- difetti dell'epidermide.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del grappolo.

Il peso minimo del grappolo è di 75 g per la categoria "Extra" e la categoria I. Questa disposizione non si applica agli imballaggi contenenti porzioni singole in tutte le categorie.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualitài) *Categoria "Extra"*

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in peso, di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) *Categoria I*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in peso, di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

Oltre alle tolleranze suddette è ammesso un massimo del 10 per cento, in peso, di acini sciolti, ossia staccati dal grappolo, a condizione che siano sani e interi.

iii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in peso, di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né ai requisiti minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

Oltre alle tolleranze suddette è ammesso un massimo del 10 per cento, in peso, di acini sciolti, ossia staccati dal grappolo, a condizione che siano sani e interi.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in peso, di grappoli non rispondenti ai requisiti di calibro. In ciascun imballaggio destinato alla vendita (escluse le porzioni singole) è autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che soddisfi tutti gli altri requisiti della categoria Indicata.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso grado di maturazione.

Per la categoria "Extra" i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza grosso modo uniformi.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di varietà nettamente diverse di uve da tavola, a condizione che siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all'origine.

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

B. Condizionamento e imballaggio

L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi, recanti indicazioni commerciali è autorizzato a condizione che la stampa o l'etichettatura siano 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 superficiali.

Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente 5 cm di lunghezza.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽³⁹⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;

⁽³⁹⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- Nome della varietà. Nel caso di un miscuglio di uve da tavola di varietà nettamente diverse, i nomi di ciascuna delle varietà.

Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale ⁽⁴⁰⁾ si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.

C. Origine del prodotto

- Paese di origine ⁽⁴¹⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- Nel caso di un miscuglio di uve da tavola di varietà nettamente diverse e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- "Grappoli di peso inferiore a 75 g per porzioni singole" o denominazione equivalente, se opportuno.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE 10: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I POMODORI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai pomodori delle varietà (cultivar) derivate da *Solanum lycopersicum* L. 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/cocktail" (varietà in miniatura) di tutti i tipi.

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.

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", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

⁽⁴⁰⁾ Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

⁽⁴¹⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

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 privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore 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:

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

B. Requisiti di maturazione

Lo sviluppo e lo stato di maturazione dei pomodori devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

C. Classificazione

I pomodori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono essere sodi e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

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

ii) Categoria I

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere sufficientemente sodi e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi non devono presentare screpolature o il "dorso verde".

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma e di sviluppo,
- 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 cm²,
- 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 sodi (benché leggermente meno sodi rispetto a quelli della categoria I) e non devono presentare screpolature non cicatrizzate.

Sono ammessi i seguenti difetti, che non devono tuttavia pregiudicare le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione dei pomodori:

- difetti di forma e di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- difetti dell'epidermide o ammaccature che non devono tuttavia danneggiare 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 1 cm²,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura).

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto, in funzione del peso oppure del numero di frutti.

Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori a grappolo e sono facoltative per:

- i pomodori "ciliegia/cocktail" inferiori ai 40 mm di diametro;
- i pomodori costoluti di forma irregolare e
- la categoria II

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) per i pomodori calibrati secondo il diametro:

- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 50 mm,
- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 50 mm ma < 70 mm,
- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 70 mm ma < 100 mm,
- non vi sono limiti di differenza per i frutti di diametro ≥ 100 mm.

Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nella tabella che segue:

Codice di calibro	Diametro (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

- b) Nel caso dei pomodori calibrati secondo il peso o il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con la differenza di cui alla lettera a).

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria Indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di pomodori non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pomodori non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né le caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.

Nel caso dei pomodori a grappolo è ammesso 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 in peso, di pomodori non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

Nel caso dei pomodori a grappolo è ammesso il 10 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pomodori che non soddisfano i requisiti di calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato).

I pomodori della categoria "Extra" e della categoria I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione. Inoltre, per i pomodori "oblunghi", la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di pomodori di colori, varietà e/o tipi commerciali nettamente diversi a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per ciascun colore, varietà e/o tipo commerciale, all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

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

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali e 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio ⁽⁴²⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

- "pomodori" o "pomodori a grappolo" e il tipo commerciale, "pomodori ciliegia/cocktail" o "pomodori ciliegia/cocktail a grappolo" o nome equivalente per le altre varietà in miniatura se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- "Miscuglio di pomodori", o una denominazione equivalente, nel caso di miscugli di pomodori di varietà, tipi commerciali e/o colori nettamente diversi; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare i colori, le varietà e/o i tipi commerciali e la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio;
- nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese di origine ⁽⁴³⁾ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di miscugli di pomodori di colori, varietà e/o tipi commerciali nettamente diversi e di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare accanto al nome del colore, della varietà e/o del tipo commerciale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (in caso prodotti calibrati) espresso:
 - dal diametro minimo e massimo, oppure
 - dal peso minimo e massimo, oppure

⁽⁴²⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽⁴³⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

- dal codice di calibro specificato nella sezione III, oppure
- dal numero seguito dal diametro minimo e massimo.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallett.»»

REGOLAMENTO (UE) 2021/1891 DELLA COMMISSIONE**del 26 ottobre 2021****che modifica gli allegati XIV e XV del regolamento (UE) n. 142/2011 per quanto riguarda le importazioni e il transito nell'Unione di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 41, paragrafo 3, primo e terzo comma, e l'articolo 42, paragrafo 2, lettere a), b), e d),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione ⁽²⁾ stabilisce le misure di attuazione per le norme sanitarie e di polizia sanitaria relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti da essi derivati di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009, anche per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari e l'elenco dei paesi terzi da cui sono autorizzati le importazioni e il transito nell'Unione di partite di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati.
- (2) In particolare, l'allegato XIV, capo II, del regolamento (UE) n. 142/2011 stabilisce le prescrizioni specifiche applicabili all'importazione e al transito nell'Unione di partite di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinati a usi esterni alla catena dei mangimi per animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia. Tali partite sono tenute a rispettare, tra l'altro, le norme di cui alla sezione 1, tabella 2, di tale capo.
- (3) Più nello specifico, la tabella 2, riga 14, stabilisce tra l'altro l'elenco dei paesi terzi da cui sono autorizzati le importazioni e il transito nell'Unione di partite di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati destinati a usi esterni alla catena dei mangimi, comprese le partite di pellicce destinate alla fabbricazione di prodotti derivati, materiali di categoria 3, di cui all'articolo 10, lettera n), del regolamento (CE) n. 1069/2009. Alcuni Stati membri hanno chiesto la modifica della tabella 2, riga 14, al fine di includervi un elenco di paesi terzi da cui sono autorizzate le importazioni nell'Unione di pellicce destinate alla fabbricazione di prodotti derivati. Non esiste un elenco di paesi terzi autorizzati a importare nell'Unione prodotti di animali da pelliccia, ma il regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione ⁽³⁾ stabilisce un elenco di paesi terzi, territori o loro zone da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di partite di carni fresche di ungulati. A seguito di una valutazione della richiesta da parte degli Stati membri, è opportuno includere nella tabella 2, riga 14, un elenco di paesi terzi da cui possono essere importate nell'Unione pellicce destinate alla fabbricazione di prodotti derivati. Poiché i paesi terzi da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di carni fresche di ungulati offrono un livello elevato di controlli ufficiali e di tutela della salute pubblica e degli animali, è opportuno autorizzare le importazioni da tali paesi terzi di pellicce destinate alla fabbricazione di prodotti derivati.

⁽¹⁾ GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione, del 24 marzo 2021, che stabilisce gli elenchi di paesi terzi, territori o loro zone da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di animali, materiale germinale e prodotti di origine animale conformemente al regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 114 del 31.3.2021, pag. 1).

- (4) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato XIV del regolamento (UE) n. 142/2011.
- (5) Oltre a ciò, l'allegato XV, capo 3(F) e capo 8, del regolamento (UE) n. 142/2011 stabilisce i modelli di certificati sanitari per le importazioni nell'Unione o il transito attraverso di essa di sottoprodotti di origine animale destinati rispettivamente alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia e a usi esterni alla catena degli alimenti per animali o da utilizzare come campioni commerciali. Tali modelli di certificati sanitari prevedono, tra l'altro, l'obbligo che gli animali da cui derivano i sottoprodotti di origine animale siano rimasti in un'unica azienda per 40 giorni prima della macellazione. Da un punto di vista della salute degli animali, un periodo di permanenza di 40 giorni prima della macellazione garantisce la sicurezza dei sottoprodotti di origine animale non trasformati al momento dell'importazione nell'Unione. L'indennità da afta epizootica senza praticare vaccinazioni è lo status zoosanitario più favorevole, conformemente alle norme dell'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE), e i paesi terzi con tale status zoosanitario sono autorizzati ad importare e a far transitare nell'Unione partite di carni fresche senza tale periodo di permanenza di 40 giorni purché rispettino tutte le altre prescrizioni di polizia sanitaria. Alcuni paesi terzi indenni da afta epizootica senza praticare vaccinazioni hanno chiesto alla Commissione di essere autorizzati ad importare nell'Unione sottoprodotti di origine animale non trasformati senza il periodo di permanenza di 40 giorni prima della macellazione. Le condizioni di salute degli animali per le importazioni di sottoprodotti di origine animale dovrebbero essere allineate con le prescrizioni in materia di sanità animale per l'ingresso nell'Unione di carni fresche di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione.
- (6) I modelli di certificati sanitari per i sottoprodotti di origine animale destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia di cui all'allegato XV, capo 3(F), del regolamento (UE) n. 142/2011 e per i sottoprodotti di origine animale destinati a usi esterni alla catena degli alimenti per animali o da utilizzare come campioni commerciali, di cui all'allegato XV, capo 8, di tale regolamento, dovrebbero pertanto essere modificati di conseguenza.
- (7) Inoltre l'allegato VIII, capo V, del regolamento (UE) n. 142/2011 prevede che i prodotti derivati da materiali di categoria 1 o 2 siano marcati in modo permanente con un marcatore chimico per impedirne l'ingresso nella catena degli alimenti per animali e per garantire i controlli ufficiali su tali alimenti. La marcatura con un marcatore chimico non è prescritta per i grassi fusi di categoria 3. È pertanto necessario rettificare la formulazione errata del modello di certificato sanitario di cui all'allegato XV, capo 10(B), del medesimo regolamento per quanto riguarda le importazioni di grassi fusi non destinati al consumo umano, da utilizzare per determinati usi esterni alla catena degli alimenti per animali, destinati alla spedizione o al transito nell'Unione.
- (8) È opportuno modificare di conseguenza l'allegato XV del regolamento (UE) n. 142/2011.
- (9) Al fine di evitare perturbazioni degli scambi commerciali, il presente regolamento dovrebbe prevedere un periodo transitorio durante il quale le merci interessate dalle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 142/2011 dal presente regolamento dovrebbero continuare a essere ammesse all'importazione e al transito nell'Unione, a condizione che dette merci siano conformi alle prescrizioni stabilite nel regolamento (UE) n. 142/2011 prima delle modifiche apportate dal presente regolamento.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati XIV e XV del regolamento (UE) n. 142/2011 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Per un periodo transitorio fino al 31 maggio 2022, le partite di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati accompagnate da un certificato sanitario debitamente compilato e firmato conformemente all'appropriato modello di certificato sanitario di cui all'allegato XV, capo 3(F), capo 8 e capo 10(B), del regolamento (UE) n. 142/2011, nella versione applicabile prima delle modifiche di cui all'articolo 1 del presente regolamento, continuano a essere ammesse all'importazione o al transito nell'Unione, a condizione che tali certificati sanitari siano stati debitamente compilati e firmati entro il 31 marzo 2022.

Articolo 3

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

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

Fatto a Bruxelles, il 26 ottobre 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

Il regolamento (UE) n. 142/2011 è così modificato:

1. all'allegato XIV, capo II, sezione 1, tabella 2, riga 14, colonna «Elenchi dei paesi terzi», è aggiunta la seguente lettera d):

«d) Nel caso di pelliccia destinata alla fabbricazione di prodotti derivati:

paesi terzi elencati nell'allegato XIII, parte 1, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione (*) in provenienza dai quali è autorizzato l'ingresso nell'Unione di carni fresche di ungulati.

(*) Regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione, del 24 marzo 2021, che stabilisce gli elenchi di paesi terzi, territori o loro zone da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di animali, materiale germinale e prodotti di origine animale conformemente al regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 114 del 31.3.2021, pag. 1).»;

2. l'allegato XV è così modificato:

- a) il capo 3(F) è sostituito dal seguente:

«CAPO 3(F)

Certificato sanitario

Per la spedizione/il transito ⁽²⁾ nell'Unione europea di sottoprodotti di origine animale ⁽³⁾ destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: informazioni relative alla partita spedita	I.1. Speditore Nome Indirizzo Tel.				I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a.		
					I.3. Autorità centrale competente				
					I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Codice postale Tel.				I.6. Persona responsabile della partita nell'UE Nome Indirizzo Codice postale Tel.				
	I.7. Paese di origine		Codice ISO	I.8. Regione di origine		Codice	I.9. Paese di destinazione		Codice ISO
							I.10. Regione di destinazione		Codice
	I.11. Luogo di origine Nome Indirizzo Nome Indirizzo Nome Indirizzo				I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo Codice postale				
					Deposito doganale <input type="checkbox"/>				
					N. di riconoscimento				
					N. di riconoscimento				
				N. di riconoscimento					
I.13. Luogo di carico				I.14. Data di partenza					
I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone ferroviario <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Veicolo stradale <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale				I.16. PIF di entrata nell'UE					
				I.17.					
I.18. Descrizione della merce						I.19. Codice del prodotto (codice SA)			
						I.20. Quantità			
I.21. Temperatura del prodotto Ambiente <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/> Congelato <input type="checkbox"/>						I.22. Numero di colli			
I.23. Numero del sigillo/contenitore						I.24. Tipo di imballaggio			
I.25. Merce certificata per Produzione di alimenti per animali da compagnia <input type="checkbox"/> Ulteriore trasformazione <input type="checkbox"/> Uso tecnico <input type="checkbox"/>									
I.26. Per transito attraverso l'UE verso un paese terzo <input type="checkbox"/>				I.27. Per l'importazione/l'ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>					
Paese terzo				Codice ISO					
I.28. Identificazione della merce Specie (nome scientifico) Natura della merce Numero di riconoscimento degli stabilimenti Numero del lotto Impianto di fabbricazione Numero di colliPeso netto									

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia

	II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
Parte II Certificazione	<p>Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ^(1a) e del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione ^(1b), in particolare dell'allegato XIV, capo II, e certifica che i sottoprodotti di origine animale sopra descritti:</p>		
	<p>II.1.1. sono costituiti da sottoprodotti di origine animale che soddisfano le condizioni sanitarie di seguito indicate;</p> <p>II.1.2. sono stati ottenuti nel territorio di: ^(1c) da animali:</p> <p>⁽²⁾ [rimasti in tale territorio fin dalla nascita o almeno durante gli ultimi tre mesi prima della macellazione o produzione;]</p> <p>⁽²⁾ o [selvatici abbattuti in tale territorio ^(1d)];</p> <p>⁽²⁾ o [degli ordini Rodentia o Lagomorpha, acquatici o terrestri o invertebrati acquatici;]</p> <p>⁽²⁾ [II.1.3. sono stati ottenuti o prodotti da animali che non sono stati macellati o abbattuti per eradicare malattie epizootiche, e che:</p> <p>a) provengono da un'azienda nella quale</p> <p>i) non vi sono stati casi/focolai delle malattie seguenti per le quali gli animali sono elencati in conformità al regolamento di esecuzione (UE) 2018/1882: peste bovina, malattia di Newcastle o influenza aviaria ad alta patogenicità durante i 30 giorni precedenti, né casi/focolai di peste suina classica o peste suina africana durante i 40 giorni precedenti, tenendo presente che durante i 30 giorni precedenti non vi devono essere stati casi/focolai neanche nelle aziende situate in un raggio di 10 km attorno all'azienda interessata; e</p> <p>ii) non vi sono stati casi/focolai di afta epizootica durante i 60 giorni precedenti, tenendo presente che durante i 30 giorni precedenti non vi devono essere stati casi/focolai neanche nelle aziende situate in un raggio di 25 km attorno all'azienda interessata; e</p> <p>⁽²⁾ [b) sono rimasti nell'azienda d'origine per almeno 40 giorni prima dell'invio alla macellazione e sono stati trasportati direttamente al macello senza entrare in contatto con altri animali che non soddisfacessero le stesse condizioni sanitarie;]]</p> <p>⁽²⁾ o [(b) sono rimasti in aziende sotto controllo veterinario nel paese terzo o nella parte del territorio del paese terzo di origine in provenienza dai quali è autorizzata senza restrizioni l'importazione di carni fresche di ungulati in conformità al regolamento di esecuzione (UE) 2021/404, e nel macello</p> <p>i) sono stati sottoposti a ispezione sanitaria ante mortem nelle 24 ore precedenti la macellazione, senza che venisse rilevata la presenza delle pertinenti malattie di cui sopra; e</p> <p>ii) prima e durante la macellazione o l'abbattimento, sono stati trattati conformemente alle disposizioni pertinenti della normativa dell'Unione e sono state osservate prescrizioni almeno equivalenti a quelle di cui ai capi II e III del regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio ⁽⁴⁾]]</p>		
	<p>⁽²⁾ o [II.1.3. sono stati ottenuti o prodotti da animali che non sono stati abbattuti per eradicare malattie epizootiche, e che</p> <p>a) sono selvatici catturati e abbattuti in una zona:</p> <p>i) nella quale, nel raggio di 25 km, non vi sono stati casi/focolai delle malattie seguenti per le quali gli animali sono elencati in conformità al regolamento di esecuzione (UE) 2018/1882: afta epizootica, peste bovina, malattia di Newcastle o influenza aviaria ad alta patogenicità nei 30 giorni precedenti, né di peste suina classica o peste suina africana nei 40 giorni precedenti; e</p> <p>ii) che dista almeno 20 km da un paese o da una parte del territorio di un paese non autorizzati ad esportare nell'Unione europea materiali derivati da pollame durante i 30 giorni precedenti o materiali derivati da suini durante i 40 giorni precedenti; e</p> <p>b) entro 12 ore dall'abbattimento sono stati trasportati per esservi sottoposti a refrigerazione a un centro di raccolta e immediatamente dopo a uno stabilimento di lavorazione della selvaggina o direttamente a uno stabilimento di lavorazione della selvaggina;]</p>		

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
II.1.4.		sono stati ottenuti in uno stabilimento attorno al quale, in un raggio di 10 km, non vi sono stati casi/focolai delle pertinenti malattie di cui al punto II.1.3. durante i 30 giorni precedenti oppure, in caso di malattia, la preparazione di materie prime da esportare nell'Unione europea è stata autorizzata soltanto dopo la rimozione di tutta la carne e la pulizia e disinfezione totali dello stabilimento sotto il controllo di un veterinario ufficiale;
II.1.5.		sono stati ottenuti e preparati senza che siano entrati in contatto con materiali non conformi alle condizioni sopra indicate e sono stati manipolati in modo da evitare la contaminazione da parte di agenti patogeni;
II.1.6.		sono stati confezionati in imballaggi nuovi a tenuta stagna e in contenitori ufficialmente sigillati recanti la dicitura «MATERIE PRIME DESTINATE UNICAMENTE ALLA FABBRICAZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA» e il nome e l'indirizzo dello stabilimento di destinazione nell'Unione europea;
II.1.7.		sono costituiti solo dai seguenti sottoprodotti di origine animale:
(2)	[-	carcasse e parti di animali macellati oppure, nel caso della selvaggina, corpi o parti di animali uccisi dichiarati idonei al consumo umano in conformità della normativa dell'Unione finché non sono stati irreversibilmente dichiarati sottoprodotti di origine animale per motivi commerciali;]
(2) e/o	[-	carcasse e parti seguenti derivanti da animali macellati in un macello e ritenuti atti alla macellazione per il consumo umano dopo un'ispezione ante mortem o corpi e parti seguenti di animali da selvaggina uccisi per il consumo umano nel rispetto della normativa dell'Unione: i) carcasse o corpi e parti di animali dichiarati non idonei al consumo umano conformemente alla normativa dell'Unione, ma che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali; ii) teste di pollame; iii) pelli, inclusi ritagli e frammenti, corna e zampe, incluse le falangi e le ossa carpiche e metacarpiche e le ossa tarsiche e metatarsiche; iv) setole di suini; v) piume;]
(2) e/o	[-	sottoprodotti di origine animale derivanti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli, le ossa sgrassate e i fanghi da centrifuga o da separatore risultanti dalla lavorazione del latte;]
(2) e/o	[-	prodotti di origine animale, o prodotti alimentari contenenti prodotti di origine animale, i quali non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non determinano rischi per la salute pubblica o degli animali;]
(2) e/o	[-	animali acquatici e parti di tali animali, eccetto i mammiferi marini, che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;]
(2) e/o	[-	sottoprodotti di animali acquatici provenienti da stabilimenti o impianti che fabbricano prodotti destinati al consumo umano;]
(2) e/o	[-	i materiali seguenti provenienti da animali che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali materiali: i) conchiglie e carapaci di crostacei e molluschi con tessuti molli o carni; ii) i seguenti prodotti derivati da animali terrestri: — sottoprodotti dei centri di incubazione; — uova; — sottoprodotti delle uova, compresi i gusci d'uovo; iii) pulcini di un giorno abbattuti per motivi commerciali;]
(2) e/o	[-	sottoprodotti di origine animale ottenuti da invertebrati acquatici e terrestri diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali;]

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
(2) e/o	[-	animali e loro parti degli ordini Rodentia e Lagomorpha, eccetto i materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera a), punti iii), iv) e v), e di categoria 2 di cui all'articolo 9, lettere da a) a g), del regolamento (CE) n. 1069/2009;]
(2) e/o	[-	materiali ottenuti da animali che sono stati trattati con talune sostanze vietate dalla direttiva 96/22/CE del Consiglio (48), la cui importazione è consentita in applicazione dell'articolo 35, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 1069/2009;]
II.1.8.	sono stati surgelati nell'impianto d'origine o sono stati conservati conformemente alla normativa dell'Unione europea in una maniera che ne impedisca il deterioramento tra la spedizione e la consegna all'impianto di destinazione nell'Unione europea o durante il transito nell'UE;	
II.1.9.	nel caso in cui si tratti di materie prime per la produzione di alimenti per animali da compagnia derivate da animali trattati con talune sostanze vietate dalla direttiva 96/22/CE, la cui importazione è però consentita in conformità dell'articolo 35, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 1069/2009:	
	a)	sono state contrassegnate nel paese terzo, prima di entrare nel territorio dell'Unione europea, mediante una croce di carbone liquefatto o di carbone attivo apposta su ogni lato esterno di ciascun blocco congelato oppure, se le materie prime sono trasportate in pallet non divisi in singole partite durante il trasporto all'impianto di produzione di mangimi per animali da compagnia di destinazione nell'Unione europea o durante il transito nell'UE, su ogni lato esterno di ciascun pallet, in modo che la marcatura copra almeno il 70 % della lunghezza diagonale del lato del blocco congelato e sia larga almeno 10 cm;
	b)	se si tratta di materie prime non congelate, esse sono state contrassegnate nel paese terzo, prima di entrare nel territorio dell'Unione europea, mediante applicazione di carbone liquefatto o in polvere in modo che il carbone sia chiaramente visibile sul materiale; e
	c)	ove i sottoprodotti di origine animale siano costituiti da materie prime trattate nel modo sopra indicato e da altre materie prime non trattate, tutte le materie prime sono state contrassegnate secondo quanto previsto dalle precedenti lettere a) e b).
(2)(5) [II.2.	Prescrizioni specifiche	
(2)(6) [II.2.1.	I sottoprodotti di origine animale che costituiscono la presente partita provengono da animali che sono stati tenuti nel territorio indicato al punto (II.1.2), nel quale i bovini domestici sono regolarmente sottoposti a programmi di vaccinazione contro l'afta epizootica ufficialmente controllati.]	
(2)(7) [II.2.2.	I sottoprodotti di origine animale della presente partita sono derivati da frattaglie rifilate di ruminanti domestici, maturate ad una temperatura ambiente superiore a + 2 °C per almeno tre ore o, nel caso di muscoli masseteri di bovini e di carni disossate di animali domestici, per almeno 24 ore.]]	
(2) [II.3.	i sottoprodotti di origine animale per la produzione di alimenti per animali da compagnia contengono o sono ottenuti da sottoprodotti di origine animale ricavati da ruminanti e:	
(2)	[provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio di encefalopatia spongiforme bovina (BSE) trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione (8), e nei quali non si siano verificati casi indigeni di BSE;]]	
(2) o	[provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE e nei quali si è verificato un caso indigeno di BSE, e i sottoprodotti di origine animale o i prodotti derivati sono stati ottenuti da animali nati dopo la data in cui il divieto di somministrazione ai ruminanti di farine di carne e ossa e ciccioli, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE), ottenuti da ruminanti è stato effettivamente applicato nel paese o nella regione, e	
(2)	[sono ottenuti da ruminanti diversi da bovini, ovini o caprini.]]]	
(2) o	[sono ottenuti da bovini, ovini e caprini nati, allevati continuamente e macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE.]]]	
(2) o	[non contengono:	
	a)	materiale specifico a rischio di cui all'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (9);

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati alla fabbricazione di alimenti per animali da compagnia

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
	b) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini, salvo nel caso di animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE e in cui non si sono verificati casi indigeni di BSE, c) sottoprodotti di origine animale ottenuti da bovini, ovini o caprini che sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o tramite iniezione di gas nella cavità cranica, salvo nel caso di animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o in una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE.]]]	
Note		
Parte I:		
<ul style="list-style-type: none"> — Casella I.6.: persona responsabile della partita nell'Unione europea: da compilare soltanto se si tratta di un certificato per merce in transito; la casella può essere compilata se il certificato riguarda una merce da importare nell'Unione europea. — Casella I.12.: luogo di destinazione: da compilare soltanto se si tratta di un certificato per merce in transito; i prodotti in transito possono essere immagazzinati unicamente in zone franche, depositi franchi e depositi doganali. — Casella I.15.: numero di immatricolazione (vagoni ferroviari o container e autocarri), numero del volo (aeromobili) o nome (navi); queste informazioni devono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico nell'Unione europea. — Casella I.19.: utilizzare il codice appropriato del sistema armonizzato (SA): 05.04, 05.06, 05.07, 05.11.91 o 05.11.99, 23.01, 41.01. — Casella I.23.: nel caso di contenitori per il trasporto di merci alla rinfusa, indicare il numero del contenitore e il numero del sigillo (se pertinente). — Casella I.25.: uso tecnico: qualsiasi uso diverso dall'alimentazione di animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia e dalla produzione o fabbricazione di alimenti per animali da compagnia. — Caselle I.26. e I.27.: compilare a seconda che si tratti di un certificato di transito o d'importazione. — Casella I.28.: <ul style="list-style-type: none"> — specie: scegliere fra: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia diversi da Ruminantia e Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, invertebrati diversi da Mollusca e Crustacea; — impianto di fabbricazione: indicare il numero di controllo veterinario dello stabilimento riconosciuto. 		
Parte II		
^(1a) GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1.		
^(1b) GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1.		
^(1c) Il nome e il codice ISO del paese esportatore indicati:		
<ul style="list-style-type: none"> — all'allegato XIII, parte 1, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione (GU L 114 del 31.3.2021, pag. 1); — all'allegato XIV, parte 1, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 e — all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009 della Commissione (GU L 39 del 10.2.2009, pag. 12). 		
Va inoltre inserito il codice ISO di regionalizzazione di cui agli allegati succitati (se pertinente e per le specie interessate).		
^(1d) Riguarda solo i paesi in provenienza dai quali è autorizzata l'importazione nell'Unione europea di carni di selvaggina delle stesse specie animali destinate al consumo umano.		
⁽²⁾ Cancellare le voci non pertinenti.		
⁽³⁾ Esclusi sangue greggio, latte crudo, pelli, zoccoli, corna, setole di suini e piume (per l'importazione di questi prodotti si vedano i pertinenti certificati specifici nell'allegato).		
⁽⁴⁾ GU L 303 del 18.11.2009, pag. 1.		
^(4a) GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3.		
⁽⁵⁾ Garanzie supplementari da fornire quando il materiale di ruminanti domestici proviene dal territorio di un paese o di una parte di un paese sudamericano o sudafricano a partire dal quale possono essere esportate nell'Unione europea soltanto le carni fresche maturate e disossate di ruminanti domestici destinate al consumo umano. Sono inoltre permessi i muscoli masseteri di bovini, incisi conformemente all'allegato I, sezione IV, capo I, parte B, punto 1, del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206).		

PAESE**Sottoprodotti di origine animale destinati alla
fabbricazione di alimenti per animali da compagnia**

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>(⁶) Soltanto per certi paesi sudamericani. (⁷) Soltanto per certi paesi sudamericani e sudafricani. (⁸) GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84. (⁹) GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.</p> <p>— Il colore della firma e del timbro dev'essere diverso da quello del testo stampato. — Osservazione per il responsabile della partita nell'Unione europea: il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero dell'Unione europea.</p>		
<p>Veterinario ufficiale/Ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:</p>		

»;

b) il capo 8 è sostituito dal seguente:

«CAPO 8

Certificato sanitario

Per la spedizione o il transito ⁽²⁾ nell'Unione europea di sottoprodotti di origine animale destinati a usi esterni alla catena degli alimenti per animali o da utilizzare come campioni commerciali ⁽²⁾

PAESE		Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE										
Parte I: informazioni relative alla partita spedita	I.1. Speditore Nome Indirizzo Tel.				I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a.					
					I.3. Autorità centrale competente							
					I.4. Autorità locale competente							
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Codice postale Tel.				I.6. Persona responsabile della partita nell'UE Nome Indirizzo Codice postale Tel.							
	I.7. Paese di origine		Codice ISO	I.8. Regione di origine		Codice	I.9. Paese di destinazione		Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice	
	I.11. Luogo di origine Nome Indirizzo Nome Indirizzo Nome Indirizzo				N. di riconoscimento N. di riconoscimento N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo Codice postale				Deposito doganale <input type="checkbox"/> N. di riconoscimento	
	I.13. Luogo di carico				I.14. Data di partenza							
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagoneferroviario <input type="checkbox"/> Veicolo stradale <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale				I.16. PIF di entrata nell'UE				I.17.			
	I.18. Descrizione della merce						I.19. Codice del prodotto (codice SA)					
										I.20. Quantità		
I.21. Temperatura del prodotto Ambiente <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/> Congelato <input type="checkbox"/>									I.22. Numero di colli			
I.23. Numero del sigillo/contenitore									I.24. Tipo di imballaggio			
I.25. Merce certificata per Usò tecnico <input type="checkbox"/>												
I.26. Per transito attraverso l'UE verso un paese terzo <input type="checkbox"/>				Paese terzo		Codice ISO		I.27. Per l'importazione/l'ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione della merce						Numero di riconoscimento degli stabilimenti			Numero di colli			Peso netto
Specie (nome scientifico) Natura della merce Numero del lotto						Impianto di fabbricazione						

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati ad usi esterni alla catena dei mangimi o da utilizzare come campioni commerciali ⁽²⁾

Parte II Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
	<p>Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ^(1a) e del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione ^(1b), in particolare dell'allegato XIV, capo II, e certifica che i sottoprodotti di origine animale sopra descritti:</p> <p>⁽²⁾ [sono campioni commerciali costituiti da sottoprodotti di origine animale destinati a studi o analisi particolari di cui alla definizione di campioni commerciali all'allegato I, punto 39, del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, recanti l'etichetta «CAMPIONE COMMERCIALE NON DESTINATO AL CONSUMO UMANO».]</p> <p>⁽²⁾o [sono conformi alle prescrizioni di salute animale di cui al punto II.1.];</p> <p>II.1. I sottoprodotti di origine animale di cui sopra</p> <p>II.1.1. sono stati:</p> <p>⁽²⁾ [a] ottenuti da materiali importati da un paese terzo, un suo territorio o una sua parte ⁽³⁾ autorizzati ad esportare carni fresche nell'Unione europea;]</p> <p>⁽²⁾ e/o [b] ottenuti nel paese terzo esportatore, in un suo territorio o in una sua parte ⁽³⁾ da animali</p> <p>i) che sono rimasti dalla nascita o almeno negli ultimi tre mesi prima della macellazione in tale paese terzo, suo territorio o sua parte autorizzati a esportare carni fresche nell'Unione europea; e/o</p> <p>ii) selvatici abbattuti in tale paese terzo, suo territorio o sua parte ⁽⁴⁾];</p> <p>⁽²⁾ e/o [c] derivati da uova, latte, roditori, lagomorfi o animali acquatici o terrestri o invertebrati acquatici;]</p> <p>⁽²⁾ [II.1.2. nel caso di materiali diversi da quelli ottenuti da uova, latte, roditori, lagomorfi, grasso di lana, animali acquatici o terrestri o invertebrati acquatici o pellicce non trasformate, i materiali sono stati ottenuti da animali:</p> <p>⁽²⁾ [a] provenienti da un'azienda:</p> <p>i) nella quale non vi sono stati casi/focolai delle malattie seguenti alle quali gli animali sono sensibili: peste bovina, malattia vescicolare dei suini, malattia di Newcastle o influenza aviaria ad alta patogenicità durante i 30 giorni precedenti, né casi/focolai di peste suina classica o peste suina africana durante i 40 giorni precedenti, tenendo presente che durante i 30 giorni precedenti non vi devono essere stati casi/focolai neanche nelle aziende situate in un raggio di 10 km attorno all'azienda interessata; e</p> <p>ii) nella quale non vi sono stati casi/focolai di afta epizootica durante i 60 giorni precedenti, tenendo presente che durante i 30 giorni precedenti non vi devono essere stati casi/focolai neanche nelle aziende situate in un raggio di 25 km attorno all'azienda interessata; e</p> <p>b) che:</p> <p>i) non sono stati abbattuti per eradicare una epizootia;</p> <p>[⁽²⁾</p> <p>ii) sono rimasti nell'azienda d'origine per un periodo di almeno 40 giorni prima dell'invio alla macellazione e sono stati trasportati direttamente al macello senza entrare in contatto con altri animali che non soddisfacessero le stesse condizioni sanitarie;</p> <p>⁽²⁾ o</p> <p>ii) sono rimasti in aziende sotto controllo veterinario nel paese terzo o nella parte del territorio del paese terzo di origine in provenienza dai quali è autorizzata senza restrizioni l'importazione di carni fresche di ungulati in conformità al regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione;]</p> <p>iii) nel macello sono stati sottoposti a ispezione sanitaria ante mortem nelle 24 ore precedenti la macellazione, senza che venisse rilevata la presenza delle pertinenti malattie di cui sopra; e</p> <p>iv) nel macello, prima e durante la macellazione o l'abbattimento, sono stati trattati conformemente alle disposizioni pertinenti della normativa dell'Unione e sono state osservate prescrizioni almeno equivalenti a quelle di cui ai capi II e III del regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio ⁽⁵⁾]</p>		

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati ad usi esterni alla catena dei mangimi o da utilizzare come campioni commerciali ⁽²⁾

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>(²) o [a]</p> <p>selvatici catturati e abbattuti in una zona:</p> <p>i) nella quale, nel raggio di 25 km, non vi sono stati casi/focolai delle malattie seguenti alle quali gli animali sono sensibili: afta epizootica, peste bovina, malattia di Newcastle o influenza aviaria ad alta patogenicità nei 30 giorni precedenti, né di peste suina classica o peste suina africana nei 40 giorni precedenti; e</p> <p>ii) la quale dista oltre 20 km dalla frontiera di un altro territorio appartenente ad un paese o ad una parte di un paese non autorizzati a tale data ad esportare nell'Unione europea tale materiale; e</p> <p>b) i quali entro le 12 ore successive all'abbattimento sono stati trasportati per esservi sottoposti a refrigerazione a un centro di raccolta e immediatamente dopo a uno stabilimento di lavorazione della selvaggina, oppure direttamente a uno stabilimento per il trattamento della selvaggina;]]</p>		
<p>(²) [II.1.3. nel caso di materiali non derivati da pesci o invertebrati catturati in natura, i materiali sono stati ottenuti in uno stabilimento attorno al quale, in un raggio di 10 km, non vi sono stati casi/focolai delle pertinenti malattie di cui al punto II.1.2. durante i 30 giorni precedenti oppure, se ci sono stati casi/focolai di dette malattie, la preparazione di materie prime da esportare nell'Unione europea è stata autorizzata soltanto dopo la rimozione di tutta la carne e la pulizia e disinfezione totali dello stabilimento sotto il controllo di un veterinario ufficiale;]</p>		
<p>II.1.4. sono stati ottenuti e preparati senza che siano entrati in contatto con materiali non conformi alle condizioni sopra indicate e sono stati manipolati in modo da evitare la contaminazione da parte di agenti patogeni;</p>		
<p>II.1.5. sono stati imballati in imballaggi nuovi a tenuta stagna o in imballaggi puliti e disinfettati prima dell'uso oppure, nel caso di partite non spedite in colli postali, in contenitori sigillati dall'autorità competente, recanti l'etichetta «SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI UNICAMENTE ALLA FABBRICAZIONE DI PRODOTTI DERIVATI PER USI ESTERNI ALLA CATENA DEI MANGIMI» nonché il nome e l'indirizzo dello stabilimento di destinazione nell'Unione europea;</p>		
<p>II.1.6. sono costituiti solo dai seguenti sottoprodotti di origine animale:</p> <p>(²) [- carcasse e parti di animali macellati oppure, nel caso della selvaggina, corpi o parti di animali uccisi dichiarati idonei al consumo umano in conformità della normativa dell'Unione finché non sono stati irreversibilmente dichiarati sottoprodotti di origine animale per motivi commerciali;]</p>		
<p>(²) e/o [- carcasse e parti seguenti derivanti da animali macellati in un macello e ritenuti atti alla macellazione per il consumo umano dopo un'ispezione ante mortem o corpi e parti seguenti di animali da selvaggina uccisi per il consumo umano nel rispetto della normativa dell'Unione:</p> <p>i) carcasse o corpi e parti di animali respinti in quanto non idonei al consumo umano in virtù della normativa dell'Unione, ma che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;</p> <p>ii) teste di pollame;</p> <p>iii) pelli, inclusi ritagli e frammenti, corna e zampe, incluse le falangi e le ossa carpiche e metacarpiche e le ossa tarsiche e metatarsiche;</p> <p>iv) setole di suini;</p> <p>v) piume;]</p>		
<p>(²) e/o [- sottoprodotti di origine animale di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola conformemente all'articolo 1, paragrafo 3, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio^(2a), che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;]</p>		
<p>(²) e/o [- sangue di animali che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso il sangue, ottenuto da animali macellati in un macello dopo essere stati considerati atti alla macellazione per il consumo umano in seguito a un'ispezione ante mortem conformemente alla normativa dell'Unione;]</p>		
<p>(²) e/o [- sottoprodotti di origine animale derivanti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli, le ossa sgrassate e i fanghi da centrifuga o da separatore risultanti dalla lavorazione del latte;]</p>		

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati ad usi esterni alla catena dei mangimi o da utilizzare come campioni commerciali ⁽²⁾

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
(2) e/o [-	prodotti di origine animale, o prodotti alimentari contenenti prodotti di origine animale, i quali non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non determinano rischi per la salute pubblica o degli animali;]	
(2) e/o [-	alimenti per animali da compagnia e mangimi di origine animale o mangimi contenenti sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, non più destinati all'uso nei mangimi per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di confezionamento o altri difetti che non determinano rischi per la salute pubblica o degli animali;]	
(2) e/o [-	sangue, placenta, lana, piume, peli, corna, frammenti di zoccoli e latte crudo derivanti da animali vivi che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;]	
(2) e/o [-	animali acquatici e parti di tali animali, eccetto i mammiferi marini, che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;]	
(2) e/o [-	sottoprodotti di animali acquatici provenienti da stabilimenti o impianti che fabbricano prodotti destinati al consumo umano;]	
(2) e/o [-	i materiali seguenti provenienti da animali che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali materiali: i) conchiglie e carapaci di crostacei e molluschi con tessuti molli o carni; ii) i seguenti prodotti derivati da animali terrestri: — sottoprodotti dei centri di incubazione; — uova; — sottoprodotti delle uova, compresi i gusci d'uovo; iii) pulcini di un giorno abbattuti per motivi commerciali;]	
(2) e/o [-	sottoprodotti di origine animale ottenuti da invertebrati acquatici e terrestri diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali;]	
(2) e/o [-	animali e loro parti degli ordini Rodentia e Lagomorpha, eccetto i materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera a), punti iii), iv) e v), e di categoria 2 di cui all'articolo 9, lettere da a) a g), del regolamento (CE) n. 1069/2009;]	
(2) e/o [-	pellicce provenienti da animali morti che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;]	
II.1.7.	sono stati surgelati nell'impianto d'origine o sono stati conservati conformemente alla normativa dell'Unione europea in una maniera che ne impedisca il deterioramento tra il momento della spedizione e il momento della consegna all'impianto di destinazione.	
(2)(6) [II.1.8.		
(2)(7)		
[II.1.8.1. I sottoprodotti di origine animale della presente partita provengono da animali che sono stati ottenuti nel paese, suo territorio o sua parte, indicato al punto II.1.1, nel quale i bovini domestici sono regolarmente sottoposti a programmi di vaccinazione contro l'fta epizootica ufficialmente controllati.]]		
(2)(8)		
e/o [II.1.8.2. I sottoprodotti di origine animale della presente partita sono costituiti da frattaglie o da carni disossate.]]		
(2) [II.1.9.	i sottoprodotti di origine animale di cui sopra	
(2)	[sono ottenuti da ruminanti diversi da bovini, ovini o caprini.]]	
(2)o	[sono ottenuti da bovini, ovini o caprini e non contengono né sono ottenuti da: (2) [materiali ricavati da bovini, ovini e caprini diversi da quelli derivati da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio di encefalopatia spongiforme bovina (BSE) trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione (9).]]	
(2) o	[a) materiale specifico a rischio di cui all'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (10); b) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini, salvo nel caso di animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE e in cui non si sono verificati casi indigeni di BSE, c) sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati ottenuti da bovini, ovini o caprini che sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o tramite iniezione di gas nella cavità cranica, salvo nel caso di animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o in una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE.]]	

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati ad usi esterni alla catena dei mangimi o da utilizzare come campioni commerciali ⁽²⁾

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>II.1.10. i sottoprodotti di origine animale di cui sopra:</p> <p>⁽²⁾ [non contengono latte o prodotti a base di latte di origine ovina o caprina o non sono destinati all'alimentazione degli animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia.]</p> <p>⁽²⁾ o [contengono latte o prodotti a base di latte di origine ovina o caprina e sono destinati all'alimentazione degli animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia, e il latte o i prodotti a base di latte:</p> <p>a) sono ottenuti da ovini e caprini che sono rimasti continuativamente dalla nascita in un paese in cui sono soddisfatte le seguenti condizioni:</p> <p>i) la scrapie classica è soggetta a obbligo di notifica;</p> <p>ii) esiste un sistema di sensibilizzazione, sorveglianza e monitoraggio per la scrapie classica;</p> <p>iii) alle aziende di ovini o caprini si applicano restrizioni ufficiali in presenza di un sospetto di encefalopatia spongiforme trasmissibile (TSE) o della conferma della scrapie classica;</p> <p>iv) gli ovini e i caprini colpiti da scrapie classica sono abbattuti e distrutti;</p> <p>v) la somministrazione agli ovini e ai caprini di farine di carne e ossa o di ciccioli, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE), ricavati da ruminanti è vietata e il divieto è effettivamente applicato in tutto il paese da almeno sette anni;</p> <p>b) provengono da aziende che non sono soggette ad alcuna restrizione ufficiale a causa di un sospetto di TSE;</p> <p>c) provengono da aziende nelle quali, nei sette anni precedenti, non è stato diagnosticato alcun caso di scrapie classica o nelle quali, a seguito della conferma di un caso di scrapie classica:</p> <p>⁽²⁾ [tutti gli ovini e i caprini dell'azienda sono stati abbattuti e distrutti o macellati, fatta eccezione per i montoni da riproduzione del genotipo ARR/ARR, per le pecore da riproduzione portatrici di almeno un allele ARR e nessun allele VRQ e per gli altri ovini portatori di almeno un allele ARR;]</p> <p>⁽²⁾ o [tutti gli animali nei quali la scrapie classica è stata confermata sono stati abbattuti e distrutti e l'azienda è stata sottoposta per almeno due anni dalla data di conferma dell'ultimo caso di scrapie classica a una sorveglianza intensificata delle TSE, compresa l'esecuzione di un test con esito negativo per individuare la presenza di TSE conformemente ai metodi di laboratorio di cui dell'allegato X, capitolo C, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 999/2001 su tutti i seguenti animali di età superiore ai 18 mesi, esclusi gli ovini del genotipo ARR/ARR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - animali macellati per il consumo umano; e - animali morti o abbattuti nell'azienda, ma non abbattuti nel quadro di una campagna di eradicazione della malattia.]. 		
<p>Note</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casella I.6.: persona responsabile della partita nell'Unione europea: da compilare soltanto se si tratta di un certificato per merce in transito nell'Unione europea; la casella può essere compilata se il certificato riguarda una merce da importare nell'Unione europea. — Casella I.11.: nel caso di partite di campioni commerciali o destinati ad analisi: indicare unicamente il nome e l'indirizzo dello stabilimento. — Caselle I.11. e I.12.: numero di riconoscimento: numero di registrazione dello stabilimento o dell'impianto, assegnato dall'autorità competente. — Casella I.12.: luogo di destinazione: la casella va compilata per i seguenti prodotti: <ul style="list-style-type: none"> — per i prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi: solo se si tratta di un certificato per merce in transito; i prodotti in transito possono essere immagazzinati unicamente in zone franche, depositi franchi e depositi doganali; — per i prodotti per campioni commerciali o destinati ad analisi: l'impianto nell'Unione europea indicato nell'autorizzazione dell'autorità competente, se opportuno. — Casella I.15.: indicare il numero di immatricolazione (vagoni ferroviari o container e autocarri), il numero del volo (aeromobili) o il nome (navi). In caso di scarico e nuovo carico nell'Unione europea, lo speditore deve informare il posto d'ispezione frontaliero del punto d'ingresso nell'Unione europea. — Casella I.19.: utilizzare il codice appropriato del sistema armonizzato (SA) delle seguenti voci: 04.01, 04.02, 04.03, 04.04, 04.08, 05.05, 05.06, 05.07, 05.11.91, 05.11.99, 23.01 o 30.01. 		

PAESE

Sottoprodotti di origine animale destinati ad usi esterni alla catena dei mangimi o da utilizzare come campioni commerciali (2)

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>— Casella I.23.: nel caso di contenitori per il trasporto di merci alla rinfusa, indicare il numero del contenitore e il numero del sigillo (se pertinente).</p> <p>— Casella I.25.:</p> <ul style="list-style-type: none"> — uso tecnico: qualsiasi uso diverso dall'alimentazione di animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia e dalla produzione o fabbricazione di alimenti per animali da compagnia. — ai fini del presente certificato, «uso tecnico» comprende anche l'uso come campione commerciale. <p>— Caselle I.26. e I.27.: eccetto per i campioni commerciali, che non sono inviati in transito, compilare a seconda che si tratti di un certificato per transito o per importazione.</p> <p>— Casella I.28.:</p> <ul style="list-style-type: none"> — per i prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi: impianto di fabbricazione: indicare il numero di controllo veterinario dello stabilimento riconosciuto; — per i prodotti destinati ad analisi e studi tecnologici particolari: l'impianto nell'Unione europea indicato nell'autorizzazione dell'autorità competente, se opportuno; — specie: scegliere fra: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia diversi da Ruminantia e Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, invertebrati diversi da Mollusca e Crustacea. <p>Parte II</p> <p>(1a) GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1.</p> <p>(1b) GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1.</p> <p>(2) Cancellare le voci non pertinenti.</p> <p>(2a) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.</p> <p>(3) Il nome e il codice ISO del paese esportatore indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> — all'allegato XIII, parte 1, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 della Commissione (GU L 114 del 31.3.2021, pag. 1); — all'allegato XIV, parte 1, del regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 e — all'allegato I del regolamento (CE) n. 119/2009 della Commissione (GU L 39 del 10.2.2009, pag. 12). <p>Qualora applicabile, va inoltre inserito il codice ISO dei territori e delle loro parti figurante negli allegati del regolamento di esecuzione (UE) 2021/404 e del regolamento (CE) n. 119/2009 di cui alla presente nota (se pertinente per le specie interessate).</p> <p>(4) Riguarda solo i paesi in provenienza dai quali è autorizzata l'importazione nell'Unione europea di carni di selvaggina delle stesse specie animali destinate al consumo umano.</p> <p>(5) GU L 303 del 18.11.2009, pag. 1.</p> <p>(6) Garanzie supplementari da fornire quando il materiale di ruminanti domestici proviene dal territorio di un paese o di una parte di un paese sudamericano o sudafricano a partire dal quale possono essere esportate nell'Unione europea soltanto le carni fresche maturate e disossate di ruminanti domestici destinate al consumo umano. Sono inoltre permessi i muscoli masseteri di bovini, incisi conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, sezione IV, capo I, parte B, punto 1, del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206).</p> <p>(7) Soltanto per certi paesi sudamericani.</p> <p>(8) Soltanto per certi paesi sudamericani e sudafricani.</p> <p>(9) GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84.</p> <p>(10) GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.</p> <p>— Il colore della firma e del timbro dev'essere diverso da quello del testo stampato.</p> <p>— Osservazione per il responsabile della partita nell'Unione europea: il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero del punto d'ingresso nell'Unione europea.</p>		
<p>Veterinario ufficiale/Ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:</p>		

c) il capo 10(B) è sostituito dal seguente:

«CAPO 10(B)

Certificato sanitario

Per la spedizione o il transito ⁽²⁾ nell'Unione europea di grassi fusi non destinati al consumo umano, da utilizzare per determinati usi esterni alla catena degli alimenti per animali

PAESE		Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE				
Parte I: informazioni relative alla partita spedita	I.1. Speditore Nome Indirizzo Tel.		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a.	
			I.3. Autorità centrale competente			
			I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Codice postale Tel.		I.6. Persona responsabile della partita nell'UE Nome Indirizzo Codice postale Tel.			
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO
	I.10. Regione di destinazione		Codice			
	I.11. Luogo di origine Nome Indirizzo Nome Indirizzo Nome Indirizzo		N. di riconoscimento N. di riconoscimento N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo Codice postale	
					Deposito doganale <input type="checkbox"/> N. di riconoscimento	
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza			
	I.15. Mezzo di trasporto <input type="checkbox"/> Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone ferroviario <input type="checkbox"/> Veicolo stradale <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale		I.16. PIF di entrata nell'UE			
		I.17.				
I.18. Descrizione della merce				I.19. Codice del prodotto (codice SA)		
				I.20. Quantità		
I.21. Temperatura del prodotto Ambiente <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/> Congelato <input type="checkbox"/>				I.22. Numero di colli		
I.23. Numero del sigillo/contenitore				I.24. Tipo di imballaggio		
I.25. Merce certificata per Uso tecnico <input type="checkbox"/>						
I.26. Per transito attraverso l'UE verso un paese terzo <input type="checkbox"/>			I.27. Per l'importazione/l'ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>			
Paese terzo			Codice ISO			
I.28. Identificazione della merce Specie (nome scientifico) Numero di riconoscimento degli stabilimenti Impianto di fabbricazione Numero di colli Peso netto Numero del lotto						

PAESE

Grassi fusi non destinati al consumo umano per determinati usi esterni alla catena degli alimenti per animali

Parte II Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
	<p>Il sottoscritto, veterinario ufficiale, dichiara di aver preso atto del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ^(1a), in particolare degli articoli 8, 9 e 10, nonché del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione ^(1b), in particolare dell'allegato XIV, capo II, e certifica che i grassi fusi di cui sopra:</p> <p>II.1. sono costituiti da grassi fusi non destinati al consumo umano che soddisfano le condizioni sanitarie di seguito indicate;</p> <p>II.2. sono stati preparati esclusivamente con i seguenti sottoprodotti di origine animale:</p> <p>⁽²⁾ [II.2.1. nel caso di materiali destinati alla produzione di combustibili rinnovabili di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2, lettera L, del regolamento (UE) n. 142/2011, di biodiesel o di prodotti oleochimici, con i sottoprodotti di origine animale di cui agli articoli 8, 9 e 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009;]</p> <p>⁽²⁾ [II.2.2. nel caso di materiali destinati alla produzione di combustibili rinnovabili di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2, lettera J, del regolamento (UE) n. 142/2011, i materiali sono stati ottenuti esclusivamente dai sottoprodotti di origine animale di cui agli articoli 9 e 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009;]</p> <p>⁽²⁾ [II.2.3. nel caso di materiali non destinati all'uso in prodotti cosmetici, medicinali o dispositivi medici, i materiali sono stati ottenuti esclusivamente da:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⁽²⁾ [- sottoprodotti di origine animale contenenti residui di sostanze o di agenti inquinanti autorizzati che superano i livelli consentiti di cui all'articolo 15, paragrafo 3, della direttiva 96/23/CE del Consiglio ^(2a)]; ⁽²⁾ e/o [- prodotti di origine animale dichiarati non idonei al consumo umano a causa della presenza di corpi estranei in tali prodotti;] ⁽²⁾ e/o [- animali e parti di animali, diversi da quelli indicati negli articoli 8 e 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009, morti per cause diverse dalla macellazione o dall'abbattimento per il consumo umano, compresi gli animali abbattuti per motivi di controllo delle malattie;] ⁽²⁾ e/o [- carcasse e parti di animali macellati oppure, nel caso della selvaggina, corpi o parti di animali uccisi, idonei al consumo umano in conformità della normativa dell'Unione, ma non destinati al consumo umano per motivi commerciali;] ⁽²⁾ e/o [- carcasse e parti seguenti derivanti da animali macellati in un macello e ritenuti atti alla macellazione per il consumo umano dopo un'ispezione ante mortem o corpi e parti seguenti di animali da selvaggina uccisi per il consumo umano nel rispetto della normativa dell'Unione: <ul style="list-style-type: none"> i) carcasse o corpi e parti di animali respinti in quanto non idonei al consumo umano in virtù della normativa dell'Unione, ma che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali; ii) teste di pollame; iii) pelli, inclusi ritagli e frammenti, corna e zampe, incluse le falangi e le ossa carpiche e metacarpiche e le ossa tarsiche e metatarsiche; iv) setole di suini; v) piume;] ⁽²⁾ e/o [- sangue di animali che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso il sangue, ottenuto da animali macellati in un macello dopo essere stati considerati atti alla macellazione per il consumo umano in seguito a un'ispezione ante mortem conformemente alla normativa dell'Unione;] ⁽²⁾ e/o [- sottoprodotti di origine animale derivanti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli, le ossa sgrassate e i fanghi da centrifuga o da separatore risultanti dalla lavorazione del latte;] ⁽²⁾ e/o [- prodotti di origine animale, o prodotti alimentari contenenti prodotti di origine animale, i quali non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non determinano rischi per la salute pubblica o degli animali;] ⁽²⁾ e/o [- alimenti per animali da compagnia e mangimi di origine animale o mangimi contenenti sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, non più destinati all'uso nei mangimi per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di confezionamento o altri difetti che non comportano rischi per la salute pubblica o degli animali;] 		

PAESE

Grassi fusi non destinati al consumo umano per determinati usi esterni alla catena degli alimenti per animali

II.	Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
	(²) e/o [- sangue, placenta, lana, piume, peli, corna, frammenti di zoccoli e latte crudo derivanti da animali vivi che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;]		
	(²) e/o [- animali acquatici e parti di tali animali, eccetto i mammiferi marini, che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;]		
	(²) e/o [- sottoprodotti di animali acquatici provenienti da stabilimenti o impianti che fabbricano prodotti destinati al consumo umano;]		
	(²) e/o [- i materiali seguenti provenienti da animali che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali materiali: i) conchiglie e carapaci di crostacei e molluschi con tessuti molli o carni; ii) i seguenti prodotti derivati da animali terrestri: — sottoprodotti dei centri di incubazione; — uova; — sottoprodotti delle uova, compresi i gusci d'uovo; iii) pulcini di un giorno abbattuti per motivi commerciali;]		
	(²) e/o [- invertebrati acquatici e terrestri, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali;]		
	(²) e/o [- animali e loro parti degli ordini Rodentia e Lagomorpha, eccetto i materiali di categoria 1 di cui all'articolo 8, lettera a), punti iii), iv) e v), e di categoria 2 di cui all'articolo 9, lettere da a) a g), del regolamento (CE) n. 1069/2009;]		
	(²) e/o [- pelli, zoccoli, piume, lana, corna, peli e pellicce ottenuti da animali morti che non presentavano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;]		
	(²) e/o [- tessuto adiposo di animali che non presentavano sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tale materiale, ottenuto da animali macellati in un macello e ritenuti atti alla macellazione per il consumo umano in seguito a un esame ante mortem nel rispetto della normativa dell'Unione;]		
(²) [II.2.4.	nel caso di materiali destinati a fini diversi dalla produzione di fertilizzanti organici o ammendanti, prodotti cosmetici, medicinali o dispositivi medici:		
	(²) [- materiale specifico a rischio di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (^{2b});]		
	(²) e/o [- corpi interi o parti di animali morti contenenti materiale specifico a rischio di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001 al momento dello smaltimento;]		
	(²) e/o [- sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali che sono stati sottoposti a trattamento illecito ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 2, lettera d), della direttiva 96/22/CE del Consiglio (^{2c}) o dell'articolo 2, lettera b), della direttiva 96/23/CE;]		
	(²) e/o [- sottoprodotti di origine animale contenenti residui di altre sostanze e di agenti contaminanti per l'ambiente elencati nell'allegato I, categoria B, punto 3, della direttiva 96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa dell'Unione o, in assenza di tale normativa, dalla normativa dello Stato membro d'importazione;]		
II.3.	i grassi fusi:		
	a) sono stati sottoposti a un processo di trasformazione secondo il metodo (indicare il metodo di trasformazione) conformemente all'allegato IV, capo III, del regolamento (UE) n. 142/2011, al fine di distruggere gli agenti patogeni,		
	[(²)b) di materiali di categoria 1 e 2 sono stati marcati, prima della spedizione nell'Unione europea, con trieptanoato di glicerina (GTH) in modo da raggiungere una concentrazione omogenea minima di almeno 250 mg di GTH per chilogrammo di grasso,]		
	c) nel caso di grassi fusi ottenuti da ruminanti, le impurità insolubili eccedenti lo 0,15 % in peso sono state rimosse,		
	d) sono stati trasportati in condizioni atte a prevenirne la contaminazione, e		
	e) recano un'etichetta sull'imballaggio o sul contenitore con la dicitura «NON DESTINATO AL CONSUMO UMANO O ANIMALE»;		

PAESE

Grassi fusi non destinati al consumo umano per determinati usi esterni alla catena degli alimenti per animali

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>(²)II.4. nel caso di materiali destinati alla produzione di fertilizzanti organici, prodotti cosmetici, medicinali, dispositivi medici o ammendanti, i grassi fusi sopra descritti</p> <p>(²) [sono ottenuti da ruminanti diversi da bovini, ovini o caprini.]</p> <p>(²) o [sono ottenuti da bovini, ovini o caprini e non contengono né sono ottenuti da:</p> <p>(²) [materiali ricavati da bovini, ovini e caprini diversi da quelli derivati da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio di encefalopatia spongiforme bovina (BSE) trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione (³).]</p> <p>(²) o [a) materiale specifico a rischio di cui all'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001;</p> <p>b) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini, salvo nel caso di animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE e in cui non si sono verificati casi indigeni di BSE,</p> <p>c) sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati ottenuti da bovini, ovini o caprini che sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o tramite iniezione di gas nella cavità cranica, salvo nel caso di animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o in una regione classificati come aventi un rischio di BSE trascurabile conformemente alla decisione 2007/453/CE.]]</p>		
<p>Note</p>		
<p>Parte I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Casella I.6.: persona responsabile della partita nell'Unione europea: da compilare soltanto se si tratta di un certificato per merce in transito nell'Unione europea; la casella può essere compilata se il certificato riguarda una merce da importare nell'Unione europea. — Casella I.11.: numero di riconoscimento: numero di registrazione dello stabilimento o dell'impianto, assegnato dall'autorità competente. — Casella I.12.: <ul style="list-style-type: none"> - numero di riconoscimento: numero di registrazione dello stabilimento o dell'impianto, assegnato dall'autorità competente. - luogo di destinazione: da compilare soltanto se si tratta di un certificato per merce in transito; i prodotti in transito possono essere immagazzinati unicamente in zone franche, depositi franchi e depositi doganali. — Casella I.15.: indicare il numero di immatricolazione (vagoni ferroviari o container e autocarri), il numero del volo (aeromobili) o il nome (navi). In caso di scarico e nuovo carico nell'Unione europea, lo speditore deve informare il posto d'ispezione frontaliero del punto d'ingresso nell'Unione europea. — Casella I.19.: utilizzare il codice appropriato del sistema armonizzato (SA) delle seguenti voci: 04.05, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 15.05, 15.06, 15.16 o 15.18. — Casella I.23.: nel caso di contenitori per il trasporto di merci alla rinfusa, indicare il numero del contenitore e il numero del sigillo (se pertinente). — Casella I.25.: uso tecnico: qualsiasi uso diverso dall'alimentazione di animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia o dagli animali da compagnia e dalla produzione o fabbricazione di alimenti per animali da compagnia. — Caselle I.26. e I.27.: compilare a seconda che si tratti di un certificato di transito o d'importazione. — Casella I.28.: <ul style="list-style-type: none"> - specie: scegliere fra: Ruminantia, diversa da Ruminantia; - impianto di fabbricazione: numero di registrazione dello stabilimento di trattamento/trasformazione. 		
<p>Parte II</p>		
<p>(1a) GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1.</p>		
<p>(1b) GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1.</p>		
<p>(2) Cancellare le voci non pertinenti.</p>		
<p>(2a) GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10.</p>		
<p>(2b) GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.</p>		
<p>(2c) GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3.</p>		
<p>(3) GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84.</p>		

PAESE**Grassi fusi non destinati al consumo umano per determinati usi esterni alla catena degli alimenti per animali**

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b						
<ul style="list-style-type: none">— Il colore della firma e del timbro dev'essere diverso da quello del testo stampato.— Osservazione per il responsabile della partita nell'Unione europea: il presente certificato è ad uso esclusivamente veterinario e deve accompagnare la partita fino al posto d'ispezione frontaliero del punto d'ingresso nell'Unione europea.								
<p>Veterinario ufficiale/Ispettore ufficiale</p> <table border="0" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;">Nome e cognome (in stampatello):</td><td style="width: 50%;">Titolo e qualifica:</td></tr><tr><td>Data:</td><td>Firma:</td></tr><tr><td>Timbro:</td><td></td></tr></table>			Nome e cognome (in stampatello):	Titolo e qualifica:	Data:	Firma:	Timbro:	
Nome e cognome (in stampatello):	Titolo e qualifica:							
Data:	Firma:							
Timbro:								

».

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2021/1892 DELLA COMMISSIONE**del 27 ottobre 2021****che modifica il regolamento (CE) n. 1484/95 per quanto riguarda la fissazione dei prezzi rappresentativi nei settori delle uova e del pollame nonché per l'ovoalbumina**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 183, lettera b),visto il regolamento (UE) n. 510/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 aprile 2014, sul regime di scambi per talune merci ottenute dalla trasformazione di prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CE) n. 1216/2009 e (CE) n. 614/2009 del Consiglio ⁽²⁾, in particolare l'articolo 5, paragrafo 6, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1484/95 della Commissione ⁽³⁾ ha stabilito le modalità d'applicazione del regime relativo all'applicazione dei dazi addizionali all'importazione e ha fissato i prezzi rappresentativi nei settori delle uova e del pollame nonché per l'ovoalbumina.
- (2) Il controllo regolare dei dati sui quali è basata la determinazione dei prezzi rappresentativi per i prodotti dei settori delle uova e del pollame nonché per l'ovoalbumina evidenzia la necessità di modificare i prezzi rappresentativi per le importazioni di taluni prodotti, tenendo conto delle variazioni dei prezzi secondo l'origine.
- (3) È opportuno pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1484/95.
- (4) Data la necessità di garantire che questa misura si applichi il più rapidamente possibile dopo la messa a disposizione dei dati aggiornati, è opportuno che il presente regolamento entri in vigore il giorno della pubblicazione,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato I del regolamento (CE) n. 1484/95 è sostituito dal testo figurante nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ GU L 150 del 20.5.2014, pag. 1.

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 1484/95 della Commissione, del 28 giugno 1995, che stabilisce le modalità d'applicazione del regime relativo all'applicazione dei dazi addizionali all'importazione e fissa i prezzi rappresentativi nei settori delle uova e del pollame nonché per l'ovoalbumina e che abroga il regolamento n. 163/67/CEE (GU L 145 del 29.6.1995, pag. 47).

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

Fatto a Bruxelles, il 27 ottobre 2021

*Per la Commissione
a nome della presidente
Wolfgang BURTSCHER
Direttore generale
Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale*

ALLEGATO

«ALLEGATO I

Codice NC	Designazione delle merci	Prezzo rappresentativo (EUR/100 kg)	Cauzione di cui all'articolo 3 (EUR/100 kg)	Origine ⁽¹⁾
0207 14 10	Pezzi disossati di pollame della specie <i>Gallus domesticus</i> , congelati	188,8	36	BR

(¹) Nomenclatura dei paesi stabilita dal regolamento (UE) n. 1106/2012 della Commissione, del 27 novembre 2012, che attua il regolamento (CE) n. 471/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alle statistiche comunitarie del commercio estero con i paesi terzi, per quanto riguarda l'aggiornamento della nomenclatura dei paesi e territori (GU L 328 del 28.11.2012, pag. 7).»

DECISIONI

DECISIONE (PESC) 2021/1893 DEL CONSIGLIO

del 28 ottobre 2021

che modifica la decisione 2010/573/PESC concernente misure restrittive nei confronti della dirigenza della regione transdnestriana della Repubblica moldova

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sull'Unione europea, in particolare l'articolo 29,

vista la proposta dell'alto rappresentante dell'Unione per gli affari esteri e la politica di sicurezza,

considerando quanto segue:

- (1) Il 27 settembre 2010 il Consiglio ha adottato la decisione 2010/573/PESC ⁽¹⁾, concernente misure restrittive nei confronti della dirigenza della regione transdnestriana della Repubblica moldova.
- (2) In base a un riesame della decisione 2010/573/PESC, è opportuno prorogare le misure restrittive nei confronti della dirigenza della regione transdnestriana della Repubblica moldova fino al 31 ottobre 2022. Il Consiglio effettuerà un riesame della situazione per quanto riguarda le misure restrittive dopo sei mesi.
- (3) È opportuno pertanto modificare di conseguenza la decisione 2010/573/PESC,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

All'articolo 4 della decisione 2010/573/PESC, il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

«2. La presente decisione si applica fino al 31 ottobre 2022. Essa è costantemente riesaminata. È prorogata o modificata, a seconda del caso, qualora il Consiglio ritenga che i suoi obiettivi non siano stati raggiunti.»

Articolo 2

La presente decisione entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 28 ottobre 2021

Per il Consiglio
Il presidente
G. DOVŽAN

⁽¹⁾ Decisione 2010/573/PESC del Consiglio, del 27 settembre 2010, concernente misure restrittive nei confronti della dirigenza della regione transdnestriana della Repubblica moldova (GU L 253 del 28.9.2010, pag. 54).

DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2021/1894 DELLA COMMISSIONE**del 28 ottobre 2021****che stabilisce l'equivalenza, al fine di agevolare il diritto di libera circolazione nell'ambito dell'Unione, dei certificati COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia ai certificati rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953 del Parlamento europeo e del Consiglio****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2021/953 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2021, su un quadro per il rilascio, la verifica e l'accettazione di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 (certificato COVID digitale dell'UE) per agevolare la libera circolazione delle persone durante la pandemia di COVID-19 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2021/953 stabilisce un quadro per il rilascio, la verifica e l'accettazione di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 (certificato COVID digitale dell'UE) per agevolare l'esercizio del diritto di libera circolazione durante la pandemia di COVID-19 da parte dei loro titolari. Il regolamento contribuisce inoltre ad agevolare la revoca graduale delle restrizioni alla libera circolazione messe in atto dagli Stati membri, in conformità del diritto dell'Unione, per limitare la diffusione del SARS-CoV-2 in modo coordinato.
- (2) Il regolamento (UE) 2021/953 consente l'accettazione dei certificati COVID-19 rilasciati da paesi terzi ai cittadini dell'Unione e ai loro familiari qualora la Commissione ritenga che tali certificati COVID-19 siano rilasciati secondo norme che sono considerate equivalenti a quelle stabilite da tale regolamento. Inoltre, conformemente al regolamento (UE) 2021/954 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, gli Stati membri devono applicare le norme stabilite nel regolamento (UE) 2021/953 ai cittadini di paesi terzi che non rientrano nell'ambito di applicazione di tale regolamento ma che soggiornano regolarmente o risiedono nel loro territorio e che sono autorizzati a spostarsi in altri Stati membri ai sensi del diritto dell'Unione. Pertanto le risultanze in materia di equivalenza di cui alla presente decisione dovrebbero applicarsi ai certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia ai cittadini dell'Unione e ai loro familiari. Analogamente, sulla base del regolamento (UE) 2021/954, tali risultanze in materia di equivalenza dovrebbero applicarsi anche ai certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia ai cittadini di paesi terzi che soggiornano regolarmente o risiedono nel territorio degli Stati membri alle condizioni stabilite in tale regolamento.
- (3) Il 30 luglio 2021 la Repubblica d'Armenia ha fornito alla Commissione informazioni dettagliate sul rilascio di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 secondo il sistema denominato «ArMed, national e-health system». La Repubblica d'Armenia ha informato la Commissione di ritenere che i suoi certificati COVID-19 siano rilasciati conformemente a una norma e a un sistema tecnologico che sono interoperabili con il quadro di fiducia istituito dal regolamento (UE) 2021/953 e che consentono la verifica dell'autenticità, della validità e dell'integrità dei certificati. A tal proposito la Repubblica d'Armenia ha informato la Commissione che i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia in conformità del sistema «ArMed, national e-health system» contengono i dati di cui all'allegato del regolamento (UE) 2021/953.

⁽¹⁾ GUL 211 del 15.6.2021, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento (UE) 2021/954 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2021, su un quadro per il rilascio, la verifica e l'accettazione di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 (certificato COVID digitale dell'UE) per i cittadini di paesi terzi regolarmente soggiornanti o residenti nel territorio degli Stati membri durante la pandemia di COVID-19 (GUL 211 del 15.6.2021, pag. 24).

- (4) La Repubblica d'Armenia ha inoltre informato la Commissione di accettare certificati di vaccinazione, di test e di guarigione rilasciati dagli Stati membri e dai paesi del SEE in conformità del regolamento (UE) 2021/953.
- (5) Il 30 settembre 2021, in seguito a una richiesta della Repubblica d'Armenia, la Commissione ha effettuato prove tecniche che hanno dimostrato che i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 sono rilasciati dalla Repubblica d'Armenia in conformità di un sistema, «ArMed, national e-health system», che è interoperabile con il quadro di fiducia istituito dal regolamento (UE) 2021/953 e che consente la verifica dell'autenticità, della validità e dell'integrità dei certificati. La Commissione ha inoltre confermato che i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia in conformità del sistema «ArMed, national e-health system» contengono i dati necessari.
- (6) La Repubblica d'Armenia ha altresì informato la Commissione che rilascerà certificati di vaccinazione interoperabili per vaccini anti COVID-19, tra cui CoronaVac, Sputnik V, Covishield e Vaxzevria.
- (7) La Repubblica d'Armenia ha inoltre informato la Commissione che rilascia certificati di test interoperabili per i test di amplificazione dell'acido nucleico, ma non per i test antigenici rapidi.
- (8) La Repubblica d'Armenia ha altresì informato la Commissione che rilascia certificati di guarigione interoperabili. Tali certificati sono validi per non più di 180 giorni dalla data del primo test positivo.
- (9) La Repubblica d'Armenia ha altresì informato la Commissione che, al momento della verifica dei certificati sul suo territorio, i dati personali in essi inclusi saranno trattati unicamente per verificare e confermare la vaccinazione, il risultato del test o la guarigione del titolare e non saranno conservati successivamente.
- (10) Sono pertanto presenti gli elementi necessari per stabilire che i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia in conformità del sistema «ArMed, national e-health system» sono da considerare equivalenti a quelli rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953.
- (11) I certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia in conformità del sistema «ArMed, national e-health system» dovrebbero perciò essere accettati alle condizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 5, all'articolo 6, paragrafo 5, e all'articolo 7, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2021/953.
- (12) Affinché la presente decisione sia operativa, la Repubblica d'Armenia dovrebbe essere collegata al quadro di fiducia per il certificato COVID digitale dell'UE istituito dal regolamento (UE) 2021/953.
- (13) Al fine di proteggere gli interessi dell'Unione, in particolare nel settore della sanità pubblica, la Commissione può avvalersi dei suoi poteri per sospendere o revocare la presente decisione se non sono più soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2021/953.
- (14) Al fine di collegare quanto prima la Repubblica d'Armenia al quadro di fiducia per il certificato COVID digitale dell'UE istituito dal regolamento (UE) 2021/953, è opportuno che la presente decisione entri in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.
- (15) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato istituito a norma dell'articolo 14 del regolamento (UE) 2021/953,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Al fine di agevolare l'esercizio del diritto di libera circolazione all'interno dell'Unione, i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dalla Repubblica d'Armenia in conformità del sistema «ArMed, national e-health system» sono considerati equivalenti a quelli rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953.

Articolo 2

La Repubblica d'Armenia è collegata al quadro di fiducia per il certificato COVID digitale dell'UE istituito dal regolamento (UE) 2021/953.

Articolo 3

La presente decisione entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 28 ottobre 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2021/1895 DELLA COMMISSIONE**del 28 ottobre 2021****che stabilisce l'equivalenza, al fine di agevolare il diritto di libera circolazione nell'ambito dell'Unione, dei certificati COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ai certificati rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953 del Parlamento europeo e del Consiglio****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2021/953 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2021, su un quadro per il rilascio, la verifica e l'accettazione di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 (certificato COVID digitale dell'UE) per agevolare la libera circolazione delle persone durante la pandemia di COVID-19 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2021/953 stabilisce un quadro per il rilascio, la verifica e l'accettazione di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 (certificato COVID digitale dell'UE) per agevolare l'esercizio del diritto di libera circolazione durante la pandemia di COVID-19 da parte dei loro titolari. Il regolamento contribuisce inoltre ad agevolare la revoca graduale delle restrizioni alla libera circolazione messe in atto dagli Stati membri, in conformità del diritto dell'Unione, per limitare la diffusione del SARS-CoV-2 in modo coordinato.
- (2) Il regolamento (UE) 2021/953 consente l'accettazione dei certificati COVID-19 rilasciati da paesi terzi ai cittadini dell'Unione e ai loro familiari qualora la Commissione ritenga che tali certificati COVID-19 siano rilasciati secondo norme che sono considerate equivalenti a quelle stabilite da tale regolamento. Inoltre, conformemente al regolamento (UE) 2021/954 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, gli Stati membri devono applicare le norme stabilite nel regolamento (UE) 2021/953 ai cittadini di paesi terzi che non rientrano nell'ambito di applicazione di tale regolamento ma che soggiornano regolarmente o risiedono nel loro territorio e che sono autorizzati a spostarsi in altri Stati membri ai sensi del diritto dell'Unione. Pertanto le risultanze in materia di equivalenza di cui alla presente decisione dovrebbero applicarsi ai certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ai cittadini dell'Unione e ai loro familiari. Analogamente, sulla base del regolamento (UE) 2021/954, tali risultanze in materia di equivalenza dovrebbero applicarsi anche ai certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ai cittadini di paesi terzi che soggiornano regolarmente o risiedono nel territorio degli Stati membri alle condizioni stabilite in tale regolamento.
- (3) Il 28 luglio 2021 il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha fornito alla Commissione informazioni dettagliate sul rilascio di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 secondo un sistema unico denominato «UK COVID Certificates». Tale sistema comprende quattro componenti, rispettivamente per l'Inghilterra, il Galles e l'Isola di Man, per Jersey e Guernsey, per la Scozia e per l'Irlanda del Nord, denominate rispettivamente «Covid Pass», «2D Barcode API», «NHS Scotland Covid Status» e «COVIDCert». Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha informato la Commissione di ritenere che i suoi certificati COVID-19 siano rilasciati conformemente a una norma e a un sistema tecnologico che sono interoperabili con il

⁽¹⁾ GU L 211 del 15.6.2021, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento (UE) 2021/954 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 giugno 2021, su un quadro per il rilascio, la verifica e l'accettazione di certificati interoperabili di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 (certificato COVID digitale dell'UE) per i cittadini di paesi terzi regolarmente soggiornanti o residenti nel territorio degli Stati membri durante la pandemia di COVID-19 (GU L 211 del 15.6.2021, pag. 24).

quadro di fiducia istituito dal regolamento (UE) 2021/953 e che consentono la verifica dell'autenticità, della validità e dell'integrità dei certificati. A tale proposito il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha informato la Commissione che i certificati COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord in conformità del sistema «UK COVID Certificates» contengono i dati di cui all'allegato del regolamento (UE) 2021/953.

- (4) Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha inoltre informato la Commissione di accettare certificati di vaccinazione rilasciati dagli Stati membri e dai paesi del SEE in conformità del regolamento (UE) 2021/953. Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha altresì informato la Commissione che applicherà ai titolari di certificati COVID digitali dell'UE relativi alla vaccinazione, alla guarigione e ai test lo stesso trattamento riservato ai titolari di certificati rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord. Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha dichiarato che tutti i viaggiatori cui è stato somministrato il ciclo completo di un vaccino riconosciuto dal Regno Unito, o di un vaccino che ha ricevuto un'autorizzazione a livello di UE, sono esonerati dall'obbligo di quarantena e dall'obbligo di sottoporsi a test l'ottavo giorno, se arrivano da paesi classificati con codice «ambra» in funzione della loro situazione epidemiologica. Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha inoltre specificato che i test con risultato negativo e l'immunità naturale stabilita in seguito a test con risultato positivo non rientrano nella sua politica di esonero dalla quarantena.
- (5) Il 4 ottobre 2021, in seguito a una richiesta del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord, la Commissione ha effettuato prove tecniche che hanno dimostrato che i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 sono rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord in conformità del sistema «UK COVID Certificates», che ciascuna delle componenti di tale sistema è interoperabile con il quadro di fiducia istituito dal regolamento (UE) 2021/953 e che esso consente la verifica dell'autenticità, della validità e dell'integrità dei certificati. La Commissione ha inoltre confermato che i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord in conformità di ciascuna componente del sistema «UK COVID Certificates» contengono i dati necessari. La valutazione della Commissione è confermata in seguito alla notifica aggiuntiva presentata dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord il 14 ottobre 2021.
- (6) Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha altresì informato la Commissione che rilascia certificati di vaccinazione interoperabili per vaccini anti COVID-19, tra cui Comirnaty, il vaccino anti COVID-19 Janssen, Spikevax e Vaxzevria. Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha inoltre indicato che rilascia ai partecipanti a sperimentazioni cliniche cui siano stati somministrati vaccini candidati i certificati di vaccinazione per tali vaccini. Attualmente ciò riguarda un vaccino candidato sviluppato da Novavax CZ AS.
- (7) Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha inoltre informato la Commissione che rilascerà certificati di test interoperabili soltanto per i test di amplificazione dell'acido nucleico, ma non per i test antigenici rapidi.
- (8) Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha altresì informato la Commissione che rilascia certificati di guarigione interoperabili. Tali certificati sono validi per non più di 180 giorni dalla data del primo test positivo.
- (9) Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord ha altresì informato la Commissione che, al momento della verifica dei certificati sul suo territorio, i dati personali in essi inclusi saranno trattati unicamente per verificare e confermare la vaccinazione, il risultato del test o la guarigione del titolare e non saranno conservati successivamente.
- (10) Sono pertanto presenti gli elementi necessari per stabilire che i certificati COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord in conformità del sistema «UK COVID Certificates» sono da considerare equivalenti a quelli rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953.
- (11) I certificati COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord in conformità del sistema «UK COVID Certificates» dovrebbero perciò essere accettati alle condizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 5, all'articolo 6, paragrafo 5, e all'articolo 7, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2021/953.

- (12) Affinché la presente decisione sia operativa, il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord dovrebbe essere collegato al quadro di fiducia per il certificato COVID digitale dell'UE istituito dal regolamento (UE) 2021/953.
- (13) Al fine di proteggere gli interessi dell'Unione, in particolare nel settore della sanità pubblica, la Commissione può avvalersi dei suoi poteri per sospendere o revocare la presente decisione se non sono più soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2021/953.
- (14) Al fine di collegare quanto prima il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord al quadro di fiducia per il certificato COVID digitale dell'UE istituito dal regolamento (UE) 2021/953, è opportuno che la presente decisione entri in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.
- (15) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato istituito a norma dell'articolo 14 del regolamento (UE) 2021/953,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Al fine di agevolare l'esercizio del diritto di libera circolazione all'interno dell'Unione, i certificati di vaccinazione, di test e di guarigione in relazione alla COVID-19 rilasciati dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord in conformità del sistema «UK COVID Certificates» sono considerati equivalenti a quelli rilasciati in conformità del regolamento (UE) 2021/953.

Articolo 2

Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord è collegato al quadro di fiducia per il certificato COVID digitale dell'UE istituito dal regolamento (UE) 2021/953.

Articolo 3

La presente decisione entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 28 ottobre 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ISSN 1977-0707 (edizione elettronica)
ISSN 1725-258X (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT