REGOLAMENTO (CEE) N. 1107/91 DELLA COMMISSIONE

del 30 aprile 1991

che modifica l'allegato del regolamento (CEE) n. 3596/90 che stabilisce norme di qualità per le pesche e le nettarine

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1035/72 del Consiglio, del 18 maggio 1972, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3920/90 [2], in particolare l'articolo 2, paragrafo 2, secondo comma,

considerando che l'allegato del regolamento (CEE) n. 3596/90 della Commissione [3] stabilisce le norme di qualità per le pesche e le nettarine ; che sono stati riscontrati vari errori nel testo delle suddette norme che è stato pubblicato ;

considerando che è necessario rettificare tali errori ;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CEE) n. 3596/90 è sostituito dall'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 1° maggio 1991.

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

Fatto a Bruxelles, il 30 aprile 1991.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

---

[1] GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
[2] GU n. L 375 del 31. 12. 1990, pag. 17.
[3] GU n. L 350 del 14. 12. 1990, pag. 38.

ALLEGATO

NORME DI QUALITÀ PER PESCHE E NETTARINE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pesche e alle nettarine (1) delle varietà (cultivar) derivate da Prunus persica Sieb. e Zucc., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le pesche e nettarine destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

A. Caratteristiche minime

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

— praticamente prive di attacchi di parassiti,

— prive di umidità esterna anormale,

— prive di odore e/o sapore estranei.

Le pesche e nettarine devono essere state raccolte con cura. Lo sviluppo e lo stato di maturazione devono essere tali da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

B. Classificazione

Le pesche e nettarine sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria « Extra »*

Le pesche e nettarine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Esse non devono presentare difetti, salvo delle leggerissime alterazioni superficiali della buccia (epidermide), purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità e la sua conservazione o presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Le pesche e nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche e nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Possono tuttavia comportare dei leggeri difetti della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio, nei limiti seguenti:

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

— 0,5 cm^2 di superficie totale per gli altri difetti.

(1) Sono compresi tutti i tipi derivati da Prunus persica Sieb. e Zucc. quali le pesche e le nettarine o simili (pesche noci e percoche) a nocciolo libero o aderente e a buccia vellutata o liscia.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le pesche e nettarine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti gravi. Inoltre, i frutti aperti al punto d'attacco del peduncolo sono ammessi soltanto entro i limiti delle tolleranze di qualità.

Le pesche e nettarine possono comportare dei difetti della buccia purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione nei limiti seguenti:

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

— 1,5 cm^2 di superficie totale per tutti gli altri difetti.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato:

— dalla circonferenza,

— o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le pesche e nettarine sono calibrate secondo la scala seguente:

Diametro	Identificazione del calibro (in codice)	Circonferenza
90 mm e più	AAAA	28 cm e più
da 80 mm inclusi a 90 mm esclusi	AAA	da 25 cm inclusi a 28 cm esclusi
da 73 mm inclusi a 80 mm esclusi	AA	da 23 cm inclusi a 25 cm esclusi
da 67 mm inclusi a 73 mm esclusi	A	da 21 cm inclusi a 23 cm esclusi
da 61 mm inclusi a 67 mm esclusi	B	da 19 cm inclusi a 21 cm esclusi
da 56 mm inclusi a 61 mm esclusi	C	da 17,5 cm inclusi a 19 cm esclusi
da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi	D	da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi

Il calibro minimo ammesso per la categoria « Extra » è di 56 mm (diametro) e 17,5 cm (circonferenza).

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria « Extra »*

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

ii) *Categoria I*

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

iii) *Categoria II*

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

B. **Tolleranza di calibro**

Per tutte le categorie il 10 % in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro differisca dal calibro indicato sull'imballaggio di non oltre 3 mm in più o in meno, in caso di calibrazione al diametro, e di non oltre 1 cm in più o in meno, in caso di calibrazione alla circonferenza.

Tuttavia, per i frutti classificati nel calibro più piccolo, questa tolleranza si riferisce solamente a pesche o nettarine il cui calibro non sia inferiore ai minimi fissati per più di 2 mm (diametro) o per più di 6 mm (circonferenza).

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente pesche o nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la categoria « Extra », di colorazione uniforme.

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

B. **Condizionamento**

Le pesche e nettarine devono essere condizionate 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 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.

C. **Presentazione**

Le pesche e nettarine possono essere presentate in uno dei modi seguenti :

1. in piccoli imballaggi ;
2. in uno strato unico per la categoria « Extra ». Ogni frutto di questa categoria deve essere isolato dai frutti vicini ;
3. per le categorie I e II :

— su uno o due strati, oppure

— su quattro strati al massimo, se i frutti sono collocati in vassoi alveolari rigidi, costruiti in modo che il peso non gravi sui frutti dello strato inferiore.

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**

Imballatore e/o Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

B. **Natura del prodotto**

— Denominazione del prodotto, se il contenuto non è visibile dall'esterno

— Denominazione della varietà per le categorie « Extra » e I.

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria

— Calibro (espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze, oppure mediante il codice d'identificazione riprodotto nel titolo III « Disposizioni relative alla calibrazione »)

— Numero dei frutti (facoltativo).

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