REGOLAMENTO (CE) N. 1615/2001 DELLA COMMISSIONE

del 7 agosto 2001

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai meloni e che modifica il regolamento (CE) n. 1093/97

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. 911/2001 della Commissione [2], in particolare l'articolo 2, paragrafo 2, e l'articolo 3, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) I meloni figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CE) n. 1093/97 della Commissione, del 16 giugno 1997, recante norme di commercializzazione per i meloni e i cocomeri [3], modificato dal regolamento (CE) n. 850/2000 [4], è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.

(2) Per motivi di chiarezza, è opportuno rendere autonoma, rispetto agli altri prodotti di cui al regolamento (CE) n. 1093/97, la normativa concernente i meloni. Occorre pertanto procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni e sopprimere l'allegato I del regolamento (CE) n. 1093/97. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per i meloni dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU). Detta norma è stata infatti recentemente modificata per differenziare i criteri minimi di maturità applicabili ai meloni di tipo «Charentais» dai criteri minimi di maturità applicabili agli altri tipi di meloni.

(3) L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.

(4) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione.

(5) L'articolo 3, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 2200/96 prevede la possibilità di derogare alle norme vigenti nel caso in cui gli ortofrutticoli di una regione determinata sono venduti al dettaglio in tale regione per soddisfare un consumo locale tradizionale notoriamente conosciuto. La commercializzazione di talune varietà di meloni in Spagna e Portogallo avviene tradizionalmente nelle regioni di produzione, alla rinfusa, ossia previo carico diretto su mezzo di trasporto o in scompartimento di mezzo di trasporto. Tale pratica commerciale è stata oggetto dei regolamenti (CE) n. 1332/97 [5] e (CE) n. 1438/97 [6] recanti deroga, rispettivamente per il Portogallo e per la Spagna, alle norme di commercializzazione per i meloni. Per motivi di chiarezza e semplificazione, è opportuno integrare tali deroghe al presente regolamento e abrogare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 1332/97 e (CE) n. 1438/97.

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

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile ai meloni di cui al codice NC 0807 19 00 è stabilita nell'allegato.

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

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore e lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

In deroga alle disposizioni del presente regolamento, i meloni seguenti possono essere venduti alla rinfusa nella regione di produzione da commercianti al dettaglio:

a) i meloni prodotti in Portogallo diversi da quelli dei tipi «Charentais», «Ogen» e «Galia»;

b) i meloni di tipo allungato prodotti in Spagna.

[1] GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
[2] GU L 129 dell'11.5.2001, pag. 3.
[3] GU L 158 del 17.6.1997, pag. 21.
[4] GU L 103 del 27.4.2000, pag. 21.
[5] GU L 183 dell'11.7.1997, pag. 6.
[6] GU L 196 del 24.7.1997, pag. 64.

Ciascuna partita interessata deve riportare sul documento e, ove del caso, sulla scheda di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2200/96, oltre alle altre indicazioni richieste, la dicitura seguente: «Destinato alla vendita al dettaglio in … (regione di produzione) unicamente».

Articolo 3

Il regolamento (CE) n. 1093/97 è modificato come segue:

1) nel titolo, i termini «per i meloni e» sono soppressi;

2) all'articolo 1, il testo del paragrafo 1 è sostituito dal seguente:

«1. La norma di commercializzazione applicabile ai cocomeri di cui al codice NC 0807 11 00 figura nell'allegato.»;

3) l'allegato I è soppresso;

4) il titolo dell'allegato II è sostituito da: «Allegato».

Articolo 4

I regolamenti (CE) n. 1332/97 e (CE) n. 1438/97 sono abrogati.

I riferimenti ai regolamenti abrogati si intendono fatti al presente regolamento.

Articolo 5

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

Esso si applica a decorrere dal 1º gennaio 2002.

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

Fatto a Bruxelles, il 7 agosto 2001.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

ALLEGATO

NORMA PER I MELONI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai meloni delle varietà (cultivar) derivate da Cucumis melo L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i meloni destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i meloni devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

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

— interi [1],

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

— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,

— di aspetto fresco,

— praticamente esenti da parassiti,

— praticamente esenti da attacchi di parassiti,

— consistenti,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odori e/o sapori estranei.

I meloni devono essere sufficientemente sviluppati e di maturità soddisfacente [2].

Lo stato e il grado di sviluppo dei meloni devono essere tali da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse, e

— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. **Classificazione**

I meloni sono classificati in due categorie:

i) *Categoria I*

I meloni di questa categoria devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— un lieve difetto di forma,

— un lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita),

— leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni,

— lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa.

I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm.

ii) *Categoria II*

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

[1] Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico.

[2] L'indice rifrattometrico della polpa, misurato al centro della polpa della sezione massima normale sull'asse del frutto, deve essere uguale o superiore a 10° Brix per i meloni di tipo «Charentais» e ad 8° Brix per gli altri meloni.

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

— difetti di forma,

— difetti di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita),

— lievi ammaccature,

— lievi screpolature o fenditure secche che però non intaccano la polpa del frutto,

— difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.

I calibri minimi sono i seguenti:

Calibrazione attraverso il peso:

— «Charentais» e meloni del tipo «Ogen» e «Galia»:	250 g
— altri meloni:	300 g

Calibrazione attraverso il diametro:

— «Charentais» e meloni del tipo «Ogen» e «Galia»:	7,5 cm
— altri meloni:	8,0 cm

Se il calibro è espresso in unità di peso, il peso del melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 50 % (30 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo.

Se il calibro è espresso in misura del diametro, il diametro del melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20 % (10 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo.

La calibrazione è obbligatoria per entrambe le categorie.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In ciascun 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 I*

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

ii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di meloni non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad eccezione dei prodotti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % in numero o in peso di meloni di calibro inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare apprezzabilmente la stessa colorazione.

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

B. **Condizionamento**

I meloni devono essere condizionati in modo che sia garantita 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 e, in particolare, di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è ammesso soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi 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**

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da una competente autorità ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un codice (simbolo di identificazione), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve comparire in prossimità di tale codice (simbolo di identificazione).

B. **Natura del prodotto**

— «Meloni», se il contenuto non è visibile dall'esterno.
— Denominazione della varietà o del tipo commerciale (ad esempio «Charentais»).

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.
— Calibro, espresso dalle misure dei diametri minimo e massimo o dei pesi minimo e massimo dei meloni.
— Numero dei pezzi (facoltativo).
— Tenore minimo di zucchero, misurato con rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo).

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