Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

►B

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)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►M1	Regolamento di esecuzione (UE) n. 726/2011 della Commissione del 25 luglio 2011	L 194	25	26.7.2011
►M2	Regolamento di esecuzione (UE) n. 898/2011 della Commissione del 7 settembre 2011	L 231	11	8.9.2011
►M3	Regolamento di esecuzione (UE) n. 996/2011 della Commissione del 7 ottobre 2011	L 264	25	8.10.2011
►M4	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1020/2011 della Commissione del 14 ottobre 2011	L 270	14	15.10.2011
►M5	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1095/2011 della Commissione del 28 ottobre 2011	L 283	32	29.10.2011
►M6	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1325/2011 della Commissione del 16 dicembre 2011	L 335	66	17.12.2011
►M7	Regolamento di esecuzione (UE) n. 72/2012 della Commissione del 27 gennaio 2012	L 26	26	28.1.2012
►M8	Regolamento di esecuzione (UE) n. 302/2012 della Commissione del 4 aprile 2012	L 99	21	5.4.2012
►M9	Regolamento di esecuzione (UE) n. 366/2012 della Commissione del 27 aprile 2012	L 116	10	28.4.2012
►M10	Regolamento di esecuzione (UE) n. 450/2012 della Commissione del 29 maggio 2012	L 140	53	30.5.2012
►M11	Regolamento di esecuzione (UE) n. 701/2012 della Commissione del 30 luglio 2012	L 203	60	31.7.2012
►M12	Regolamento di esecuzione (UE) n. 755/2012 della Commissione del 16 agosto 2012	L 223	6	21.8.2012
►M13	Regolamento di esecuzione (UE) n. 781/2012 della Commissione del 28 agosto 2012	L 232	5	29.8.2012
►M14	Regolamento di esecuzione (UE) n. 988/2012 della Commissione del 25 ottobre 2012	L 297	9	26.10.2012
►M15	Regolamento di esecuzione (UE) n. 353/2013 della Commissione del 18 aprile 2013	L 109	1	19.4.2013
►M16	Regolamento (UE) n. 519/2013 della Commissione del 21 febbraio 2013	L 158	74	10.6.2013
►M17	Regolamento di esecuzione (UE) n. 565/2013 della Commissione del 18 giugno 2013	L 167	26	19.6.2013
►M18	Regolamento di esecuzione (UE) n. 594/2013 della Commissione del 21 giugno 2013	L 170	43	22.6.2013

►**M19**	Regolamento di esecuzione (UE) n. 956/2013 della Commissione del 4 ottobre 2013	L 263	9	5.10.2013
►**M20**	Regolamento di esecuzione (UE) n. 979/2013 della Commissione dell'11 ottobre 2013	L 272	35	12.10.2013
►**M21**	Regolamento di esecuzione (UE) n. 443/2014 della Commissione del 30 aprile 2014	L 130	41	1.5.2014
►**M22**	Regolamento delegato (UE) n. 499/2014 della Commissione dell'11 marzo 2014	L 145	5	16.5.2014
►**M23**	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1139/2014 della Commissione del 27 ottobre 2014	L 307	34	28.10.2014
►**M24**	Regolamento di esecuzione (UE) 2015/678 della Commissione del 29 aprile 2015	L 111	24	30.4.2015
►**M25**	Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2000 della Commissione del 9 novembre 2015	L 292	4	10.11.2015
►**M26**	Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2244 della Commissione del 3 dicembre 2015	L 318	23	4.12.2015
►**M27**	Regolamento di esecuzione (UE) 2016/674 della Commissione del 29 aprile 2016	L 116	23	30.4.2016
►**M28**	Regolamento di esecuzione (UE) 2016/2097 della Commissione del 30 novembre 2016	L 326	9	1.12.2016
►**M29**	Regolamento delegato (UE) 2017/891 della Commissione del 13 marzo 2017	L 138	4	25.5.2017

Rettificato da:

►**C1** Rettifica, GU L 41 del 12.2.2014, pag. 22 (701/2012)
►**C2** Rettifica, GU L 70 dell'11.3.2014, pag. 37 (543/2011)
►**C3** Rettifica, GU L 162 del 27.6.2015, pag. 103 (499/2014)

▼B

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

TITOLO I

DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

Articolo 1

Campo di applicazione e significato dei termini

1. Il presente regolamento reca le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda i settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

Tuttavia, i titoli II e III del presente regolamento si applicano unicamente ai prodotti del settore degli ortofrutticoli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera i), del regolamento (CE) n. 1234/2007 ed ai prodotti destinati esclusivamente alla trasformazione.

2. Salvo disposizione contraria del presente regolamento, i termini utilizzati nel regolamento (CE) n. 1234/2007 hanno lo stesso significato quando sono utilizzati nel presente regolamento.

▼M29

———————

▼B

TITOLO II

CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI

CAPO I

Disposizioni generali

Articolo 3

Norme di commercializzazione; detentori

1. I requisiti di cui all'articolo 113 *bis*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 costituiscono la norma di commercializzazione generale. La norma di commercializzazione generale è descritta dettagliatamente nella parte A dell'allegato I del presente regolamento.

Gli ortofrutticoli cui non si applica una norma di commercializzazione specifica devono essere conformi alla norma di commercializzazione generale. Tuttavia, i prodotti si considerano conformi alla norma di commercializzazione generale se il detentore è in grado di dimostrare che sono conformi ad una norma applicabile adottata dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE).

▼B

2. Le norme di commercializzazione specifiche di cui all'articolo 113, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007 figurano nella parte B dell'allegato I del presente regolamento con riguardo ai seguenti prodotti:

a) mele;

b) agrumi;

c) kiwi;

d) lattughe, indivie ricce e scarole;

e) ►C2 pesche e pesche noci ◄;

f) pere;

g) fragole;

h) peperoni dolci;

i) uve da tavola;

j) pomodori.

3. Ai fini dell'articolo 113 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, si intende per «detentore» la persona fisica o giuridica materialmente in possesso dei prodotti in questione.

Articolo 4

Esenzioni e deroghe all'applicazione delle norme di commercializzazione

1. In deroga all'articolo 113 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione:

a) a condizione che siano chiaramente contrassegnati con la dicitura «destinati alla trasformazione» o «destinati all'alimentazione animale» o qualsiasi altra dicitura equivalente, i prodotti

   i) destinati alla trasformazione industriale, o

   ii) destinati all'alimentazione animale o ad altri usi non alimentari;

b) i prodotti che il produttore cede, nella propria azienda, al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo;

▼M18

c) i prodotti riconosciuti mediante decisione della Commissione, adottata su richiesta di uno Stato membro secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, come prodotti di una data regione venduti al dettaglio in tale regione o, in casi eccezionali debitamente giustificati, nello Stato membro interessato, per soddisfare un consumo locale tradizionale notorio;

▼B

d) i prodotti che sono stati sottoposti a operazioni di mondatura o taglio che li hanno resi «pronti al consumo» o «pronti da cucinare»;

e) i prodotti commercializzati come germogli commestibili, dopo la germinazione di semi di piante classificate come ortofrutticoli ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 1, lettera i), e dell'allegato I, parte IX, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

▼B

2. In deroga all'articolo 113 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione all'interno di una data regione di produzione:

a) i prodotti venduti o consegnati dal produttore a centri di condizionamento e di imballaggio o a centri di deposito, oppure avviati dall'azienda del produttore verso tali centri e

b) i prodotti avviati da centri di deposito verso centri di condizionamento e di imballaggio.

3. In deroga all'articolo 113 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, gli Stati membri possono esentare dall'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione specifiche i prodotti presentati per la vendita al dettaglio al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo ed etichettati con la dicitura «prodotti destinati alla trasformazione» o qualsiasi altra dicitura equivalente e destinati alla trasformazione, diversi da quelli di cui al paragrafo 1, lettera a), punto i), del presente articolo.

4. In deroga all'articolo 113 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, gli Stati membri possono esentare dall'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione i prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo su mercati riservati esclusivamente ai produttori di una data zona di produzione definita dagli Stati membri.

5. In deroga all'articolo 113 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione specifiche, gli ortofrutticoli che non appartengono alla categoria «Extra» possono presentare, nelle fasi successive alla spedizione, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore e un lieve deterioramento dovuto al loro sviluppo e alla loro deperibilità.

6. In deroga all'articolo 113 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alla norma di commercializzazione generale:

a) i funghi non di coltivazione di cui al codice NC 0709 59;

b) i capperi di cui al codice NC 0709 90 40;

c) le mandorle amare di cui al codice NC 0802 11 10;

d) le mandorle sgusciate di cui al codice NC 0802 12;

e) le nocciole sgusciate di cui al codice NC 0802 22;

f) le noci comuni sgusciate di cui al codice NC 0802 32;

g) i pinoli o semi del pino domestico di cui al codice NC 0802 90 50;

h) i pistacchi di cui al codice NC 0802 50 00;

i) le noci macadamia di cui al codice NC 0802 60 00;

j) le noci di pecàn di cui al codice ex NC 0802 90 20;

k) altre frutta a guscio di cui al codice NC 0802 90 85;

l) le banane da cuocere essiccate di cui al codice NC 0803 00 90;

m) gli agrumi secchi di cui al codice NC 0805;

n) i miscugli di noci tropicali di cui al codice NC 0813 50 31;

▼B

o) i miscugli di altre frutta a guscio di cui al codice NC 0813 50 39;

p) lo zafferano di cui al codice NC 0910 20.

7. All'autorità competente dello Stato membro è fornita la prova che i prodotti di cui al paragrafo 1, lettera a), e al paragrafo 2 soddisfano le condizioni previste, in particolare per quanto concerne la destinazione d'uso.

Articolo 5

Indicazioni esterne

1. Le indicazioni previste dal presente capo sono riportate a caratteri leggibili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso.

2. Per le merci spedite alla rinfusa, caricate direttamente su un mezzo di trasporto, le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono riportate su un documento che accompagna la merce o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.

3. Nel caso dei contratti a distanza di cui all'articolo 2, paragrafo 1, della direttiva 97/7/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), la conformità alle norme di commercializzazione richiede che le indicazioni esterne siano disponibili prima della conclusione del contratto.

4. Le fatture e i documenti di accompagnamento, escluse le ricevute per il consumatore, recano il nome e il paese di origine dei prodotti e, se del caso, la categoria, la varietà o il tipo commerciale se ciò è richiesto da una norma di commercializzazione specifica, oppure indicano che il prodotto è destinato alla trasformazione.

Articolo 6

Indicazioni esterne per le merci vendute al minuto

1. Nella fase della vendita al minuto, le indicazioni esterne previste dal presente capo sono presentate in modo chiaro e leggibile. I prodotti possono essere posti in vendita a condizione che il rivenditore esponga accanto ad essi, in caratteri chiari e leggibili, le informazioni relative al paese di origine e, se del caso, alla categoria e alla varietà o al tipo commerciale in modo tale da non indurre in errore il consumatore.

2. Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati ai sensi della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), è indicato il peso netto, oltre a tutte le indicazioni previste dalle norme di commercializzazione. Tuttavia, per i prodotti venduti al pezzo, l'obbligo di indicare il peso netto non si applica se il numero di pezzi può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno o se tale numero è indicato sull'etichetta.

([1]) GU L 144 del 4.6.1997, pag. 19.
([2]) GU L 41 del 14.2.2003, pag. 33.

▼B

Articolo 7

Miscugli

1. La commercializzazione di imballaggi di peso netto pari o inferiore a 5 kg contenenti miscugli di ortofrutticoli freschi di specie diverse è autorizzata a condizione che:

a) i prodotti siano omogenei per quanto riguarda la qualità e ciascun prodotto sia conforme alla norma di commercializzazione specifica pertinente o, in assenza di una norma di commercializzazione specifica per un determinato prodotto, alla norma di commercializzazione generale;

b) sugli imballaggi sia apposta un'etichetta appropriata, conformemente al presente capo e

c) il miscuglio non sia tale da indurre in errore i consumatori.

2. I requisiti di cui al paragrafo 1, lettera a), non si applicano ai prodotti inclusi in un miscuglio diversi dai prodotti del settore ortofrutticolo di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera i), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

3. Se gli ortofrutticoli presenti in un miscuglio provengono da più di uno Stato membro o paese terzo, il nome completo dei paesi di origine può essere sostituito, secondo il caso, da una delle seguenti diciture:

a) «miscuglio di prodotti ortofrutticoli dell'UE»;

b) «miscuglio di prodotti ortofrutticoli dei paesi terzi»;

c) «miscuglio di prodotti ortofrutticoli dell'UE e dei paesi terzi».

CAPO II

Controlli della conformità alle norme di commercializzazione

Sezione 1

Disposizioni generali

Articolo 8

Ambito di applicazione

Il presente capo stabilisce le norme relative ai controlli di conformità, ossia i controlli effettuati sugli ortofrutticoli in tutte le fasi di commercializzazione al fine di verificare che essi siano conformi alle norme di commercializzazione e alle altre disposizioni di cui al presente titolo e agli articoli 113 e 113 *bis* del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Articolo 9

Autorità di coordinamento e organismi di controllo

1. Gli Stati membri designano:

a) un'unica autorità competente incaricata del coordinamento e dei contatti nelle materie disciplinate dal presente capo, in appresso denominata «l'autorità di coordinamento» e

b) uno o più organismi di controllo incaricati dell'applicazione del presente capo, in appresso «gli organismi di controllo».

▼B

Le autorità di coordinamento e gli organismi di controllo di cui al primo comma possono essere pubblici o privati. Tuttavia, in entrambi i casi essi fanno capo agli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione:

a) il nome e l'indirizzo, postale ed elettronico, dell'autorità di coordinamento che hanno designato in applicazione del paragrafo 1, lettera a);

b) il nome e l'indirizzo, postale ed elettronico, degli organismi di controllo che hanno designato in applicazione del paragrafo 1, lettera b) e

c) la definizione precisa delle rispettive sfere di competenza degli organismi di controllo designati.

3. L'autorità di coordinamento può coincidere con l'organismo di controllo o con uno degli organismi di controllo o con qualsiasi altro organismo designato in conformità del paragrafo 1.

4. La Commissione pubblica l'elenco delle autorità di coordinamento designate dagli Stati membri nei modi che ritiene opportuni.

Articolo 10

Banca dati degli operatori

1. Gli Stati membri creano una banca dati degli operatori del settore ortofrutticolo in cui figurano, alle condizioni definite dal presente articolo, gli operatori che partecipano alla commercializzazione degli ortofrutticoli soggetti a norme di commercializzazione stabilite in applicazione dell'articolo 113 del regolamento (CE) n. 1234/2007.

A tal fine gli Stati membri possono utilizzare una o più banche dati già create per altri scopi.

2. Ai fini del presente regolamento si intende per «operatore» qualsiasi persona fisica o giuridica:

a) che detiene ortofrutticoli soggetti a norme di commercializzazione al fine di

i) esporli o metterli in vendita;

ii) venderli o

iii) commercializzarli in ogni altro modo o

b) che svolge effettivamente una delle attività di cui alla lettera a) con riguardo ad ortofrutticoli soggetti a norme di commercializzazione.

Le attività di cui al primo comma, lettera a), riguardano:

a) la vendita a distanza, via internet o con altri canali;

b) le stesse attività svolte dalla persona fisica o giuridica per proprio conto o a nome di terzi e

▼B

c) le stesse attività svolte nell'Unione e/o nell'ambito di esportazioni a destinazione di paesi terzi e/o di importazioni in provenienza da paesi terzi.

3. Gli Stati membri stabiliscono le condizioni per la registrazione o meno, nella banca dati, delle seguenti categorie di operatori:

a) gli operatori che, per l'attività svolta, sono esonerati, ai sensi dell'articolo 4, dall'obbligo di conformarsi alle norme di commercializzazione e

b) le persone fisiche o giuridiche la cui attività nel settore degli ortofrutticoli si limita al trasporto delle merci oppure alla vendita al minuto.

4. Se la banca dati degli operatori è costituita da vari elementi distinti, l'autorità di coordinamento garantisce l'uniformità della banca dati e dei suoi elementi, nonché dei loro aggiornamenti. Gli aggiornamenti della banca dati sono realizzati in particolare utilizzando le informazioni acquisite nel corso dei controlli di conformità.

5. La banca dati contiene i seguenti dati per ogni operatore:

a) il numero di registrazione, il nome e l'indirizzo;

b) le informazioni necessarie ai fini della sua classificazione in una delle categorie di rischio di cui all'articolo 11, paragrafo 2, in particolare la posizione che occupa nella catena commerciale e un'indicazione dell'importanza dell'impresa;

c) informazioni relative alle risultanze di controlli precedenti compiuti presso ciascun operatore;

d) qualsiasi altra informazione ritenuta necessaria ai fini del controllo, come ad esempio le informazioni relative all'esistenza di un sistema di assicurazione della qualità o di un sistema di autocontrollo connesso alla conformità alle norme di commercializzazione.

Gli aggiornamenti della banca dati sono realizzati in particolare utilizzando le informazioni acquisite nel corso dei controlli di conformità.

6. Gli operatori sono tenuti a fornire le informazioni che gli Stati membri ritengono necessarie per la costituzione e l'aggiornamento della banca dati. Gli Stati membri stabiliscono le condizioni alle quali sono registrati nella banca dati nazionale gli operatori che non sono stabiliti sul loro territorio, ma che vi svolgono la loro attività.

Sezione 2

Controlli di conformità effettuati dagli Stati membri

Articolo 11

Controlli di conformità

1. Gli Stati membri provvedono affinché i controlli di conformità siano effettuati in maniera selettiva, in base a un'analisi di rischio e con una frequenza adeguata, in modo da garantire il rispetto delle norme di commercializzazione e delle altre disposizioni del presente titolo e degli articoli 113 e 113 *bis* del regolamento (CE) n. 1234/2007.

▼B

I criteri per la valutazione del rischio includono l'esistenza del certificato di conformità di cui all'articolo 14, rilasciato da un'autorità competente di un paese terzo i cui controlli di conformità sono stati riconosciuti ai sensi dell'articolo 15. L'esistenza di tale certificato è considerata un fattore di riduzione del rischio di non conformità.

I criteri per la valutazione del rischio possono altresì includere:

a) la natura del prodotto, il periodo di produzione, il prezzo del prodotto, le condizioni atmosferiche, le operazioni di imballaggio e di movimentazione, le condizioni di magazzinaggio, il paese di origine, i mezzi di trasporto o il volume della partita;

b) le dimensioni degli operatori, la posizione che occupano nella catena commerciale, il volume o il valore di quanto commercializzano, la loro gamma di prodotti, la zona di distribuzione o il tipo di attività svolte (magazzinaggio, cernita, imballaggio o vendita);

c) l'esito di controlli svolti precedentemente, incluso il numero e il tipo di difetti riscontrati, la qualità abituale dei prodotti commercializzati, il livello dell'attrezzatura tecnica utilizzata;

d) l'affidabilità dei sistemi di assicurazione della qualità o dei sistemi di autocontrollo degli operatori con riguardo alla conformità alle norme di commercializzazione;

e) il luogo in cui viene svolto il controllo, in particolare se si tratta del punto di primo ingresso nell'Unione o del luogo in cui i prodotti sono confezionati o caricati;

f) ogni altra informazione che possa far supporre un rischio di non conformità.

2. L'analisi del rischio si basa sulle informazioni contenute nella banca dati degli operatori di cui all'articolo 10 e classifica gli operatori in categorie di rischio.

Gli Stati membri fissano anticipatamente:

a) i criteri per la valutazione del rischio di non conformità delle partite;

b) sulla base di un'analisi del rischio per ciascuna categoria di rischio, le percentuali minime di operatori e di partite e/o di quantitativi da sottoporre a un controllo di conformità.

Sulla base di un'analisi del rischio, gli Stati membri possono decidere di non svolgere controlli selettivi su prodotti non soggetti a norme di commercializzazione specifiche.

3. Se dai controlli emergono irregolarità significative, gli Stati membri aumentano la frequenza dei controlli relativi agli operatori, ai prodotti, al luogo di origine o ad altri parametri.

4. Gli operatori sono tenuti a comunicare agli organismi di controllo tutte le informazioni che questi ultimi ritengono necessarie per l'organizzazione e l'esecuzione dei controlli di conformità.

▼B

Articolo 12

Operatori riconosciuti

1. Gli Stati membri possono autorizzare gli operatori classificati nella categoria di rischio più bassa e che offrono particolari garanzie quanto alla conformità alle norme di commercializzazione ad apporre su ciascun imballaggio, nella fase della spedizione, l'etichetta il cui facsimile figura nell'allegato II e/o a firmare il certificato di conformità di cui all'articolo 14.

2. Tale autorizzazione è concessa per un periodo di almeno un anno.

3. Gli operatori che si avvalgono di tale possibilità devono:

a) disporre di addetti al controllo che abbiano ricevuto una formazione riconosciuta dagli Stati membri;

b) possedere attrezzature adeguate per il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti;

c) impegnarsi ad eseguire controlli di conformità sulle merci che spediscono e tenere un registro con i dati relativi a tutti i controlli effettuati.

4. Lo Stato membro revoca l'autorizzazione all'operatore che non soddisfa più i requisiti previsti per la concessione dell'autorizzazione.

5. In deroga al paragrafo 1, gli operatori autorizzati possono continuare ad utilizzare fino ad esaurimento delle scorte i facsimili di etichetta che erano conformi al regolamento (CE) n. 1580/2007 alla data del ►**M18** 21 giugno 2011 ◄.

Le autorizzazioni concesse agli operatori anteriormente al ►**M18** 22 giugno 2011 ◄ continuano ad applicarsi per il periodo per il quale sono state concesse.

Articolo 13

Accettazione delle dichiarazioni in dogana

1. Le dogane possono accettare le dichiarazioni di esportazione e/o le dichiarazioni di immissione in libera pratica relative ai prodotti soggetti a norme di commercializzazione specifiche solo a condizione che:

a) le merci siano accompagnate da un certificato di conformità, o

b) l'organismo di controllo competente abbia informato l'autorità doganale che per le partite in questione è stato rilasciato un certificato di conformità, o

c) l'organismo di controllo competente abbia informato l'autorità doganale di non aver rilasciato un certificato di conformità per le partite in questione poiché esse non necessitavano di un controllo in esito all'analisi del rischio di cui all'articolo 11, paragrafo 1.

Tale accettazione non pregiudica l'eventuale effettuazione di controlli di conformità da parte degli Stati membri ai sensi dell'articolo 11.

▼B

2. Il paragrafo 1 si applica altresì ai prodotti soggetti alla norma di commercializzazione generale di cui all'allegato I, parte A, e ai prodotti di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera a), qualora lo Stato membro interessato lo ritenga necessario in esito all'analisi di rischio di cui all'articolo 11, paragrafo 1.

Articolo 14

Certificato di conformità

1. Un'autorità competente può rilasciare un certificato di conformità che attesta la conformità dei prodotti alla pertinente norma di commercializzazione (in appresso «certificato»). Il certificato ad uso delle autorità competenti dell'Unione figura nell'allegato III.

I paesi terzi di cui all'articolo 15, paragrafo 4, possono utilizzare i propri certificati invece dei certificati rilasciati dalle autorità competenti dell'Unione, purché contengano informazioni almeno equivalenti a quelle del certificato dell'Unione. La Commissione rende disponibili, con i mezzi che ritiene appropriati, i facsimili di tali certificati dei paesi terzi.

2. Tali certificati possono essere rilasciati in formato cartaceo con firma originale o in formato elettronico autenticato con firma elettronica.

3. Ogni certificato reca il timbro dell'autorità competente e la firma della persona o delle persone abilitate a firmarlo.

4. Il certificato è redatto in almeno una delle lingue ufficiali dell'Unione.

5. Ogni certificato reca un numero di serie che lo identifica. L'autorità competente conserva una copia di ogni certificato rilasciato.

6. In deroga al paragrafo 1, primo comma, gli Stati membri possono continuare ad utilizzare fino ad esaurimento delle scorte i certificati di conformità che erano conformi al regolamento (CE) n. 1580/2007 alla data del 30 giugno 2009.

Sezione 3

Controlli di conformità effettuati dai paesi terzi

Articolo 15

Riconoscimento dei controlli di conformità effettuati dai paesi terzi prima dell'importazione nell'Unione

▼M18

1. A richiesta di un paese terzo, secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, la Commissione può riconoscere i controlli di conformità alle norme di commercializzazione effettuati da tale paese prima dell'importazione nell'Unione.

▼B

2. Il riconoscimento di cui al paragrafo 1 può essere concesso ai paesi terzi che rispettano le norme di commercializzazione dell'Unione, o norme almeno equivalenti, per i prodotti che esportano nell'Unione.

Il riconoscimento indica l'autorità competente del paese terzo sotto la cui responsabilità sono compiuti i controlli di cui al paragrafo 1. Tale autorità cura i contatti con l'Unione. Il riconoscimento precisa altresì gli organismi di controllo del paese terzo a cui è affidata l'esecuzione dei controlli appropriati.

Il riconoscimento verte esclusivamente sui prodotti originari di tale paese terzo e può essere limitato a certi prodotti.

3. Gli organismi di controllo del paese terzo sono ufficiali o ufficialmente riconosciuti dall'autorità di cui al paragrafo 2, offrono garanzie soddisfacenti e dispongono del personale, del materiale e delle attrezzature necessarie all'esecuzione dei controlli secondo i metodi di cui all'articolo 17, paragrafo 1, o metodi equivalenti.

4. L'elenco dei paesi terzi i cui controlli di conformità sono stati riconosciuti ai sensi del presente articolo e l'elenco dei relativi prodotti figurano nell'allegato IV.

La Commissione rende disponibili, con i mezzi che ritiene appropriati, gli estremi delle autorità ufficiali e degli organismi di controllo interessati.

Articolo 16

Sospensione del riconoscimento dei controlli di conformità

La Commissione può sospendere il riconoscimento dei controlli di conformità se emerge, per un numero significativo di partite e/o per quantità ingenti, che le merci non corrispondono ai dati indicati nei certificati di conformità rilasciati dagli organismi di controllo dei paesi terzi.

Sezione 4

Metodi di controllo

Articolo 17

Metodi di controllo

1. I controlli di conformità previsti nel presente capo, eccetto quelli eseguiti nella fase della vendita al minuto al consumatore finale, si effettuano, salvo disposizione contraria del presente regolamento, secondo i metodi di controllo descritti nell'allegato V.

Gli Stati membri stabiliscono modalità specifiche per il controllo della conformità nella fase della vendita al minuto al consumatore.

2. Se dal controllo emerge che le merci sono conformi alle norme di commercializzazione, il competente organismo di controllo può rilasciare il certificato di conformità di cui all'allegato III.

▼B

3. In caso di non conformità alle norme, l'organismo di controllo rilascia un attestato di non conformità per l'operatore o il suo rappresentante. Le merci oggetto di un attestato di non conformità non possono essere spostate senza l'autorizzazione dell'organismo di controllo che l'ha rilasciato. Tale autorizzazione può essere subordinata al rispetto di condizioni stabilite dall'organismo di controllo.

Gli operatori possono decidere di rendere conforme la merce o parte di essa. La merce resa conforme non può essere commercializzata prima che l'organismo di controllo competente si accerti della conformità della merce con i mezzi ritenuti idonei. L'organismo di controllo competente rilascia, se del caso, il certificato di conformità di cui all'allegato III per la partita o la parte della partita resa conforme.

Se un organismo di controllo accoglie la richiesta di un operatore di rendere conforme la merce in uno Stato membro diverso da quello nel quale è stato eseguito il controllo che ne ha accertato la non conformità, l'operatore ne informa l'organismo di controllo competente dello Stato membro di destinazione della partita non conforme. Lo Stato membro che rilascia l'attestato di non conformità ne trasmette copia agli altri Stati membri interessati, incluso lo Stato membro di destinazione della partita non conforme.

Se la merce non può essere resa conforme, né essere destinata all'alimentazione animale, alla trasformazione industriale o a qualsiasi altro uso non alimentare, l'organismo di controllo può, se necessario, chiedere agli operatori di prendere misure adeguate allo scopo di garantire che i prodotti considerati non siano commercializzati.

Gli operatori comunicano le informazioni che gli Stati membri giudicano necessarie ai fini dell'applicazione del presente paragrafo.

Sezione 5

Comunicazioni

Articolo 18

Comunicazioni

1. Lo Stato membro nel cui territorio sia riscontrata la non conformità alle norme di commercializzazione di una partita di merci provenienti da un altro Stato membro, a causa di difetti o alterazioni già constatabili nei prodotti all'atto del condizionamento, ne informa immediatamente la Commissione e gli altri Stati membri eventualmente interessati.

2. Lo Stato membro nel cui territorio sia stata respinta l'immissione in libera pratica di una partita di merci provenienti da un paese terzo a causa della non conformità alle norme di commercializzazione ne informa immediatamente la Commissione, gli Stati membri eventualmente interessati e il paese terzo interessato incluso nell'elenco di cui all'allegato IV.

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni previste dai loro sistemi di controllo e di analisi del rischio. Essi comunicano alla Commissione qualsiasi ulteriore modifica di tali sistemi.

▼B

4. Gli Stati membri comunicano alla Commissione e agli altri Stati membri una sintesi dei risultati dei controlli effettuati in tutte le fasi di commercializzazione in un determinato anno entro il 30 giugno dell'anno successivo.

5. Le comunicazioni di cui ai paragrafi da 1 a 4 sono effettuate con i mezzi specificati dalla Commissione.

TITOLO III

ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI

CAPO I

Requisiti e riconoscimento

▼M29

_____

▼B

Sezione 4

Gruppi di produttori

Articolo 36

Presentazione del piano di riconoscimento

1. Il piano di riconoscimento di cui all'articolo 125 *sexies*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 è presentato da una persona giuridica, o da una sua parte chiaramente definita, all'autorità competente dello Stato membro in cui è stabilita.

2. Gli Stati membri fissano:

a) i criteri minimi che devono essere rispettati dalla persona giuridica o da una sua parte chiaramente definita per poter presentare un piano di riconoscimento;

b) le regole relative all'elaborazione, al contenuto e all'attuazione dei piani di riconoscimento;

c) il periodo nel corso del quale è vietato a un ex socio di un'organizzazione di produttori di entrare a far parte di un gruppo di produttori, dopo aver lasciato l'organizzazione di produttori in relazione ai prodotti per i quali la stessa organizzazione era riconosciuta;

d) le procedure amministrative per l'approvazione, il controllo e la realizzazione dei piani di riconoscimento e

▼M8

e) le regole intese ad evitare che un produttore benefici per più di cinque 5 anni dell'aiuto dell'Unione destinato ai gruppi di produttori.

▼B

Articolo 37

Contenuto del piano di riconoscimento

Il progetto di piano di riconoscimento contiene almeno i seguenti dati:

a) una descrizione della situazione iniziale, in particolare con riferimento al numero di soci produttori, con informazioni dettagliate sui soci, sulla produzione, compreso il valore della produzione commercializzata, sulla commercializzazione e sull'infrastruttura a disposizione del gruppo di produttori, compresa l'infrastruttura di proprietà di singoli soci del gruppo di produttori;

b) la data proposta di inizio di attuazione del piano e la sua durata, che non può essere superiore a cinque anni e

c) le attività e gli investimenti da realizzare per ottenere il riconoscimento.

▼M8

Gli investimenti di cui al primo comma, lettera c), non includono gli investimenti figuranti nell'allegato V *bis*.

▼B

Articolo 38

Approvazione del piano di riconoscimento

▼M8

1. L'autorità competente dello Stato membro prende una delle decisioni di cui al paragrafo 3 entro i tre mesi successivi al ricevimento di un progetto di piano di riconoscimento corredato di tutti i documenti giustificativi. Gli Stati membri possono fissare un termine più breve.

▼B

2. Gli Stati membri possono adottare norme supplementari in materia di ammissibilità delle operazioni e delle spese nell'ambito del piano di riconoscimento, comprese norme sull'ammissibilità degli investimenti, per consentire ai gruppi di produttori di conformarsi ai criteri previsti per il riconoscimento delle organizzazioni di produttori all'articolo 125 *ter*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

▼M8

3. In seguito ai controlli di conformità di cui all'articolo 111, l'autorità competente dello Stato membro:

a) accoglie provvisoriamente il piano e conferisce il prericonoscimento;

b) chiede che il piano sia modificato, anche per quanto riguarda la durata del medesimo. In particolare, lo Stato membro valuta se le fasi proposte non siano indebitamente lunghe e richiede modifiche qualora un gruppo di produttori possa rispondere ai criteri di riconoscimento delle organizzazioni di produttori prima della fine del quinquennio di cui all'articolo 125 *sexies*, paragrafo 1, terzo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007;

c) respinge il piano, specialmente nel caso in cui le persone giuridiche o una loro parte chiaramente definita che fanno domanda di prericonoscimento in quanto gruppo di produttori già rispondono ai criteri di riconoscimento come organizzazione di produttori.

L'accoglimento provvisorio può essere concesso solo se le modifiche richieste alla lettera b) sono state inserite nel piano.

▼M8

4. L'autorità competente dello Stato membro notifica alla Commissione, entro il 1º luglio di un dato anno, le decisioni di accoglimento provvisorio dei piani di riconoscimento e le incidenze finanziarie dei piani, avvalendosi del modulo riprodotto nell'allegato V *ter*.

5. Dopo la fissazione dei coefficienti di cui all'articolo 47, paragrafo 4, secondo comma, l'autorità competente dello Stato membro dà al gruppo di produttori la possibilità di modificare o di ritirare il suo piano di riconoscimento. Se un gruppo di produttori non ritira il piano di riconoscimento, l'autorità competente accoglie in via definitiva il piano, fatte salve le modifiche che la stessa autorità possa ritenere necessarie.

6. L'autorità competente dello Stato membro comunica le decisioni di cui ai paragrafi 3 e 5 alla persona giuridica o alla sua parte chiaramente definita.

▼B

Articolo 39

Attuazione del piano di riconoscimento

1. L'attuazione del piano di riconoscimento è suddivisa in periodi annuali che iniziano il 1º gennaio. Gli Stati membri possono autorizzare i gruppi di produttori a suddividere i periodi annuali in semestri.

Nel primo anno di attuazione, in funzione della data proposta ai sensi dell'articolo 37, lettera b), il piano di riconoscimento inizia:

a) il 1º gennaio successivo alla data in cui è stato approvato dall'autorità nazionale competente, oppure

b) il primo giorno successivo alla data di approvazione.

Il primo anno di attuazione del piano di riconoscimento termina in ogni caso il 31 dicembre.

▼M8

2. Gli Stati membri stabiliscono le condizioni alle quali i gruppi di produttori possono chiedere di modificare i piani durante la loro esecuzione. Tali richieste sono corredate di tutti i documenti giustificativi necessari.

Gli Stati membri definiscono a quali condizioni i piani di riconoscimento possono essere modificati nel corso del periodo annuale o semestrale senza previa approvazione da parte della competente autorità nazionale. Le modifiche sono ammissibili all'aiuto solo se il gruppo di produttori ne dà immediata comunicazione all'autorità competente dello Stato membro.

I gruppi di produttori possono essere autorizzati dalla competente autorità dello Stato membro, durante un determinato anno e relativamente a detto anno, ad aumentare l'importo complessivo della spesa stabilito in un piano di riconoscimento del 5 % al massimo dell'importo inizialmente approvato, oppure a diminuirlo di una percentuale massima la cui fissazione compete agli Stati membri, in entrambi i casi a condizione che siano mantenuti gli obiettivi complessivi del piano di riconoscimento e purché l'importo complessivo della spesa dell'Unione per lo Stato membro interessato non superi il contributo dell'Unione assegnato a tale Stato membro in virtù dell'articolo 47, paragrafo 4.

▼M8

Nel caso di fusioni di gruppi di produttori ai sensi dell'articolo 48, il limite del 5 % si applica all'importo complessivo della spesa stabilito nei piani di riconoscimento dei gruppi che si sono fusi.

▼B

3. L'autorità competente dello Stato membro decide in merito alle modifiche dei piani entro tre mesi dal ricevimento della richiesta di modificazione, previo esame delle giustificazioni addotte. In caso di mancata adozione di una decisione entro i suddetti tre mesi, la richiesta si ritiene respinta. Gli Stati membri possono fissare un termine più breve.

Articolo 40

Domanda di riconoscimento in quanto organizzazione di produttori

1. I gruppi di produttori che attuano un piano di riconoscimento possono presentare in qualsiasi momento una domanda di riconoscimento a norma dell'articolo 125 *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007. In ogni caso le domande sono presentate entro il termine del periodo transitorio di cui all'articolo 125 *sexies*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

2. A partire dalla data di presentazione della domanda, il gruppo può presentare un progetto di programma operativo a norma dell'articolo 63.

Articolo 41

Attività principali dei gruppi di produttori

1. L'attività principale di un gruppo di produttori consiste nella concentrazione dell'offerta e nella commercializzazione dei prodotti dei soci per i quali è prericonosciuto.

2. Un gruppo di produttori può vendere i prodotti di produttori che non sono soci di un gruppo di produttori, purché sia riconosciuto per gli stessi prodotti e purché il valore economico di tale attività sia inferiore al valore della produzione commercializzata dei suoi soci e dei soci di altri gruppi di produttori.

Articolo 42

Valore della produzione commercializzata

1. Si applicano *mutatis mutandis* ai gruppi di produttori le disposizioni dell'articolo 50, paragrafi da 1 a 4, paragrafo 6, prima frase e paragrafo 7.

2. Se si verifica una riduzione di almeno il 35 % del valore della produzione commercializzata per motivi debitamente giustificati a giudizio dello Stato membro, non imputabili alla responsabilità del gruppo di produttori e che esulano dal suo controllo, il valore totale della produzione commercializzata si considera rappresentare il 65 % del valore totale dichiarato nella precedente o nelle precedenti domande di aiuto relative al periodo annuale più recente, verificato dallo Stato membro o, in mancanza, del valore dichiarato inizialmente nel piano di riconoscimento approvato.

3. Il valore della produzione commercializzata si calcola in base alla legislazione vigente per quanto riguarda il periodo a cui si riferisce la domanda di aiuto.

▼B

Articolo 43

Finanziamento dei piani di riconoscimento

1. I tassi di aiuto di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono dimezzati se il valore della produzione commercializzata è superiore a 1 000 000 EUR.

2. L'aiuto di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007 è soggetto ad un massimale annuo per ciascun gruppo di produttori pari a 100 000 EUR.

3. L'aiuto di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234//2007 è versato:

a) in rate annuali o semestrali, al termine di ogni periodo annuale o semestrale di attuazione del piano di riconoscimento, oppure

b) in rate che coprono una parte di un periodo annuale se il piano ha inizio nel corso di un periodo annuale o se il riconoscimento è concesso a norma dell'articolo 125 *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007 prima del termine di un periodo annuale. In tal caso il massimale di cui al paragrafo 2 del presente articolo è ridotto in proporzione.

Per calcolare l'importo delle rate gli Stati membri possono usare la produzione annuale commercializzata corrispondente ad un periodo diverso da quello per il quale è versata la rata, se ciò è giustificato per motivi di controllo. La differenza tra i due periodi è inferiore al periodo effettivo considerato.

4. Il tasso di cambio applicabile agli importi di cui ai paragrafi 1 e 2 è il tasso più recente pubblicato dalla Banca centrale europea anteriormente al primo giorno del periodo per il quale è concesso l'aiuto.

Articolo 44

Aiuto per gli investimenti necessari per il riconoscimento

Gli investimenti connessi all'attuazione dei piani di riconoscimento di cui all'articolo 37, lettera c), del presente regolamento che beneficiano di un aiuto a norma dell'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono finanziati in proporzione alla loro utilizzazione per i prodotti dei soci del gruppo di produttori al quale è concesso il prericonoscimento.

Sono esclusi dall'aiuto concesso dall'Unione gli investimenti suscettibili di creare distorsioni della concorrenza rispetto alle altre attività economiche del gruppo di produttori.

▼M8

Gli investimenti possono essere realizzati nelle aziende individuali e/o nei locali appartenenti ai soci produttori del gruppo, a condizione che essi contribuiscano al raggiungimento degli obiettivi del piano di riconoscimento. Se il socio lascia il gruppo di produttori, gli Stati membri garantiscono il recupero dell'investimento o del suo valore residuo qualora il suo periodo di ammortamento non sia già trascorso.

▼B

Articolo 45

Domanda di aiuto

1. Ciascun gruppo di produttori presenta un'unica domanda per gli aiuti di cui 103 *bis*, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1234/2007 entro tre mesi dal termine di ogni periodo annuale o semestrale di cui all'articolo 43, paragrafo 3, del presente regolamento. La domanda comprende una dichiarazione del valore della produzione commercializzata del periodo a cui si riferisce la domanda di aiuto.

2. Le domande di aiuto relative a periodi semestrali possono essere presentate solo se il piano di riconoscimento è suddiviso in periodi semestrali, a norma dell'articolo 39, paragrafo 1. Le domande di aiuto sono accompagnate da una dichiarazione scritta del gruppo di produttori dalla quale risulta:

a) che il gruppo rispetta e si impegna a rispettare le disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del presente regolamento e

b) che il gruppo non ha beneficiato, non beneficia e non beneficerà, direttamente o indirettamente, di un doppio finanziamento concesso dall'Unione o dallo Stato membro per le azioni attuate nell'ambito del piano di riconoscimento che beneficia di un finanziamento concesso dall'Unione in virtù del presente regolamento.

3. Gli Stati membri fissano il termine per il pagamento dell'aiuto, che non può in alcun caso essere posteriore a sei mesi dal ricevimento della domanda.

Articolo 46

Ammissibilità

Gli Stati membri valutano l'ammissibilità dei gruppi di produttori agli aiuti previsti dal presente regolamento allo scopo di accertare che la concessione di un aiuto sia debitamente motivata, tenuto conto delle condizioni e della data dell'eventuale precedente concessione di un aiuto pubblico alle organizzazioni o ai gruppi di produttori da cui provengono i soci del gruppo considerato, come pure degli eventuali movimenti di soci tra organizzazioni e gruppi di produttori.

▼M8

Articolo 47

Partecipazione finanziaria dell'Unione

1. Fatto salvo il disposto del paragrafo 4 del presente articolo, la partecipazione finanziaria dell'Unione all'aiuto di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007 è pari:

a) al 75 % nelle regioni ammissibili all'obiettivo di convergenza e

b) al 50 % nelle altre regioni.

Lo Stato membro può versare l'aiuto nazionale sotto forma di pagamento forfettario. Nella domanda di aiuto non occorre dimostrare l'uso che sarà fatto dell'aiuto stesso.

▼**M8**

2. La partecipazione finanziaria dell'Unione all'aiuto di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007, espressa in sovvenzione in conto capitale o in equivalente sovvenzione in conto capitale, è pari al massimo, in percentuale dei costi ammissibili degli investimenti:

a) al 50 % nelle regioni ammissibili all'obiettivo di convergenza e

b) al 30 % nelle altre regioni.

Gli Stati membri si impegnano a contribuire nella misura minima del 5 % al costo dell'investimento ammissibile.

La quota minima a carico dei beneficiari dell'aiuto al costo dell'investimento ammissibile è pari:

a) al 25 % nelle regioni ammissibili all'obiettivo di convergenza e

b) al 45 % nelle altre regioni.

3. Fatto salvo il paragrafo 4 del presente articolo, la partecipazione finanziaria dell'Unione all'aiuto di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007 è definita per ciascun gruppo di produttori in base al valore della sua produzione commercializzata ed è soggetta alle regole seguenti:

a) per i gruppi di produttori negli Stati membri che hanno aderito all'Unione europea il 1º maggio 2004 o dopo tale data, nei primi due anni di esecuzione del piano di riconoscimento non si applica alcun massimale, mentre nel terzo, quarto e quinto anno di esecuzione del piano si applica rispettivamente un massimale del 70 %, del 50 % e del 20 % del valore della produzione commercializzata;

b) per i gruppi di produttori nelle regioni ultraperiferiche dell'Unione di cui all'articolo 349 del trattato o nelle isole minori del Mar Egeo di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1405/2006 del Consiglio ([1]), la partecipazione finanziaria dell'Unione si limita al 25 %, 20 %, 15 %, 10 % e 5 % del valore della produzione commercializzata rispettivamente nel primo, secondo, terzo, quarto e quinto anno di esecuzione del piano di riconoscimento.

4. La spesa complessiva per la partecipazione finanziaria dell'Unione all'aiuto di cui all'articolo 103 *bis* del regolamento (CE) n. 1234/2007 non supera 10 000 000 EUR per anno civile.

In base alle notifiche di cui all'articolo 38, paragrafo 4, la Commissione fissa i coefficienti di attribuzione e stabilisce la partecipazione finanziaria annua totale dell'Unione disponibile per Stato membro in base a tali coefficienti. Se per un dato anno l'importo totale risultante dalle notifiche di cui all'articolo 38, paragrafo 4, non supera l'importo massimo della partecipazione finanziaria dell'Unione, il coefficiente di attribuzione è fissato a 100.

([1]) GU L 265 del 26.9.2006, pag. 1.

▼M8

La partecipazione finanziaria dell'Unione è concessa in conformità al coefficiente di attribuzione di cui al secondo comma. I piani di riconoscimento non notificati a norma dell'articolo 38, paragrafo 4, non beneficiano di una partecipazione finanziaria dell'Unione.

Il tasso di cambio applicabile alla partecipazione finanziaria dell'Unione per Stato membro è il tasso più recente pubblicato dalla Banca centrale europea prima della data di cui all'articolo 38, paragrafo 4.

▼B

Articolo 48

Fusioni

1. Gli aiuti previsti all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 possono essere concessi o continuare ad essere concessi ai gruppi di produttori prericonosciuti nati dalla fusione di due o più gruppi di produttori prericonosciuti.

2. Per il calcolo dell'importo degli aiuti di cui al paragrafo 1, il gruppo di produttori nato dalla fusione si sostituisce ai suoi costituenti.

3. In caso di fusione di due o più gruppi di produttori, il nuovo soggetto subentra nei diritti e negli obblighi del gruppo di produttori prericonosciuto per primo.

4. Se un gruppo di produttori prericonosciuto si fonde con un'organizzazione di produttori riconosciuta, il soggetto nato dalla fusione non beneficia più del prericonoscimento in quanto gruppo di produttori, né degli aiuti di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007. Il soggetto che ne risulta continua ad essere considerato alla stregua di organizzazione di produttori riconosciuta, purché rispetti i requisiti previsti. Se necessario, l'organizzazione di produttori chiede una modifica del proprio programma operativo, nel qual caso si applica *mutatis mutandis* l'articolo 29.

Tuttavia, le azioni eseguite dai gruppi di produttori prima della fusione continuano ad essere ammissibili alle condizioni stabilite nel piano di riconoscimento.

Articolo 49

Conseguenze del riconoscimento

1. L'erogazione degli aiuti di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 cessa al momento della concessione del riconoscimento.

2. In caso di presentazione di un programma operativo in virtù del presente regolamento, lo Stato membro si accerta che non vi sia duplice finanziamento delle misure previste nel piano di riconoscimento.

3. Gli investimenti ammessi al beneficio dell'aiuto a copertura dei costi di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007 possono essere riportati nei programmi operativi purché rispondano ai requisiti del presente regolamento.

4. Gli Stati membri fissano il periodo entro il quale, dopo l'esecuzione del piano di riconoscimento, il gruppo di produttori deve essere riconosciuto in quanto organizzazione di produttori. Tale periodo non supera quattro mesi.

▼M29

_____

▼B

TITOLO V

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E FINALI

▼M29

_____

▼B

Articolo 149

Abrogazione

Il regolamento (CE) n. 1580/2007 è abrogato.

Tuttavia, l'articolo 134 del regolamento (CE) n. 1580/2007 si applica fino al 31 agosto 2011.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento e vanno letti secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato XIX.

Articolo 150

Disposizioni transitorie

1. I programmi operativi che beneficiano delle disposizioni dell'articolo 203 *bis*, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007 possono proseguire fino alla loro scadenza a condizione che rispettino le norme in vigore prima del 1º gennaio 2008.

2. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 203 *bis*, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1234/2007, le norme sulle caratteristiche minime della materia prima consegnata alla trasformazione e sui requisiti qualitativi minimi per i prodotti finiti, che continuano ad applicarsi alle materie prime raccolte nel territorio degli Stati membri che si avvalgono delle disposizioni transitorie di cui al suddetto paragrafo, sono costituite, oltre che dalle pertinenti norme di commercializzazione di cui al titolo II del presente regolamento, da quelle contenute nei regolamenti della Commissione citati nell'allegato XX.

3. I piani di riconoscimento accettati ai sensi del regolamento (CE) n. 2200/96 che continuano a beneficiare dell'accettazione ai sensi dell'articolo 203 *bis*, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1234/2007 per i gruppi di produttori al di fuori degli Stati membri che hanno aderito all'Unione europea il 1º maggio 2004 o dopo tale data e al di fuori delle regioni ultraperiferiche dell'Unione di cui all'articolo 349 del trattato o delle isole minori del Mar Egeo di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1405/2006 del Consiglio ([1]) sono finanziati ai tassi di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

([1]) GU L 265 del 26.9.2006, pag. 1.

▼B

I piani di riconoscimento accettati ai sensi del regolamento (CE) n. 2200/96 cui si applicavano le disposizioni dell'articolo 14, paragrafo 7, di tale regolamento e che continuano a beneficiare dell'accettazione ai sensi dell'articolo 203 *bis*, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono finanziati ai tassi di cui all'articolo 103 *bis*, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

4. Entro il 15 settembre 2011 gli Stati membri modificano, se necessario, le loro strategie nazionali al fine di:

a) giustificare debitamente la distanza da considerarsi significativa ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 7, lettera b);

b) fissare una percentuale massima delle spese annue di un programma operativo da destinare ad azioni connesse alla gestione ecologica degli imballaggi ai sensi dell'articolo 60, paragrafo 4, secondo comma.

5. I programmi operativi approvati prima della data di entrata in vigore del presente regolamento possono proseguire fino alla loro scadenza senza rispettare la percentuale massima di cui all'articolo 60, paragrafo 4, secondo comma.

Articolo 151

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.

▼B

ALLEGATO I

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DI CUI ALL'ARTICOLO 3

PARTE A

Norma di commercializzazione generale

1. **Caratteristiche minime di qualità**

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;

— praticamente 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 stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro 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.

▼M18

4. **Indicazioni esterne**

A. *Identificazione*

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Questa indicazione può essere sostituita:

— per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente;

— 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.

▼M18

B. *Origine*

Nome completo del paese di origine ([1]). 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.

▼B

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.

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 prive di parassiti;

— esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;

— esenti da vitrescenza grave, tranne le Fuji e i loro mutanti,

— prive di umidità esterna anormale;

— prive di odore e/o sapore estranei.

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

— il trasporto e le operazioni connesse,

— 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 loro 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).

([1]) Indicare il nome completo o comunemente usato.;

▼B

C. **Classificazione**

Le mele sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»*

Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà [1] 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.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Esse non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità e la conservabilità del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio:

— leggerissimi difetti dell'epidermide,

— leggerissima rugginosità [2] 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. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà [3].

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;

— 1/10 della superficie totale di colorazione leggermente rossa, arrossata o striata per le mele del gruppo di colorazione C.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

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

— un lieve difetto di forma,

— un lieve difetto di sviluppo,

— un lieve difetto di colorazione,

---

[1] Un elenco non esaustivo delle varietà classificate secondo il criterio della colorazione e della rugginosità figura nell'appendice della presente norma.

[2] Le varietà contrassegnate con una «R» nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

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

▼B

— non più di 1 cm^2 di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate,

— lievi difetti della buccia non superiori a:

— 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,

— 1 cm^2 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 cm^2,

— leggera rugginosità ([1]) 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,

— non più di 1,5 cm^2 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 cm^2 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 cm^2,

— leggera rugginosità ([2]) 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.

([1]) Le varietà contrassegnate con una «R» nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

([2]) Le varietà contrassegnate con una «R» nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

▼B

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 è uguale o superiore a 10,5° Brix.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio 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, e

— 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa nell'imballaggio o negli imballaggi di vendita; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 20 mm, oppure

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 alla rinfusa nell'imballaggio o negli imballaggi di vendita:

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

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa nell'imballaggio o negli imballaggi di vendita non è prevista alcuna regola 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.

▼B

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 non oltre 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 non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né le caratteristiche minime, 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.

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.

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.

▼B

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 qualunque corpo estraneo.

VI. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

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

A. **Identificazione**

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

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;

— 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.

▼M18

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 del mutante o il nome commerciale [1] si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del suo sinonimo.

▼B

C. **Origine del prodotto**

Paese di origine [2] ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di un miscuglio di mele di diverse varietà e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata del 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 del caso, dal diametro o dal peso del frutto più grosso dell'imballaggio.

[1] Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.;

[2] Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

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

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

▼M18

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.

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
African Red			B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge	B	
Alborz Seedling			C	
Aldas			B	
Alice			B	
Alkmene		Early Windsor	C	
Alro			B	
Alwa			B	
Amasya			B	
Angold			C	
Antej		Antei	B	
Apollo		Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm		Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet			B	R
Aroma			C	
	Mutanti di Aroma p.es.		C	
	Amorosa		C	
Auksis			B	
Beacon			A	
Belfort		Pella	B	
Belle de Boskoop				R
	Mutanti di Belle de Boskoop p.es.			R

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		R
Belle fleur double				
Belorrusskoje Maļinovoje		Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe	B	
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch	C	
	Mutanti di Berlepsch p.es.		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	C	
Blushed Golden				
Bogatir		Bogatyr		
Bohemia			B	
Braeburn			B	
	Mutanti di Braeburn p.es.		B	
	Hidala		B	
	Joburn		B	
	Lochbuie Red Braeburn		B	
	Mahana Red		B	
	Mariri Red		B	
	Redfield		B	
	Royal Braeburn		B	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		
Brettacher Sämling				
Calville Groupe des				
Cardinal			B	
Carola		Kalco	C	
Caudle			B	
Charden				
Charles Ross				
Civni			B	

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Coop 38				
Coromandel Red		Corodel	A	
Cortland			B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange	C	R
	Mutanti di Cox's Orange Pippin p.es.		C	R
	Cherry Cox		C	R
Crimson Bramley				
Cripps Pink			C	
	Mutanti di Cripps Pink p.es.		C	
	Pink Rose		C	
	Rosy Glow		C	
	Ruby Pink		C	
Cripps Red			C (*)	
Dalinbel			B	R
Delblush				
Delcorf			C	
	Mutanti di Delcorf p.es.		C	
	Dalili		C	
	Monidel		C	
Delgollune			B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious	B	
Deljeni				
Delikates			B	
Delor			C	
Discovery			C	
Doč Melbi		Doch Melbi	C	
Dunn's Seedling				R
Dykmanns Zoet			C	
Egremont Russet				R

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Elan				
Elise		Red Delight	A	
Ellison's orange		Ellison	C	
Elstar			C	
	Mutanti di Elstar p.es.		C	
	Bel-El		C	
	Daliest		C	
	Daliter		C	
	Elshof		C	
	Elstar Armhold		C	
	Elstar Reinhardt		C	
	Goedhof		C	
	Red Elstar		C	
	Valstar		C	
Empire			A	
Falstaff			C	
Fiesta		Red Pippin	C	
Florina			B	
Forele			B	
Fortune				R
Fuji			B	
	Mutanti di Fuji p.es.		B	
	Fuji Brak		B	
Gala			C	
	Mutanti di Gala p.es.		C	
	Annaglo		C	
	Baigent		C	
	Galaxy		C	
	Mitchgla		C	
	Obrogala		C	
	Regala		C	
	Regal Prince		C	
	Tenroy		C	

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Garcia				
Gloster			B	
Goldbohemia				
Golden Delicious				
	Mutanti di Golden Delicious p.es.			
Golden Russet				R
Goldstar				
Granny Smith				
Gradigold				
Gravensteiner		Gravenstein		
	Mutanti di Gravensteiner p.es.			
	Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		
Greensleeves				
Holsteiner Cox		Holstein		R
	Mutanti di Holsteiner Cox p.es.			R
	Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		R
Honeycrisp			C	
Honeygold				
Horneburger				
Howgate Wonder		Manga		
Idared			B	
Iedzēnu			B	
Ilga			B	
Ingrid Marie			B	R
Iron			C	
Isbranica		Izbranica	C	
Jacob Fisher				
Jacques Lebel				
Jamba			C	

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
James Grieve				
	Mutanti di James Grieve p.es.			
	James Grieve rouge	Red James Grieve		
Jarka			C	
Jerseymac			B	
Jester				
Jonagold			C	
	Mutanti di Jonagold p.es.		C	
	Crowngold		C	
	Daligo		C	
	Daliguy	Jonasty	C	
	Dalijean	Jonamel	C	
	Decosta		C	
	Jomar		C	
	Jomured	Van de Poel	C	
	Jonabel		C	
	Jonabres		C	
	Jonagold Boerekamp		C	
	Jonagold 2000	Excel	C	
	Jonagored Supra		C	
	Jonaveld		C	
	King Jonagold		C	
	New Jonagold	Fukushima	C	
	Novajo	Veulemanns	C	
	Primo		C	
	Red Jonaprince		C	
	Romagold	Surkijn	C	

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
	Rubinstar		C	
	Schneica	Jonica	C	
	Wilmuta		C	
Jonalord			C	
Jonathan			B	
Julia			B	
Jupiter				
Karmijn de Sonnaville			C	R
Katja		Katy	B	
Kent				R
Kidd's orange red			C	R
Kim			B	
Koit			C	
Koričnoje Novoje		Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe	C	
Kovaļenkovskoje			B	
Krameri Tuvioun			B	
Kulikovskoje			B	
Lady Williams			B	
Lane's Prince Albert				
Laxton's Superb			C	R
Ligol			B	
Lobo			B	
Lodel			A	
Lord Lambourne			C	
Maigold			B	
McIntosh			B	
Meelis			B	
Melba			C	
Melodie			B	
Melrose			C	
Meridian			C	

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Moonglo			C	
Morgenduft		Imperatore	B	
Mountain Cove				
Mutsu		Crispin		
Noris			B	
Normanda			C	
Nueva Europa			C	
Nueva Orleans			B	
Odin			B	
Ontario			B	
Orlik			B	
Orlovskoje Polosatoje			C	
Ozark Gold				
Paula Red			B	
Pero de Cirio				
Piglos			B	
Pikant			B	
Pikkolo			C	
Pilot			C	
Pimona			C	
Pinova			C	
Pirella			B	
Piros			C	
Prima			B	
Rafzubin			C	
	Mutanti di Rafzubin, p.es.		C	
	Rafzubex		C	
Rajka			B	
Rambour d'hiver				
Rambour Franc			B	
Reanda			B	
Rebella			C	
Red Delicious			A	

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
	Mutanti di Red Delicious p.es.		A	
	Campsur		A	
	Erovan		A	
	Fortuna Delicious		A	
	Otago		A	
	Red King		A	
	Red Spur		A	
	Red York		A	
	Richared		A	
	Royal Red		A	
	Shotwell Delicious		A	
	Stark Delicious		A	
	Starking		A	
	Starkrimson		A	
	Starkspur		A	
	Topred		A	
	Trumdor		A	
	Well Spur		A	
Red Dougherty			A	
Redkroft			A	
Regal			A	
Regina			B	
Reglindis			C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne	C	
Reineta Encarnada			B	
Reinette Rouge du Canada			B	
Reinette d'Orléans				
Reinette Blanche du Canada		Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Reinette de France				
Reinette de Landsberg				
Reinette grise du Canada		Graue Kanada-renette		R
Relinda			C	
Remo			B	
Renora			B	
Resi			B	
Resista				
Retina			B	
Rewena			B	
Roja de Bene-jama		Verruga, Roja del Valle, Cla-velina	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B	
	Mutanti di Rome Beauty p.es.		B	
	Red Rome		B	
Rosana			B	
Royal Beauty			A	
Rubin (Czech cultivar)			C	
Rubin (Kazah-stan cultivar)			B	
Rubinola			B	
Rudens Svītrai-nais		Osennee Polo-satoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svītro-tais, Streifling, Streifling Herbst, Sügi-sjoonik, Syy-sjuovikas e nu-merose altre	C	
Saltanat			B	
Sciearly			A	
Scifresh			B	
Sciglo			A	
Sciray		GS48	A	

▼**M18**

Varietà	Mutante	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Scired			A	R
Sciros			A	
Selena			B	
Shampion			B	
Sidrunkollane Talioun				
Sinap Orlovskij				
Snygold		Earlygold		
Sommerregent			C	
Spartan			A	
Splendour			A	
St. Edmunds Pippin				R
Stark's Earliest			C	
Štaris		Staris	A	
Sturmer Pippin				R
Summerred			B	
Sügisdessert			C	
Sunrise			A	
Sunset				R
Suntan				R
Sweet Caroline			C	
Talvenauding			B	R
Tellisaare			B	
Tiina		Tina	C	
Topaz			B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early	B	
Veteran			B	
Vista Bella		Bellavista	B	
Wealthy			B	
Worcester Pear-main			B	
York			B	
Zailijskoje		Zailiyskoe	B	
Žigulovskoje		Zhigulovskoe	C	

(*) Con un minimo del 20 % per le categorie I e II.

▼B

PARTE 2: *NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER GLI AGRUMI*

I. **DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica alle seguenti varietà (cultivar) di frutti, designati come «agrumi», destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale:

— limoni della specie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,

— mandarini (*Citrus reticulata* Blanco), compresi i satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), clementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka.), mandarini comuni (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerini (*Citrus tangerina* Tan.) derivati da queste specie e dai loro ibridi,

— arance della specie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

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.

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 prive 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;

▼M18

———————

▼B

— rapporto minimo zucchero/acidità ([1]),

— 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.

([1]) Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE.

▼B

	Contenuto minimo di succo	►M18 ——— ◄	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

Mandarini 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 ([1])	

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. 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.
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			
Altre varietà con colorazione verde su più di 1/5 della superficie	45			

▼M18

([1]) 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 1º gennaio 2023.

▼B

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. I prodotti devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di buona qualità. I prodotti 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, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— un lieve difetto di forma,

▼B

— 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, 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, 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

▼B

— 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 or 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 ([1])	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
Arance	0	92 – 110
	1	87 – 100
	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

([1]) I calibri inferiori a 45 mm si riferiscono esclusivamente alle clementine.

▼B

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 non oltre 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 agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né le 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 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 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, varietà e 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.

▼B

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.

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.

Se i frutti sono incartati, si deve usare esclusivamente carta sottile, asciutta, nuova e inodore ([1]).

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore ([2]).

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

A. **Identificazione**

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

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;

— 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**

— Nome comune della specie se il contenuto non è visibile dall'esterno;

— nome della varietà per le arance;

([1]) 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.

([2]) 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.

▼B

— per il gruppo dei mandarini:

— mandarini satsuma: «Satsuma», che può essere seguito dal nome della varietà,

— clementine: «clementine», che può essere seguito dal nome della varietà e, se del caso, dall'indicazione «senza semi» per le clementine prive di semi, oppure clementine (da 1 a 10 semi) oppure clementine «con semi» nel caso di clementine con più di 10 semi;

— altre varietà di mandarini e loro ibridi: nome della varietà.

— «agrumi misti» o denominazione equivalente e i nomi comuni delle diverse specie, in caso di miscugli di agrumi di specie diverse;

— «senza semi» (facoltativo) ([1]).

C. **Origine del prodotto**

— Paese di origine ([2]) ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

— Nel caso di un miscuglio di agrumi di diverse specie e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata del nome della varietà corrispondente.

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

— Calibro, così espresso:

— calibro minimo e calibro massimo (in mm) oppure

▼M18

— codice (codici) di calibro seguito, in via facoltativa, da un calibro minimo e massimo o dal numero di frutti;

▼B

— 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 quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano pallettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

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 e A. R. Ferguson, destinati a essere forniti al consumatore allo stato fresco, esclusi i kiwi destinati alla trasformazione industriale.

([1]) Gli agrumi senza semi occasionalmente possono contenere semi.
([2]) Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

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.

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 o corrispondente ad un tenore medio di sostanza secca del 15 % nella fase di condizionamento, in modo da permettere loro di raggiungere 9,5° Brix 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. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

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

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua 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. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

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

▼B

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

— 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 cm^2,

— 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 conservabilità 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 cm^2,

— 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 qualità**

i) *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 non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

▼B

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 non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. **Identificazione**

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

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;

— 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

B. **Natura del prodotto**

— «Kiwi» e/o «Actinidia» se il contenuto non è visibile dall'esterno;

— nome della varietà (facoltativo).

C. **Origine del prodotto**

Paese di origine [1] 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. Qualora gli imballaggi siano pallettizzati, dette 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»),

— dalla *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (lattughe romane),

— dalla *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (lattughe da taglio),

— a incroci di queste varietà, nonché

— alle indivie ricce delle varietà (cultivar) derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam., e

— 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 né 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.

II. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

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

A. **Caratteristiche minime**

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

— interi;

[1] Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

— 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. Essi devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Essi 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.

▼B

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i prodotti conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservabilità 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 prodotti 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 o in peso, di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né 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 o in peso, 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.

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

▼B

B. **Condizionamento e imballaggio**

I prodotti devono essere condizionati in modo da garantirne una protezione adeguata e in modo 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**

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

A. **Identificazione**

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

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;

— 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;

— «lattughe a foglie spesse» o una denominazione equivalente, ove del caso,

— se del caso, l'indicazione «ottenuta in coltura protetta» o una denominazione equivalente, ove del caso,

— nome della varietà (facoltativo),

— «miscuglio di insalate/scarole», o una denominazione equivalente nel caso di miscugli di lattughe e/o scarole di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali distinti e/o di diversi colori; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare le varietà e/o i tipi commerciali e/o i colori e la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio.

C. **Origine del prodotto**

— Paese di origine ([1]) ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

— Nel caso di un miscuglio di lattughe e/o scarole di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali distinti e/o di diversi colori e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata del nome della varietà e/o del tipo commerciale e/o del colore corrispondente.

([1]) Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

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 quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano pallettizzati, dette 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*

I. **DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica alle pesche e alle pesche noci 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 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 devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le pesche noci 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 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**

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.

C. **Classificazione**

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

i) *Categoria «Extra»*

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

▼B

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

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

ii) *Categoria I*

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

Sono ammessi ►M18 i seguenti lievi difetti ◄, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— 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 cm^2,

— lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:

— 1,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,

— 1cm^2 di superficie totale per gli altri difetti.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le pesche e le pesche noci 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 ►M18 i seguenti difetti ◄, purché le pesche e le pesche noci 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 cm^2,

— difetti della buccia su una superficie non superiore a:

— 2,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,

— 2 cm^2 di superficie totale per gli altri difetti.

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 ►M18 ———— ◄.

Tuttavia, i frutti al di sotto di 56 mm o di 85 g non possono essere commercializzati nel periodo compreso tra il 1º luglio e il 31 ottobre (emisfero boreale) o tra il 1º 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 prodotti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

— 5 mm per frutti al di sotto di 70 mm;

▼B

— 10 mm per i frutti di 70 mm e oltre;

b) per i frutti calibrati secondo il peso:

— 30 g per 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	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 non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza non oltre 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 non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né 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 non corrispondenti 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 (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pesche o pesche noci che non soddisfano i requisiti di calibro.

▼B

V. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE**

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o pesche noci 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 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

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

A. **Identificazione**

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

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;

— 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**

— «Pesche» o «Pesche noci», se il contenuto non è visibile dall'esterno;

— colore della polpa;

— nome della varietà (facoltativo),

C. **Origine del prodotto**

Paese di origine ([1]) 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.

([1]) Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

— Numero di frutti (facoltativo).

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

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano pallettizzati, dette 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 al consumatore allo stato fresco, escluse le pere destinate alla trasformazione industriale.

II. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

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

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, 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 prive di sostanze estranee visibili;

— praticamente prive di parassiti;

— esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;

— prive di umidità esterna anormale;

— prive 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.

B. **Requisiti di maturazione**

Lo sviluppo e lo stato di maturazione delle pere devono essere tali da consentire il proseguimento del loro 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. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà [1].

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

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

[1] Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice alla presente norma.

▼B

Il peduncolo deve essere integro.

Le pere non devono essere grumose.

ii) *Categoria I*

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ([1]).

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

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

— 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 cm^2 di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*V. pirina* e *Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 0,25 cm^2,

— lievi ammaccature di superficie complessiva non superiore a 1 cm^2.

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,

— difetti della buccia non superiori a:

  — 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,

  — 2,5 cm^2 di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirinas* e *V. inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 1 cm^2,

  — lievi ammaccature di superficie complessiva non superiore a 2 cm^2.

III. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE**

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

([1]) Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice alla presente norma.

▼B

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 alla rinfusa nell'imballaggio o negli imballaggi di vendita;

b) per i frutti calibrati secondo il peso:

— per i frutti della categoria «Extra» e delle categorie I e II presentati a strati ordinati:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
75 - 100	15
100 – 200	35
►C2 200 – 250 ◄	50
> 250	80

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

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
75 - 100	25
100 – 200	50
> 200	100

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

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 non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

▼B

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 non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né 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 frutti che non soddisfano i requisiti di calibro, con una variazione massima di:

— 5 mm al di sotto del diametro minimo,

— 10 g al di sotto del 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.

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 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. **Identificazione**

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

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;

▼B

— 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.

▼M18

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 ([1]) si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del suo sinonimo.

▼B

C. **Origine del prodotto**

Paese di origine ([2]) ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. Nel caso di un miscuglio di pere di diverse varietà e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata del 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 del caso, 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 quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano pallettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

Appendice

Criteri di calibro per le pere

G = Varietà a frutto grosso

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

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 nell'elenco possono essere commercializzate purché rispettino le disposizioni in materia di calibrazione per le altre varietà descritte nella sezione III della norma.

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

([2]) Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼**M18**

Alcune delle varietà menzionate nell'elenco 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 nomi commerciali. Alcuni marchi commerciali noti figurano nella terza colonna, a titolo puramente informativo.

▼**B**

Varietà	Sinonimi	►**M18** Marchi commerciali ◄	Calibro
Abbé Fétel	Abate Fetel		G
Abugo o Siete en Boca			PE
Akça			PE
Alka			G
Alsa			G
Amfora			G
AGexandrine Douillard			G
Bambinella			PE
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
Carusella			PE
Castell	Castell de Verano		PE
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PE
Comice rouge			G
Concorde			G
Condoula			PE
Coscia	Ercolini		PE
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		G
D'Anjou			G
Dita			G
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PE
Doyenné d'hiver	Winterdechant		G
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		G
Erika			G

▼B

Varietà	Sinonimi	►M18 Marchi commerciali ◄	Calibro
Etrusca			PE
Flamingo			G
Forelle			G
Général Leclerc		Amber Grace™	G
Gentile			PE
Golden Russet Bosc			G
Grand champion			G
Harrow Delight			G
Jeanne d'Arc			G
Joséphine			G
Kieffer			G
Klapa Mīlule			G
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PE
Lombacad		Cascade ®	G
Moscatella			PE
Mramornaja			G
Mustafabey			PE
Packham's Triumph	Williams d'Automne		G
Passe Crassane	Passa Crassana		G
Perita de San Juan			PE
Pérola			PE
Pitmaston	Williams Duchesse		G
Précoce de Trévoux	Trévoux		PE
Président Drouard			G
Rosemarie			G
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PE
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Suvenirs			G
Taylors Gold			G
Triomphe de Vienne			G
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.

▼B

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.

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. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà.

Devono essere prive di terra.

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

ii) *Categoria I*

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

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

— 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.

▼B

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 qualità**

i) *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 non oltre 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 non oltre il 2 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né 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 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 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.

▼B

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 deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. **Identificazione**

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

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;

— 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 [1] ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

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

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano pallettizzati, dette 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 [2] (cultivar) derivate dal *Capsicum annuum* L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i peperoni dolci destinati alla trasformazione industriale.

[1] Indicare il nome completo o comunemente usato.
[2] Certi peperoni dolci possono avere sapore piccante.

▼B

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.

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. Essi devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

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

ii) *Categoria I*

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

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

— un lieve difetto di forma,

— lievi macchie argentee o lievi danno da attacchi di Thrips su non più di un terzo 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 cm^2 di superficie totale per gli altri difetti, oppure

— crepe superficiali asciutte su non più di 1/8 della superficie totale del frutto,

— peduncolo lievemente danneggiato.

▼B

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 loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

— difetti di forma,

— macchie argentee o danni da attacchi di Thrips su non più di 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 cm^2 di superficie totale per gli altri difetti, oppure

— screpolature secche superficiali asciutte su non più di 1/4 della superficie totale del frutto,

— deterioramento dell'estremità pistillare di non oltre 1 cm^2,

— 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 prodotti 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

— 40 g se il peso del pezzo più piccolo è superiore a 180 g.

I peperoni dolci di forma allungata devono avere una lunghezza piuttosto 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 non oltre 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 non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

▼B

iii) *Categoria II*

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di peperoni dolci 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 (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 le categorie «Extra» e I, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

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

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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. **Identificazione**

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

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;

— 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

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 diversi tipi commerciali distinti e/o di diversi colori; 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 ([1]) ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di miscugli di peperoni dolci di diversi tipi commerciali e/o di diversi colori e di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare in prossimità del 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).

— «Piccante» o una denominazione equivalente, se del caso.

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

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano pallettizzati, dette 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 dalla *Vitis vinifera* L., destinata ad essere fornita allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dell'uva da tavola destinata alla trasformazione industriale.

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.

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.

([1]) Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

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 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 della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere sodi, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graspo e praticamente ricoperti della loro pruina.

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

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. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graspo meno uniformemente che nella categoria «Extra».

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

— un lieve difetto di forma,

— lievi difetti di colorazione,

— leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'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.

▼B

Gli acini devono essere sufficientemente sodi e sufficientemente attaccati e per quanto possibile coperti di pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graspo 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,

— lievi difetti dell'epidermide.

III. **DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE**

Il calibro è determinato dal peso del grappolo.

Il peso minimo per grappolo è di 75 g. Questa disposizione non si applica agli imballaggi contenenti porzioni singole.

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 peso, di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza non oltre 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 non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né 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 peso, di grappoli 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 peso, di grappoli non rispondenti ai requisiti di calibro. In ciascun imballaggio destinato alla vendita, è autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che esso 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 diverse varietà distinte di uve da tavola, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all'origine.

▼B

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**

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

A. **Identificazione**

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

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;

— 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 diverse varietà distinte, i nomi di ciascuna delle varietà.

C. **Origine del prodotto**

— Paese di origine ([1]) ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

— Nel caso di un miscuglio di uve da tavola di diverse varietà e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata del nome della varietà corrispondente.

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

— «grappoli di peso inferiore a 75 g per porzioni singole», se del caso.

([1]) Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

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

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

▼M18

_____

▼B

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 al consumatore allo stato fresco, esclusi i pomodori destinati alla trasformazione industriale.

Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori:

— «tondi»,

— «costoluti»,

— «oblunghi» o «allungati»,

— pomodori «ciliegia» (inclusi i pomodori «cocktail»).

II. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

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

A. **Caratteristiche minime**

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

— interi;

— sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;

— di aspetto fresco;

— praticamente 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. **Classificazione**

I pomodori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

▼B

i) *Categoria «Extra»*

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

Per la colorazione, in funzione dello stato di maturazione, essi devono rispondere ai requisiti di cui al terzo comma del precedente punto A.

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

ii) *Categoria I*

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente 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, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— 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 cm^2,

— 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, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione dei pomodori:

— difetti di forma e di sviluppo,

— difetti di colorazione,

— difetti dell'epidermide o ammaccature, purché non danneggino gravemente il frutto,

— screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm per i pomodori «tondi», «costoluti» o «oblunghi».

▼B

Inoltre, i pomodori «costoluti» possono presentare:

— protuberanze più marcate rispetto alla categoria I, senza che vi sia deformità,

— un ombelico,

— cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 2 cm^2,

— 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 né ai pomodori ciliegia e 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 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 per la differenza in caso di 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 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 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.

▼B

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 non oltre 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 non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né 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 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. 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 delle categorie «Extra» e 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 diversi colori, di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per ciascun colore, varietà e/o tipo commerciale, all'origine.

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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

▼B

VI. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

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

A. **Identificazione**

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

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;

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

— «Miscuglio di pomodori», o una denominazione equivalente, nel caso di miscugli di pomodori di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali e/o di diversi colori distinti; 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 ([1]) ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di miscugli di pomodori di diversi colori, di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare in prossimità del 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.

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

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

([1]) Indicare il nome completo o comunemente usato.

▼B

ALLEGATO II

FACSIMILE DELL'ETICHETTA DI CUI ALL'ARTICOLO 12, PARAGRAFO 1

	Norma di commercializzazione dell'Unione europea per gli ortofrutticoli freschi Numero (dell'operatore riconosciuto) (Stato membro)

▼B

ALLEGATO III

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ ALLE NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DELL'UNIONE EUROPEA PER GLI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI DI CUI AGLI ARTICOLI 12, 13 E 14

<table>
<tr><td colspan="2">1. Operatore</td><td colspan="2">Certificato di conformità alle norme di commercializzazione dell'Unione europea applicabili agli ortofrutticoli freschi

N. .....

(Il presente certificato è destinato esclusivamente agli organismi di controllo)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">2. Imballatore indicato sull'imballaggio (se diverso dall'operatore)</td><td colspan="2">3. Organismo di controllo</td></tr>
<tr><td>4. Luogo di controllo/paese di origine (1)</td><td>5. Regione o paese di destinazione</td></tr>
<tr><td colspan="2">6. Identificazione del mezzo di trasporto</td><td colspan="2">7.

☐ interno

☐ importazione

☐ esportazione</td></tr>
<tr><td>8. Imballaggi (numero e tipo)

–

–</td><td>9. Natura del prodotto (varietà, se previsto dalla norma)</td><td>10. Categoria di qualità</td><td>11. Peso netto totale in kg</td></tr>
<tr><td colspan="4">12. La partita di cui sopra è conforme, al momento del rilascio del presente certificato, alle vigenti norme di commercializzazione dell'Unione europea.

.....

Ufficio doganale previsto ..... Luogo e data di rilascio

Validità: fino al (data) .....

.....

Firmatario (nome in stampatello):

Firma ..... Timbro dell'autorità competente</td></tr>
<tr><td colspan="4">13. Osservazioni</td></tr>
</table>

(1) Se il prodotto viene riesportato, indicarne l'origine nella casella 9.

▼**M18**

ALLEGATO IV

PAESI TERZI I CUI CONTROLLI DI CONFORMITÀ SONO STATI RICONOSCIUTI AI SENSI DELL'ARTICOLO 15 E RELATIVI PRODOTTI

Paese	Prodotti
Svizzera	Ortofrutticoli freschi, eccetto gli agrumi
Marocco	Ortofrutticoli freschi
Sud Africa	Ortofrutticoli freschi
Israele (*)	Ortofrutticoli freschi
India	Ortofrutticoli freschi
Nuova Zelanda	Mele, pere e kiwi
Senegal	Ortofrutticoli freschi
Kenya	Ortofrutticoli freschi
Turchia	Ortofrutticoli freschi

(*) La Commissione concede il riconoscimento ai sensi dell'articolo 15 per ortofrutticoli originari dello Stato d'Israele ad esclusione dei territori amministrati da Israele dal giugno 1967, ossia le alture del Golan, la striscia di Gaza, Gerusalemme Est e il resto della Cisgiordania.

▼B

ALLEGATO V

METODI DI CONTROLLO DI CUI ALL'ARTICOLO 17, PARAGRAFO 1

I seguenti metodi di controllo si basano sulle disposizioni della guida per l'applicazione del controllo della qualità degli ortofrutticoli freschi adottata dal regime dell'OCSE per l'applicazione delle norme internazionali agli ortofrutticoli.

1. DEFINIZIONI

1.1. **Imballaggio**

Elemento di una partita imballato singolarmente, incluso il contenuto. L'imballaggio è concepito in modo da facilitare la movimentazione e il trasporto di un certo numero di imballaggi di vendita o di prodotti alla rinfusa o ordinati, al fine di evitare i danni derivanti dalla loro manipolazione e dal trasporto. L'imballaggio può costituire un imballaggio di vendita. Non sono considerati imballaggi i container per il trasporto stradale, ferroviario, marittimo e aereo.

1.2. **Imballaggio di vendita**

Elemento di una partita imballato singolarmente, incluso il contenuto. L'imballaggio è concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utilizzatore finale o il consumatore.

1.3. **Preimballaggi**

I preimballaggi sono imballagi di vendita costituiti da involucri che ricoprono interamente o parzialmente il contenuto, in modo tale che quest'ultimo non possa essere manipolato senza aprire o alterare l'imballaggio. Le membrane protettive che ricoprono un singolo prodotto non sono considerate preimballaggi.

1.4. **Spedizione**

Quantità di prodotto destinata ad essere commercializzata da uno stesso operatore, presentata al controllo e identificata da un documento. Una spedizione può essere composta da vari tipi di prodotti e può contenere una o più partite di ortofrutticoli freschi, secchi o essiccati.

1.5. **Partita**

Quantità di prodotto presentata al controllo come avente le medesime caratteristiche per quanto riguarda:

— identità dell'imballatore e/o dello speditore,

— paese di origine,

— natura del prodotto,

— categoria del prodotto,

— calibro (se il prodotto è classificato in funzione del calibro),

— varietà o tipo commerciale (secondo le corrispondenti disposizioni della norma),

— tipo di imballaggio e presentazione.

Tuttavia, se all'atto del controllo di conformità di una spedizione (quale definita al punto 1.4) risulta difficile distinguere le partite e/o non è possibile presentare partite distinte, tutte le partite che compongono la spedizione potranno essere considerate come un'unica partita purché presentino caratteristiche omogenee quanto al tipo di prodotto, allo speditore, al paese di origine, alla categoria e, se previsti dalla norma di commercializzazione pertinente, alla varietà o al tipo commerciale.

1.6. **Campionamento**

Prelievo temporaneo di una certa quantità di prodotto (denominata campione) all'atto di un controllo di conformità.

▼B

1.7. **Campione elementare**

Campione prelevato a caso da una partita o, nel caso di un prodotto presentato alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto), quantità prelevata a caso in un punto della partita.

1.8. **Campione globale**

Pluralità di campioni elementari ritenuti rappresentativi di una partita e prelevati in quantità sufficiente ai fini della valutazione della partita in funzione di tutti i criteri.

1.9. **Campione secondario**

Un quantitativo equivalente di prodotto prelevato a caso dal campione elementare.

Nel caso della frutta a guscio imballata, il peso del campione secondario è compreso fra 300 g e 1 kg. Se il campione elementare è costituito da imballaggi contenenti imballaggi di vendita, il campione secondario consisterà in uno o più imballaggi di vendita il cui peso complessivo è pari almeno a 300 g.

Nel caso di altri prodotti imballati, il campione secondario comprende 30 unità, purché il peso netto dell'imballaggio sia pari o inferiore a 25 kg e l'imballaggio non contenga imballaggi di vendita. In taluni casi, ciò significa che l'intero contenuto dell'imballaggio deve essere sottoposto a controllo, se il campione elementare contiene meno di 30 unità.

1.10. **Campione composito (unicamente prodotti secchi ed essiccati)**

Un campione composito è costituito da un miscuglio di tutti i campioni secondari che compongono il campione globale, di peso non inferiore a 3 kg. I prodotti contenuti nel campione composito devono essere mescolati in modo omogeneo.

1.11. **Campione ridotto**

Quantità di prodotto prelevata a caso da un campione globale o composito e di volume limitato al quantitativo minimo necessario ma sufficiente ai fini della valutazione di singoli criteri.

Qualora il metodo di controllo comporti la distruzione del prodotto, la dimensione del campione ridotto non supera il 10 % del campione globale o, nel caso della frutta a guscio, 100 frutti prelevati dal campione composito. Nel caso di piccoli prodotti secchi o essiccati (per i quali ad esempio 100 g comprendono più di 100 unità), il campione ridotto non può essere superiore a 300 g.

Per la valutazione dei criteri relativi al grado di sviluppo e/o di maturazione, la costituzione del campione viene fatta sulla base dei metodi oggettivi descritti nella Guida ai test oggettivi per determinare la qualità degli ortofrutticoli e dei prodotti secchi ed essiccati.

Alcuni campioni ridotti possono essere prelevati da un campione globale o composito al fine di verificare la conformità della partita con riguardo a diversi criteri.

2. ESECUZIONE DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ

2.1. **Osservazione generale**

Il controllo di conformità è eseguito mediante valutazione di campioni prelevati a caso in vari punti della partita da controllare. In linea di massima la qualità del campione si presume rappresentativa della qualità della partita.

2.2. **Luogo di controllo**

Il controllo di conformità può essere effettuato durante le operazioni di imballaggio, al punto di spedizione, durante il trasporto, al punto di ricevimento e a livello della vendita all'ingrosso e al dettaglio.

Nei casi in cui l'organismo di controllo non effettui il controllo di conformità nei propri locali, il detentore mette a disposizione strutture che consentano la realizzazione di un controllo di conformità.

▼B

2.3. **Identificazione delle partite e/o impressione generale della spedizione**

L'identificazione delle partite si basa sulle marcature o su altri criteri quali le diciture stabilite conformemente alla direttiva 89/396/CEE del Consiglio ([1]). Se la spedizione consta di più partite, l'ispettore ricava un'impressione generale della spedizione dai documenti di accompagnamento o dalle dichiarazioni. In base al controllo stabilisce quindi il grado di conformità delle partite con le indicazioni riportate su tali documenti.

Se i prodotti sono stati o devono essere caricati su un mezzo di trasporto, il numero d'immatricolazione di quest'ultimo servirà a identificare la spedizione.

2.4. **Presentazione del prodotto**

L'ispettore designa gli imballaggi che intende esaminare. La presentazione è fatta dall'operatore e consiste nella presentazione del campione globale e delle informazioni necessarie per l'identificazione della spedizione o della partita.

Se sono necessari campioni ridotti o secondari, l'ispettore li preleva dal campione globale.

2.5. **Controllo fisico**

— Verifica dell'imballaggio e della presentazione

L'ispettore verifica l'idoneità e la pulizia dell'imballaggio e dei materiali da imballo conformemente alla norma di commercializzazione pertinente. Tale operazione viene effettuata sulla base dei campioni elementari nel caso di prodotti imballati e sulla base del mezzo di trasporto in tutti gli altri casi. Qualora siano ammessi solo certi tipi di imballaggio o di presentazione, l'ispettore ne verifica l'impiego.

— Verifica delle marcature

L'ispettore accerta se la marcatura del prodotto è conforme alla norma di commercializzazione pertinente. In particolare, egli verifica se le marcature sono corrette e/o in che misura debbano essere modificate.

Tale controllo viene effettuato sulla base dei campioni elementari nel caso di prodotti imballati e sulla base dei documenti apposti sul pallet o sul mezzo di trasporto in tutti gli altri casi.

Gli ortofrutticoli imballati individualmente in un involucro di plastica non sono considerati prodotti alimentari preconfezionati ai sensi della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e non devono necessariamente recare le marcature previste dalle norme di commercializzazione. In questo caso, l'involucro di plastica può essere considerato una semplice protezione per prodotti delicati.

— Verifica della conformità dei prodotti

L'ispettore determina l'entità del campione globale in modo da poter valutare la partita e sceglie a caso gli imballaggi da controllare o, per i prodotti alla rinfusa, i punti della partita da cui devono essere prelevati i campioni elementari.

Verrà prestata attenzione affinché il prelievo dei campioni non comprometta la qualità del prodotto.

Gli imballaggi danneggiati non vengono utilizzati come parte del campione globale, ma vengono messi da parte e possono, se necessario, essere oggetto di un esame e di una relazione separati.

([1]) GU L 186 del 30.6.1989, pag. 21.

▼B

Ogni qualvolta una partita venga dichiarata insoddisfacente o debba essere valutato il rischio di un prodotto non conforme alla norma di commercializzazione, il campione globale comprende i seguenti quantitativi minimi:

Prodotti imballati	
Numero di imballaggi presenti nella partita	Numero di imballaggi da prelevare (campioni elementari)
Fino a 100	5
Da 101 a 300	7
Da 301 a 500	9
Da 501 a 1 000	10
Oltre 1 000	15 (minimo)

Prodotti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto)	
Quantitativo della partita in kg o numero di sacchi presenti nella partita	Quantità di campioni elementari in kg o numero di sacchi
Fino a 200	10
Da 201 a 500	20
Da 501 a 1 000	30
Da 1 001 a 5 000	60
Oltre 5 000	100 (minimo)

Nel caso di ortofrutticoli voluminosi (oltre 2 kg al pezzo), i campioni elementari sono costituiti da almeno cinque pezzi. Nel caso di partite contenenti meno di 5 imballaggi o di peso inferiore a 10 kg, viene controllata l'intera partita.

Se l'ispettore, a controllo ultimato, non è in grado di prendere una decisione, si procede a un nuovo controllo fisico in modo da determinare globalmente il risultato medio dei due controlli.

2.6. **Controllo dei prodotti**

Nel caso di un prodotto imballato, i campioni elementari vengono utilizzati per verificare l'aspetto globale del prodotto, la presentazione, la pulizia degli imballaggi e l'etichettatura. Negli altri casi, tali controlli vengono effettuati sulla partita o sul mezzo di trasporto.

Il prodotto da sottoporre a controllo di conformità è interamente ritirato dall'imballaggio. L'ispettore può derogare a questa prescrizione solo se il campionamento è basato su campioni compositi.

La verifica dell'omogeneità, dei requisiti minimi, delle categorie di qualità e del calibro è effettuata su un campione globale o su un campione composito, tenendo conto degli opuscoli esplicativi pubblicati dal regime dell'OCSE per l'applicazione delle norme internazionali agli ortofrutticoli.

Se vengono riscontrati difetti, l'ispettore determina la percentuale di prodotto non conforme alla norma in numero o in peso.

I difetti esterni vengono controllati sul campione globale o su quello composito. La verifica di certi criteri relativi al grado di sviluppo e/o di maturazione o alla presenza o assenza di difetti interni può essere effettuata su campioni ridotti, soprattutto se le operazioni di controllo comportano la distruzione del valore commerciale del prodotto.

▼B

La valutazione dei criteri relativi al grado di sviluppo e/o di maturazione viene effettuata facendo ricorso agli strumenti e ai metodi a tal fine previsti nella norma di commercializzazione pertinente o conformemente alla Guida ai test oggettivi per determinare la qualità degli ortofrutticoli e dei prodotti secchi ed essiccati.

2.7. **Rapporto sui risultati dei controlli**

Se del caso sono rilasciati i documenti di cui all'articolo 14.

Qualora si rilevino difetti che determinano la non conformità, tali difetti, la percentuale riscontrata e le ragioni della non conformità vengono comunicati per iscritto all'operatore o al suo rappresentante. L'operatore o il suo rappresentante vengono altresì informati della possibilità eventuale di rendere il prodotto conforme semplicemente modificandone le indicazioni esterne.

Se in un prodotto vengono riscontrati difetti, viene indicata la percentuale di prodotto non conforme alla norma.

2.8. **Perdita di valore del prodotto in seguito al controllo di conformità**

Al termine del controllo di conformità, il campione globale o composito è messo a disposizione dell'operatore o del suo rappresentante.

L'organismo di controllo non è tenuto a restituire gli elementi del campione globale o composito distrutti durante il controllo di conformità.

▼**M8**

ALLEGATO V bis

INVESTIMENTI INAMMISSIBILI DI CUI ALL'ARTICOLO 37, SECONDO COMMA

1. Investimenti nei mezzi di trasporto da utilizzare per la commercializzazione o la distribuzione da parte del gruppo di produttori, fatta eccezione per:

   a) investimenti in mezzi di trasporto interno; al momento dell'acquisto, il gruppo di produttori deve dimostrare allo Stato membro interessato che gli investimenti sono destinati unicamente al trasporto interno;

   b) accessori per mezzi di trasporto frigorifero o in atmosfera controllata.

2. Acquisto di terreni non edificati il cui costo è superiore al 10 % del totale delle spese ammissibili relative all'azione considerata, a meno che l'acquisto sia necessario per realizzare un investimento incluso nel piano di riconoscimento.

3. Attrezzature di seconda mano acquistate con aiuti nazionali o dell'Unione nel corso dei sette anni precedenti.

4. Locazione, a meno che la competente autorità dello Stato membro accetti la locazione in quanto alternativa economicamente valida all'acquisto.

5. Acquisto di immobili che sono stati acquistati, negli ultimi dieci anni, grazie ad aiuti nazionali o dell'Unione.

6. Investimenti in azioni.

7. Investimenti od analoghi tipi di azioni realizzati al di fuori delle aziende e/o dei locali del gruppo di produttori o dei suoi soci.

▼M8

ALLEGATO V ter

Modelli per la notifica dei gruppi di produttori ai sensi dell'articolo 38, paragrafo 4

Notifica in conformità all'articolo 38, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 543/2011 della Commissione

Stato membro: [ ] Numero totale di gruppi di produttori proposti per il riconoscimento: [ ]

Valuta: [moneta nazionale] Data: [ ]

Identificazione (se già attribuita)	Nome	Numero di soci	Anni del periodo transitorio	Anni di esecuzione	Aiuto per incentivare la costituzione e il funzionamento amministrativo, articolo 103 bis, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007			Aiuto per finanziare parte degli investimenti, articolo 103 bis, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007				Valore della produzione commercializzata (art 42 del reg. 543/2011)	Totale contributo dell'Unione	Totale contributo dello Stato membro	Totale Gruppo Produttori
					Totale	Contributo dell'Unione	Contributo dello Stato membro	Spesa totale	Contributo dell'Unione	Contributo dello Stato membro	Contributo del gruppo di produttori e dei soci del gruppo di produttori				
					(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
			1/5	201…											
			2/5	201…											
			3/5	201…											
			4/5	201…											
			5/5	201…											
				Totale											

Compilare un foglio excel per ogni gruppo di produttori (GP)

▼M8

Notifica in conformità all'articolo 38, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 543/2011 della Commissione

Stato membro: [ ] Numero totale di gruppi di produttori proposti per il riconoscimento: [ ]

Valuta: [moneta nazionale] Data: [ ]

Numero di gruppi di produttori proposti per il riconoscimento	Anni	Aiuto per incentivare la costituzione e il funzionamento amministrativo, articolo 103 bis, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007			Aiuto per finanziare parte degli investimenti, articolo 103 bis, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007				Valore della produzione commercializzata (art 42 del reg. 543/2011)	Totale contributo dell'Unione	Totale contributo dello Stato membro	Totale Gruppo Produttori
		Totale	Contributo dell'Unione	Contributo dello Stato membro	Spesa totale	Contributo dell'Unione	Contributo dello Stato membro	Contributo del gruppo di produttori e dei soci del gruppo di produttori				
		(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	Totale											

Questo foglio excel si riferisce a tutti i gruppi di produttori proposti per il riconoscimento per Stato membro»

▼M29

———————

▼B

ALLEGATO XIX

TAVOLA DI CONCORDANZA DI CUI ALL'ARTICOLO 149

Regolamento (CE) n. 1580/2007	Presente regolamento
Articolo 1	Articolo 1
Articolo 2	Articolo 2
Articolo 2 *bis*	Articolo 3
Articolo 3	Articolo 4
Articolo 4	Articolo 5
Articolo 5	Articolo 6
Articolo 6	Articolo 7
Articolo 7	Articolo 8
Articolo 8	Articolo 9
Articolo 9	Articolo 10
Articolo 10	Articolo 11
Articolo 11	Articolo 12
Articolo 12	Articolo 13
Articolo 12 *bis*	Articolo 14
Articolo 13	Articolo 15
Articolo 14	—
Articolo 15	Articolo 16
Articolo 16	—
Articolo 17	—
Articolo 18	—
Articolo 19	—
Articolo 20	Articolo 17
Articolo 20 *bis*	Articolo 18
Articolo 21	Articolo 19
Articolo 22	Articolo 20
Articolo 23	Articolo 21
Articolo 24	Articolo 22
Articolo 25	Articolo 23
Articolo 26	Articolo 24
Articolo 27	Articolo 25
Articolo 28	Articolo 26
Articolo 29	Articolo 27
Articolo 30	Articolo 28
Articolo 31	Articolo 29
Articolo 32	Articolo 30
Articolo 33	Articolo 31
Articolo 34	Articolo 33
Articolo 35	—
Articolo 36	Articolo 34

▼B

Regolamento (CE) n. 1580/2007	Presente regolamento
Articolo 37	Articolo 35
Articolo 38	Articolo 36
Articolo 39	Articolo 37
Articolo 40	Articolo 38
Articolo 41	Articolo 39
Articolo 42	Articolo 40
Articolo 43	Articolo 41
Articolo 44	Articolo 42
Articolo 45	Articolo 43
Articolo 46	Articolo 44
Articolo 47	Articolo 45
Articolo 48	Articolo 46
Articolo 49	Articolo 47
Articolo 50	Articolo 48
Articolo 51	Articolo 49
Articolo 52	Articolo 50
Articolo 53	Articolo 51
Articolo 54	Articolo 52
Articolo 55	Articolo 53
Articolo 56	Articolo 54
Articolo 57	Articolo 55
Articolo 58	Articolo 56
Articolo 59	Articolo 57
Articolo 60	Articolo 58
Articolo 61	Articoli 59-60
Articolo 62	Articolo 61
Articolo 63	Articolo 62
Articolo 64	Articolo 63
Articolo 65	Articolo 64
Articolo 66	Articolo 65
Articolo 67	Articolo 66
Articolo 68	Articolo 67
Articolo 69	Articolo 68
Articolo 70	Articolo 69
Articolo 71	Articolo 70
Articolo 72	Articolo 71
Articolo 73	Articolo 72
Articolo 74	Articolo 73
Articolo 75	Articolo 74
Articolo 76	Articolo 75
Articolo 77	Articolo 76
Articolo 78	Articolo 77

▼B

Regolamento (CE) n. 1580/2007	Presente regolamento
Articolo 79	Articolo 78
Articolo 80	Articolo 79
Articolo 81	Articolo 80
Articolo 82	Articolo 81
Articolo 83	Articolo 82
Articolo 84	Articolo 83
Articolo 85	Articolo 84
Articolo 86	Articolo 85
Articolo 87	Articolo 86
Articolo 88	Articolo 87
Articolo 89	Articolo 88
Articolo 90	Articolo 89
Articolo 91	Articolo 90
Articolo 92	—
Articolo 93	Articolo 91
Articolo 94	Articolo 92
Articolo 94 *bis*	Articolo 93
Articolo 95	Articolo 94
Articolo 96	Articolo 95, paragrafo 4
Articolo 97	Articolo 95
Articolo 98	Articolo 96
Articolo 99	Articolo 97
Articolo 100	Articolo 99
Articolo 101	Articolo 100
Articolo 102	Articolo 101
Articolo 103	Articolo 102
Articolo 104	Articolo 103
Articolo 105	Articolo 104
Articolo 106	Articolo 105, paragrafo 1
Articolo 107	Articolo 105, paragrafi 2 e 3
Articolo 108	Articolo 106
Articolo 109	Articolo 107
Articolo 110	Articolo 108
Articolo 111	Articolo 109
Articolo 112	Articolo 110
Articolo 113	Articolo 111
Articolo 114	Articolo 112
Articolo 115	Articolo 113
Articolo 116	Articolo 114
Articolo 117	Articolo 115
Articolo 118	Articolo 116
Articolo 119	Articolo 117

▼B

Regolamento (CE) n. 1580/2007	Presente regolamento
Articolo 120	Articolo 118
Articolo 121	Articolo 119
Articolo 122	Articolo 120
Articolo 123	Articolo 121
Articolo 124	Articolo 122
Articolo 125	Articolo 123
Articolo 126	Articolo 125
Articolo 127	Articolo 126
Articolo 128	Articolo 127
Articolo 129	Articolo 128
Articolo 130	Articolo 129
Articolo 131	Articolo 130
Articolo 132	Articolo 131
Articolo 133	Articolo 132
Articolo 134	—
Articolo 135	Articolo 133
Articolo 136	Articolo 134
Articolo 137	Articolo 135
Articolo 138	Articolo 136
Articolo 139	Articolo 137
Articolo 140	Articolo 138
Articolo 141	Articolo 139
Articolo 142	Articolo 140
Articolo 143	Articolo 141
Articolo 144	Articolo 142
Articolo 145	Articolo 143
Articolo 146	Articolo 144
Articolo 147	Articolo 145
Articolo 148	Articolo 146
Articolo 149	Articolo 147
Articolo 150	Articolo 148
Articolo 151	Articolo 149
Articolo 152	Articolo 150
Articolo 153	Articolo 151
Allegato I	Allegato I
Allegato II	Allegato II
Allegato III	Allegato III
Allegato IV	Allegato IV
Allegato VI	Allegato V
Allegato VII	Allegato VII
Allegato VIII	Allegato IX
Allegato IX	Allegato X

▼B

Regolamento (CE) n. 1580/2007	Presente regolamento
Allegato X	Allegato XI
Allegato XI	Allegato XII
Allegato XII	Allegato XIII
Allegato XIII	Allegato XIV
Allegato XIV	Allegato VIII
Allegato XV	Allegato XVI
Allegato XVI	Allegato XVII
Allegato XVII	Allegato XVIII
Allegato XVIII	Allegato XX

▼B

ALLEGATO XX

REGOLAMENTI DI CUI ALL'ARTICOLO 150, PARAGRAFO 2

Regolamento (CEE) n. 1764/86 della Commissione, del 27 maggio 1986, che stabilisce i requisiti qualitativi minimi per i prodotti trasformati a base di pomodori nel quadro del regime di aiuti alla produzione ([1])

Regolamento (CEE) n. 2320/89 della Commissione, del 28 luglio 1989, che stabilisce i requisiti qualitativi minimi per le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta nel quadro del regime di aiuto alla produzione ([2])

Articolo 2 e allegato I, parti A e B, del regolamento (CE) n. 464/1999 della Commissione, del 3 marzo 1999, recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio per quanto concerne il regime di aiuto per le prugne secche ([3])

Articolo 1, paragrafi 1 e 2, e allegati II e III del regolamento (CE) n. 1573/1999 della Commissione, del 19 luglio 1999, recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio per quanto concerne le caratteristiche dei fichi secchi ammessi a beneficiare del regime di aiuto alla produzione ([4])

Allegati I e II del regolamento (CE) n. 1621/1999 della Commissione, del 22 luglio 1999, recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio in ordine all'aiuto per la coltura di uve destinate alla produzione di determinate varietà di uve secche ([5])

Regolamento (CE) n. 1666/1999 della Commissione, del 28 luglio 1999, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio per quanto riguarda le caratteristiche minime di commercializzazione di talune varietà di uve secche ([6])

Regolamento (CE) n. 1010/2001 della Commissione, del 23 maggio 2001, relativo ai requisiti minimi di qualità per i miscugli di frutta nel quadro del regime di aiuto alla produzione ([7])

Articolo 3 del regolamento (CE) n. 217/2002 della Commissione, del 5 febbraio 2002, che stabilisce criteri di accettazione della materia prima nel quadro del regime di aiuti alla produzione previsto dal regolamento (CE) n. 2201/96 ([8])

Articolo 2 del regolamento (CE) n. 1535/2003 della Commissione, del 29 agosto 2003, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio per quanto riguarda il regime di aiuti nel settore dei prodotti trasformati a base di ortofrutticoli ([9])

Articolo 16 e allegato I del regolamento (CE) n. 2111/2003 della Commissione, del 1º dicembre 2003, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 2202/96 del Consiglio che istituisce un regime di aiuti ai produttori di taluni agrumi ([10])

Regolamento (CE) n. 1559/2006 della Commissione, del 18 ottobre 2006, che stabilisce i requisiti qualitativi minimi per le pere Williams e Rocha allo sciroppo o al succo naturale di frutta nel quadro del regime di aiuto alla produzione ([11])

([1]) GU L 153 del 7.6.1986, pag. 1.
([2]) GU L 220 del 29.7.1989, pag. 54.
([3]) GU L 56 del 4.3.1999, pag. 8.
([4]) GU L 187 del 20.7.1999, pag. 27.
([5]) GU L 192 del 24.7.1999, pag. 21.
([6]) GU L 197 del 29.7.1999, pag. 32.
([7]) GU L 140 del 24.5.2001, pag. 31.
([8]) GU L 35 del 6.2.2002, pag. 11.
([9]) GU L 218 del 30.8.2003, pag. 14.
([10]) GU L 317 del 2.12.2003, pag. 5.
([11]) GU L 288 del 19.10.2006, pag. 22.