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

►**B**

REGOLAMENTO (CE) N. 790/2000 DELLA COMMISSIONE
del 14 aprile 2000
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai pomodori

(GU L 95 del 15.4.2000, pag. 24)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 717/2001 della Commissione del 10 aprile 2001	L 100	11	11.4.2001
►**M2**	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M3**	modificato dal regolamento (CE) n. 6/2005 della Commissione del 4 gennaio 2005	L 2	3	5.1.2005
►**M4**	Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 790/2000 DELLA COMMISSIONE

del 14 aprile 2000

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai pomodori

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ([1]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1257/1999 ([2]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) I pomodori figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 fra i prodotti per i quali devono essere adottate delle norme. Il regolamento (CEE) n. 778/83 della Commissione, del 30 marzo 1983, che stabilisce norme di qualità per i pomodori ([3]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2522/97 ([4]), ha formato oggetto di molteplici modifiche che non ne garantiscono più la chiarezza sul piano giuridico.

(2) È pertanto necessario procedere ad una revisione di tale normativa e abrogare il regolamento (CEE) n. 778/83. A tal fine e per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, occorre tener conto della norma per i pomodori raccomandata dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento della qualità della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE-ONU).

(3) È peraltro opportuno specificare che i pomodori «ciliegia» (inclusi i pomodori «cocktail») costituiscono un quarto tipo commerciale distinto dai tre (pomodori tondi, pomodori oblunghi o allungati e pomodori costoluti) finora definiti nonché elencare i vari tipi di presentazione accettabili sul mercato per i pomodori. Daltro canto, l'andamento del mercato dei pomodori freschi dipende dalla qualità gustativa del prodotto la quale, specie nella fase di vendita al dettaglio, è assai variabile. È opportuno lasciare al settore considerato la possibilità di far figurare sugli imballaggi indicazioni minime o massime sui criteri fondamentali di maturazione nell'intento di consentire al consumatore di effettuare una scelta fondata sui criteri di qualità organolettici che gli sono più consoni.

(4) L'applicazione di tali norme deve comportare l'eliminazione dal mercato dei prodotti di qualità non soddisfacente, di orientare la produzione in modo da soddisfare le esigenze dei consumatori e di agevolare le relazioni commerciali sulla base di una concorrenza leale, contribuendo in tal modo al miglioramento della redditività della produzione.

(5) Le norme sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto a lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono comportare talune alterazioni imputabili all'evoluzione biologica dei prodotti di cui trattasi o al loro carattere più o meno deperibile. Occorre tenere conto di queste alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive alla spedizione. I prodotti della categoria «Extra» devono formare oggetto di una cernita e di un condizionamento particolarmente accurati e, per quanto li concerne, deve essere presa in considerazione solo la diminuzione dello stato di freschezza e di turgidità.

([1]) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
([2]) GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.
([3]) GU L 86 del 31.3.1983, pag. 14.
([4]) GU L 346 del 17.12.1997, pag. 44.

▼B

(6) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile ai pomodori di cui al codice NC 0702 00 00 figura nell'allegato.

La norma si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

— una lieve diminuzione dello stato di freschezza e di turgidità,

— per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e al loro carettere più o meno deperibile.

Articolo 2

Il regolamento (CEE) n. 778/83 è abrogato.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile a decorrere del primo giorno del terzo mese successivo alla sua entrata in vigore.

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

▼B

ALLEGATO

NORMA PER I POMODORI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai pomodori delle varietà (cultivar) derivate dal Lycopersicon lycopersicum (L.) Karsten ex Farw/Lycopersicon esculentum Mill., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i pomodori destinati alla trasformazione industriale.

Si distinguno 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,

— praticamente esenti da attacchi di parassiti,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o di 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:

i) *Categoria «Extra»*

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

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

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

ii) *Categoria I*

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

Essi non devono presentare screpolature o il «dorso verde». Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino

▼B

l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— un leggero difetto di forma e di sviluppo,

— un leggero difetto di colorazione,

— leggeri 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 turgidi (benché leggermente meno turgidi rispetto a quelli della categoria I) e non devono presentare screpolature non cicatrizzate.

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

— difetti di forma, di sviluppo e di colorazione,

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

▼M1

— 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 normale all'asse del frutto. Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori «ciliegia».

A. **Calibro minimo**

Il calibro minimo dei pomodori classificati nelle categorie «Extra», I e II è fissato a:

— 35 mm per i pomodori «tondi» e «costoluti»,

— 30 mm per i pomodori «oblunghi».

▼B

B. **Scala di calibrazione**

La scala di calibrazione per i pomodori è fissata come segue:

— da 30 millimetri inclusi a 35 millimetri esclusi ([1]),

— da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi,

— da 40 millimetri inclusi a 47 millimetri esclusi,

— da 47 millimetri inclusi a 57 millimetri esclusi,

— da 57 millimetri inclusi a 67 millimetri esclusi,

— da 67 millimetri inclusi a 82 millimetri esclusi,

— da 82 millimetri inclusi a 102 millimetri esclusi,

— 102 millimetri e oltre.

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie «Extra» e I.

La scala di calibrazione non si applica ai pomodori a grappolo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In ogni imballaggio sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non conformi alle caratteristiche della categoria indicata.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria «Extra»*

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

ii) *Categoria I*

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

— Nel caso dei pomodori a grappolo, il 5 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

iii) *Categoria II*

— Il 10 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, ammaccature pronunciate o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

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

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % in numero o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori «tondi» e «costoluti» e di 28 mm per i pomodori «oblunghi».

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 (sempreché, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia richiesta una calibrazione).

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

([1]) Unicamente per i pomodori «oblunghi».

▼B

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

▼M2

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita ►M3 aventi peso netto inferiore o pari a tre chilogrammi ◄, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione ([1]).

▼B

B. **Condizionamento**

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

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali 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 qualsiasi corpo estraneo.

▼M4

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

▼B

C. **Presentazione**

I pomodori possono essere presentati come segue:

i) sotto forma di frutti individuali, con o senza calice e stelo corto;

ii) sotto forma di pomodori a grappolo, ossia in infiorescenze intere o parti di infiorescenze, a condizione che ciascuna infiorescenza o parte di essa comprenda almeno:

— 3 frutti (2 nel caso di frutti preconfezionati) o

— nel caso dei pomodori «ciliegia» a grappolo, 6 frutti (4 nel caso di frutti preconfezionati).

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

▼M4

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;

— unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

▼B

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.

— Nome della varietà (facoltativo).

([1]) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼B

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

— Calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo o, ove del caso, indicazione «non calibrati».

— Tenore minimo di zucchero, misurato con rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo).

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

▼M4

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