32001R1615

REGULAMENTUL (CE) NR. 1615/2001 AL COMISIEI
din 7 august 2001
de stabilire a standardului de comercializare pentru pepeni galbeni și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1093/97

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 2200/96 al Consiliului din 28 octombrie 1996 privind organizarea comună a piețelor în sectorul fructelor și legumelor [1], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 911/2001 al Comisiei [2], în special articolul 2 alineatul (2) și articolul 3 alineatul (3),

întrucât:

(1) Pepenii galbeni apar în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2200/96 printre produsele pentru care trebuie adoptate standarde. Regulamentul (CE) nr. 1093/97 al Comisiei din 16 iunie 1997 de stabilire a standardelor de comercializare aplicabile pepenilor galbeni și pepenilor verzi [3], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 850/2000 [4], a fost modificat și nu mai poate asigura claritatea juridică.

(2) Din motive de claritate, este necesar ca reglementările referitoare la pepenii galbeni să fie autonome în raport cu celelalte produse din domeniul de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1093/97. Este necesar, așadar, să se reformeze reglementările menționate și să se elimine anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1093/97. În acest scop, este necesar, din motive de transparență pe piața mondială, să se țină seama de standardul pentru pepeni galbeni recomandat de Grupul de lucru pentru standardizarea produselor alimentare perisabile și îmbunătățirea calității al Comisiei Economice pentru Europa a Organizației Națiunilor Unite (CEE- ONU). Acest standard a fost recent modificat pentru a se face diferența între criteriile minime de maturitate aplicabile pepenilor galbeni Charentais și cele aplicabile altor tipuri de pepeni.

(3) Aplicarea acestor standarde trebuie să aibă drept efect eliminarea de pe piață a produselor de o calitate nesatisfăcătoare, orientarea producției astfel încât să satisfacă cerințele consumatorilor și facilitarea relațiilor comerciale pe baza unei concurențe loiale, contribuind astfel la creșterea rentabilității producției.

(4) Standardele se aplică în toate etapele de comercializare. Transportul la distanță, depozitarea pe o perioadă determinată de timp și diferitele manipulări pe care le suportă produsele pot atrage după sine anumite alterări datorate evoluției biologice a produselor sau caracterului lor mai mult sau mai puțin perisabil. Este necesar să se țină seama de aceste alterări la aplicarea standardelor în etapele de comercializare care urmează după etapa de expediere.

(5) Articolul 3 alineatul (3) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 2200/96 prevede posibilitatea derogării de la standardele în vigoare în cazul în care fructele și legumele dintr-o anumită regiune sunt comercializate prin comerțul cu amănuntul în această regiune pentru a satisface consumul local tradițional. Comercializarea anumitor soiuri de pepeni galbeni din Spania si Portugalia se face în mod tradițional în regiunea de producție, în vrac, după ce au fost încărcate direct în mijloacele de transport sau într-un compartiment al mijloacelor de transport. Această practică comercială a făcut obiectul Regulamentelor (CE) nr. 1332/97 [5] și (CE) nr. 1438/97 [6], derogând, pentru Portugalia și Spania, de la standardul de comercializare fixat pentru pepenii galbeni. În scopul asigurării clarității și simplificării, este necesar să se integreze aceste derogări în prezentul regulament și să se abroge în consecință Regulamentele (CE) nr. 1332/97 și (CE) nr. 1438/97.

(6) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a fructelor și legumelor proaspete,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Standardul de comercializare aplicabil pepenilor galbeni din domeniul de aplicare al codului NC 0807 19 00, apare în anexă.

Standardul se aplică în toate etapele de comercializare în condițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 2200/96.

Cu toate acestea, în etapele care urmează după etapa de expediere, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului, o ușoară diminuare a stării de prospețime și turgescență, și ușoare alterări datorate evoluției și caracterul lor mai mult sau mai puțin perisabil.

Articolul 2

Prin derogare de la dispozițiile prezentului regulament, următorii pepeni galbeni pot fi vânduți în vrac în regiunea de producție prin comerț cu amănuntul:

(a) pepeni galbeni produși în Portugalia, alții decât soiurile Charentais, Ogen și Galia,

(b) pepeni galbeni cu formă alungită produși în Spania.

[1] JO L 297, 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 129, 11.5.2001, p. 3.
[3] JO L 158, 17.6.1997, p. 21.
[4] JO L 103, 27.4.2000, p. 21.
[5] JO L 183, 11.7.1997, p. 6.
[6] JO L 196, 24.7.1997, p. 64.

Fiecare lot în cauză trebuie să conțină în documentul sau, după caz, fișa menționată la articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 2200/96, pe lângă celelalte indicații solicitate, următoarea indicație: „De vânzare prin comerț cu amănuntul numai în…(regiunea de producție)".

Articolul 3

Regulamentul (CE) nr. 1093/97 se modifică după cum urmează:

1. În titlu, cuvintele „pepeni galbeni și" se elimină.

2. La articolul 1, alineatul (1) se înlocuiește cu următorul text:

„(1) Standardul de comercializare aplicabil pepenilor verzi din domeniul de aplicare a codului NC 0807 11 00 apare în anexă".

3. Anexa 1 se elimină.

4. La anexa II, titlul se înlocuiește cu următorul titlu: „Anexă".

Articolul 4

Regulamentele (CE) nr. 1332/97 și (CE) nr. 1438/97 se abrogă.

Trimiterile la regulamentele abrogate sunt înțelese ca trimiteri la prezentul regulament.

Articolul 5

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Se aplică de la 1 ianuarie 2002.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 7 august 2001.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXĂ

STANDARD PENTRU PEPENI GALBENI

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică pepenilor galbeni din soiurile (cultivari) provenind din *Cucumis melo L.*, destinați pentru livrare în stare proaspătă către consumatori, cu excepția pepenilor galbeni destinați pentru prelucrare industrială.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Standardul are ca obiect definirea calităților pe care trebuie să le prezinte pepenii galbeni după condiționare și ambalare.

A. **Caracteristici minime**

În toate categoriile, ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, pepenii galbeni trebuie să fie:

— întregi ([1]);

— sănătoși; produsele atinse de putregai sau de alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum se exclud;

— curați, lipsiți practic de corpuri străine vizibile;

— cu un aspect proaspăt;

— lipsiți practic de paraziți;

— lipsiți practic de atacuri ale paraziților;

— tari;

— lipsiți de umezeală exterioară anormală;

— lipsiți de mirosuri și/sau gusturi străine.

Pepenii galbeni trebuie să fie suficient de dezvoltați și de maturi ([2]).

Dezvoltarea și starea pepenilor trebuie să le permită:

— rezistența la transport și manipulare și

— sosirea în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.

B. **Clasificarea**

Pepenii galbeni sunt clasificați în două categorii definite mai jos:

(i) *Categoria I*

Pepenii galbeni din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Aceștia trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau ale tipului comercial.

Cu toate acestea, pepenii galbeni pot prezenta următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, conservarea și prezentarea în ambalaje:

— un ușor defect de formă;

— un ușor defect de colorație (o colorație deschisă a cojii în locul în care fructul atinge solul în perioada de dezvoltare nu se consideră defect);

— defecte superficiale ale epidermei, datorate frecării și manipulărilor;

— crăpături superficiale cicatrizate în jurul pedunculului, cu o lungime mai mică de 2 cm și care nu ating miezul fructului.

Fructele care au peduncul la culegere trebuie să prezinte o lungime a pedunculului mai mică de 2 cm.

(ii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde pepenii galbeni care nu pot fi încadrați în categoria I, dar care corespund caracteristicilor minime menționate mai sus.

([1]) Cu toate acestea, o mică cicatrice uscată, cauzată de măsurarea automată a indicelui refractometric, nu se consideră defect.

([2]) Indicele refractometric al miezului, măsurat în zona mediană a pulpei fructului și la secțiunea ecuatorială, trebuie să fie mai mare sau egal cu 10^{o} Brix pentru pepenii galbeni din tipul Charentais și cu 80 Brix pentru alți pepeni galbeni.

Pepenii pot prezenta următoarele defecte, cu condiția ca aceștia să-și păstreze caracteristicile esențiale referitoare la calitate, conservare și prezentare:

— defecte de formă;

— defecte de colorație (o colorație deschisă a cojii în locul în care fructul a atins solul în perioada de dezvoltare nu se consideră defect);

— lovituri superficiale;

— crăpături superficiale sau zgârieturi uscate care nu afectează miezul fructului;

— defecte ale epidermei datorate frecării și manipulărilor.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat fie de greutatea pe unitate fie de diametrul secțiunii ecuatoriale.

Calibrele minime sunt după cum urmează:

Calibrarea în funcție de greutate:

— pepeni galbeni din tipul Charentais, Ogen și Galia:	250 g
— alți pepeni galbeni:	300 g

Calibrarea în funcție de diametru:

— pepeni galbeni din tipul Charentais, Ogen și Galia:	7,5 cm
— alți pepeni galbeni:	8,0 cm.

În cazul în care calibrul este exprimat în greutate, greutatea celui mai mare pepene nu trebuie să depășească cu mai mult de 50 % (30 % pentru pepenii galbeni din tipul Charentais) greutatea celui mai mic pepene.

În situația în care calibrul este exprimat în diametru, diametrul celui mai mare pepene nu trebuie să depășească cu mai mult de 20 % (10 % pentru pepenii soiul Charentais) diametrul celui mai mic pepene.

Calibrarea este obligatorie pentru ambele categorii.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțele de calitate și calibru sunt admise în fiecare colet pentru produsele care nu sunt conforme cu cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe de calitate**

(i) *Categoria I*

10 % în număr sau în greutate din pepenii galbeni care nu corespund caracteristicilor categoriei, care sunt conformi cu cele ale categoriei II sau sunt admiși, în mod excepțional, în toleranțele acestei categorii.

(ii) *Categoria II*

10 % în număr sau în greutate din pepenii galbeni care nu corespund nici caracteristicilor categoriei, nici caracteristicilor minime, cu excepția produselor atinse de putregai sau de alte alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum.

B. **Toleranțe de calibru**

Pentru toate categoriile: 10 % în număr sau în greutate din pepenii galbeni al căror calibru este mai mic sau mai mare decât calibrul identificat.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. **Omogenitatea**

Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să conțină numai pepeni galbeni de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru, și care au ajuns, în mod considerabil, la același grad de dezvoltare și maturitate și care au aceeași colorație.

Partea vizibilă a conținutului coletului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Ambalarea**

Pepenii galbeni trebuie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și dintr-un material care să nu conducă la alterări externe sau interne ale produselor. Utilizarea de materiale, în special de hârtie sau de timbre care conțin mențiuni comerciale, este autorizată, cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcute cu o cerneală sau un lipici care nu sunt toxice.

Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAJUL

Fiecare colet trebuie să conțină, în caractere grupate pe aceeași parte, lizibile, de nește și vizibile din exterior, următoarele indicații:

A. **Identificarea**

Ambalator și/sau expeditor: numele și adresa sau identificarea simbolică emisă sau recunoscută de un serviciu oficial. Cu toate acestea, în cazul în care se utilizează un cod (identificare simbolică), mențiunea „ambalator și/sau expeditor (sau o abreviere echivalentă)" trebuie indicată în apropierea acestui cod (identificare simbolică).

B. **Natura produsului**

— „Pepeni galbeni" în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

— numele soiului sau al tipului comercial (de exemplu: Charentais)

C. **Originea produsului**

Țara de origine și, eventual, zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală.

D. **Caracteristici comerciale**

— categoria;

— calibrul exprimat în greutate minimă și maximă sau în diametrul minim și maxim;

— numărul de unități (facultativ);

— conținutul minim de zahăr, măsurat prin refractometru și exprimat în valoare Brix (facultativ).

E. **Marca oficială de control** (facultativ).