REGOLAMENTO (CEE) N. 1289/85 DELLA COMMISSIONE

del 21 maggio 1985

relativo alle norme di qualità minima per le pere Williams sciroppate che possono beneficiare dell'aiuto alla produzione

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 516/77 del Consiglio, del 14 marzo 1977, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore di prodotti trasformati a base di ortofrutticoli [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 746/85 [2], in particolare l'articolo 3 quinquies, paragrafo 4,

considerando che l'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 516/77 prevede un regime di aiuti alla produzione per taluni prodotti ; che, a norma dell'articolo 3 quinquies, paragrafo 1, lettera b), dello stesso regolamento l'aiuto deve essere pagato soltanto per i prodotti che soddisfano a norme di qualità minima da stabilire ;

considerando che tali norme di qualità minima hanno lo scopo di evitare la produzione di prodotti per i quali non esiste una domanda o di prodotti che provocherebbero distorsioni sul mercato ; che tali norme devono basarsi su procedimenti tradizionali di corretta trasformazione ;

considerando che, al fine di attuare il regime di aiuti alla produzione, il presente regolamento deve essere applicato unitamente al regolamento (CEE) n. 1599/84 della Commissione, del 5 giugno 1984, che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento di aiuti alla produzione per taluni prodotti trasformati a base di ortofrutticoli [3], in particolare per quanto concerne l'esame dei prodotti trasformati ;

considerando che le norme di qualità previste dal presente regolamento costituiscono delle misure per l'applicazione del regime di aiuti alla produzione ; che le norme di qualità per la commercializzazione dei prodotti non sono state ancora fissate dalla Comunità ; che le norme nazionali in materia possono essere ancora applicate dagli Stati membri, a condizione che siano compatibili con le disposizioni del trattato relativo alla libera circolazione delle merci ;

considerando che il comitato di gestione per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli non ha emesso alcun parere nel termine fissato dal suo presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Il presente regolamento stabilisce i requisiti di qualità minima cui debbono soddisfare le pere Williams sciroppate quali sono definite all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CEE) n. 1599/84, in appresso denominate pere sciroppate, per poter beneficiare dell'aiuto alla produzione previsto all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 516/77.

Articolo 2

Per la fabbricazione delle pere sciroppate sono impiegate soltanto pere della specie Pyrus Communis L., varietà Williams. Il materiale di base deve essere fresco, sano, pulito e adatto alla trasformazione. Il materiale di base, prima di essere utilizzato per la fabbricazione di pere sciroppate, può essere stato refrigerato.

Articolo 3

1. Le pere sciroppate devono essere preparate in una delle presentazioni definite al paragrafo 2.

2. Ai fini del presente regolamento, le varie presentazioni sono definite come segue :

a) per « frutto intero » si intende il frutto intero con il torsolo e con o senza picciolo ;

b) per « metà » si intende il frutto privo del torsolo, tagliato in due parti approssimativamente uguali ;

c) per « quarti » si intende il frutto privo del torsolo, tagliato in quattro parti approssivativamente uguali ;

d) per « fette » si intende il frutto, privo di torsolo, tagliato in più di quattro parti cuneiformi ;

e) per « dadi » si intende il frutto, privo di torsolo, tagliato in pezzi cubici.

3. Ogni recipiente con pere sciroppate può contenere soltanto un tipo di presentazione e i frutti o parte di essi devono essere di dimensioni praticamente uniformi. Nel recipiente non devono trovarsi altri tipi di frutta.

4. Il colore delle pere sciroppate deve essere quello caratteristico della varietà Williams. Una coloritura lievemente rosata non è considerata un difetto. Si considera che le pere sciroppate contenenti ingredienti

[1] GU n. L 73 del 21. 3. 1977, pag. 1.
[2] GU n. L 81 del 23. 3. 1985, pag. 10.
[3] GU n. L 152 dell'8. 6. 1984, pag. 16.

speciali siano di colore caratteristico quando non presentano anormali alterazioni di colore tenuto conto degli ingredienti usati.

5. Le pere sciroppate devono essere esenti da elementi estranei di origine non vegetale e da sapori e odori estranei. I frutti devono essere carnosi e possono essere di consistenza variabile, ma non eccessivamente molli né eccessivamente duri.

6. Le pere sciroppate devono essere praticamente esenti da :

a) elementi estranei non nocivi di origine vegetale,

b) buccia,

c) unità difettose.

I frutti interi, le metà e i quarti devono essere inoltre praticamente esenti da unità danneggiate meccanicamente.

Articolo 4

1. I frutti o parti di essi sono considerati di dimensioni praticamente uniformi quando, in un recipiente, il peso dell'unità più grande non supera il doppio del peso dell'unità più piccola. Tuttavia, fino al 30 giugno 1987, i frutti interi e le metà immagazzinati in recipienti con capacità nominale in acqua di 2 650 ml o più, sono considerati aventi una dimensione praticamente uniforme quando il peso dell'unità più grande non supera di due volte e mezzo il peso dell'unità più piccola.

Se in un recipiente sono contenute meno di 20 unità, un'unità può non essere presa in considerazione. Ai fini della determinazione dell'unità più grande e di quella più piccola, le unità rotte non sono prese in considerazione.

2. Le pere sciroppate sono considerate conformi ai requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo 6, se sono rispettate le seguenti tolleranze :

	Presentazione	
	frutti interi, metà e quarti	altre presentazioni
Unità difettose	15 % in numero	1,5 kg
Unità danneggiate meccanicamente	10 % in numero	non applicabile
Buccia	100 cm^2 di superficie totale	100 cm^2 di superficie totale
Elementi estranei non nocivi di origine vegetale :		
— Sostanza del torsolo	10 unità	10 unità
— Semi di pera sciolti	80 pezzi	80 pezzi
— Altri, incluse sostanze sciolte del torsolo	60 pezzi	60 pezzi

Le tolleranze, ove non siano fissate con riferimento ad una percentuale in numero, si riferiscono a 10 kg di peso netto sgocciolato.

Nelle pere sciroppate intere il torsolo non è considerato un difetto.

3. Ai fini del paragrafo 2 si intende per :

a) « unità difettose », frutti che presentano sulla superficie alterazioni del colore o macchie che contrastono nettamente con il colore generale del frutto e che possono penetrare nella polpa : in particolare, ammaccature, ticchiolature e macchie scure ;

b) « unità danneggiate meccanicamente », unità che sono state tagliate in parti nette ; l'insieme delle parti che, riunite, eguagliano la dimensione di un'unità intera è considerato un'unità ; oppure unità che sono state mondate eccessivamente e presentano, sulla superficie, profonde scanalature che ne deteriorano sostanzialmente l'aspetto ;

c) « buccia », sia la buccia aderente alla polpa della pera sia quella trovata sciolta nel recipiente ;

d) « elementi estranei non nocivi di origine vegetale », sostanze vegetali che non fanno parte del frutto o che, pur facendone parte, avrebbero dovuto essere rimosse durante la lavorazione : in particolare, sostanze del torsolo, semi di pera, nonché piccioli e foglie e parti di essi. Dalla definizione è tuttavia esclusa la buccia ;

e) « sostanze del torsolo », le logge dei semi o parti di esse, attaccate al frutto, con o senza semi. I pezzi di torsolo sono considerati equivalenti ad un'unità quando, riuniti assieme, raggiungono la dimensione approssimativa di mezzo torsolo ;

f) « semi di pera sciolti », i semi non contenuti nel torsolo, bensì trovati sciolti nel recipiente.

Articolo 5

1. Le pere e lo sciroppo contenuti in un recipiente devono occupare non meno del 90 % della capacità in acqua del recipiente stesso.

2. Il peso netto sgocciolato della frutta contenuta in un recipiente deve essere in media almeno uguale alle seguenti percentuali della capacità in acqua del recipiente, espressa in grammi :

(in %)

Presentazione	Capacità nominale in acqua del recipiente	
	425 ml e più	meno di 425 ml
Frutti interi	50	46
Metà	54	46
Quarti	56	46
Fette	56	46
Dadi	56	50

3. Se le pere sciroppate sono condizionate in recipienti di vetro, la capacità in acqua deve essere ridotta di 20 ml prima di calcolare le percentuali di cui ai paragrafi 1 e 2.

4. Su ogni recipiente deve essere apposta una dicitura con l'indicazione della data e dell'anno di produzione, nonché del trasformatore. Questa dicitura può essere apposta sotto forma di codice e deve essere approvata dalle autorità competenti dello Stato membro in cui viene effettuata la produzione, le quali possono adottare disposizioni supplementari per quanto concerne tale dicitura.

Articolo 6

Il trasformatore, quotidianamente e ad intervalli regolari durante la trasformazione, deve verificare che le pere sciroppate soddisfino ai requisiti richiesti per poter beneficiare dell'aiuto. Il risultato della verifica deve essere registrato.

Articolo 7

Il regolamento entra in vigore il 1° luglio 1985.

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

Fatto a Bruxelles, il 21 maggio 1985.

Per la Commissione

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente