REGOLAMENTO (CE) N. 464/1999 DELLA COMMISSIONE

del 3 marzo 1999

recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio per quanto concerne il regime di aiuto per le prugne secche

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli [1], modificato dal regolamento (CE) n. 2199/97 [2], in particolare l'articolo 3, paragrafo 3 e l'articolo 4, paragrafo 9,

considerando che il regolamento (CE) n. 2201/96 ha istituito, al titolo I, un regime di aiuto alla produzione di taluni prodotti trasformati a base di ortofrutticoli e che il regolamento (CE) n. 504/97 della Commissione, del 19 marzo 1997, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio per quanto riguarda il regime di aiuti alla produzione nel settore dei prodotti trasformati a base di ortofrutticoli [3], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1590/98 [4], ha stabilito le disposizioni generali applicabili a tale regime; che occorre stabilire alcune modalità specifiche per le prugne secche, ferme restando le altre disposizioni del regolamento (CE) n. 504/97;

considerando che la qualità dei frutti è variabile; che il prezzo minimo e l'aiuto alla produzione dovrebbero essere fissati per una categoria specifica, che gli importi applicabili per le altre categorie dovrebbero essere derivati da questa categoria e che nel definire tali categorie si dovrebbe tener conto, per quanto concerne la derivazione, delle caratteristiche delle varie categorie;

considerando che le esigenze di qualità minima stabilite dall'articolo 4, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 2201/96 servono ad evitare la fabbricazione dei prodotti per i quali non vi è alcuna domanda o di prodotti che provocherebbero una distorsione del mercato e che le suddette esigenze debbono basarsi su procedimenti tradizionali e leali di fabbricazione; che per garantire il rispetto di queste disposizioni, occorre definire le caratteristiche minime cui debbono soddisfare, da un lato, le prugne essiccate acquistate dal trasformatore e, dall'altro, le prugne secche che beneficiano dell'aiuto;

considerando che le disposizioni del presente regolamento riprendono, adeguandole all'evoluzione della legislazione e dei dati tecnici ed economici ed in base all'esperienza acquisita, le disposizioni specifiche per le prugne secche previste dall'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 1709/84 della Commissione, del 19 giugno 1984, relativo ai prezzi minimi da pagare ai produttori e all'importo dell'aiuto alla produzione per taluni ortofrutticoli trasformati che possono beneficiare dell'aiuto [5], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1591/98 [6] e dal regolamento (CEE) n. 2022/85 della Commissione, del 22 luglio 1985, che stabilisce requisiti qualitativi minimi per le prugne secche che possono beneficiare dell'aiuto alla produzione [7]; che occorre pertanto abrogare il regolamento (CEE) n. 2022/85, nonché l'articolo 3 e l'allegato IV del regolamento (CE) n. 1709/84;

considerando che qualora il prodotto venga trasformato in uno Stato membro diverso da quello in cui è stato coltivato occorre prevedere che le autorità dello Stato membro in cui il prodotto è stato coltivato forniscano allo Stato membro che eroga l'aiuto la prova dell'avvenuto pagamento del prezzo minimo;

considerando che il prezzo minimo e l'aiuto sono fissati per i prodotti disidratati ad un certo stadio del tradizionale processo di trasformazione industriale; che occorre, da un lato, garantire che le prugne secche beneficiarie dell'aiuto vengano effettivamente trasformate in prodotti da destinare al consumo umano e, dall'altro, vista la recente creazione di prugne semisecche ed il loro interesse economico, non escludere dal beneficio dell'aiuto, questi prodotti che non passano per la suddetta fase di disidratazione;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ai sensi del presente regolamento si intende per:

a) «prugne d'Ente»: le prugne fresche, fisiologicamente mature, della varietà «prugne d'Ente», specie Prunus domestica L.;

[1] GU L 297 del 21. 11. 1996, pag. 29.
[2] GU L 303 del 6. 11. 1997, pag. 1.
[3] GU L 78 del 20. 3. 1997, pag. 14.
[4] GU L 208 del 24. 7. 1998, pag. 11.
[5] GU L 162 del 20. 6. 1984, pag. 8.
[6] GU L 208 del 24. 7. 1998, pag. 14.
[7] GU L 191 del 23. 7. 1985, pag. 31.

b) «prugne essiccate»: prodotti ottenuti, per disidratazione, da prugne d'Ente;

c) «prugne secche»: prugne ottenute dalle prugne essiccate, con un tenore di umidità massimo del 23 %;

d) «prugne semisecche»: prugne ottenute dalle prugne d'Ente mediante un processo di disidratazione fino ad un tenore di umidità compreso tra 30 e 35 % e che non hanno subito alcun processo di reidratazione.

e) «partita»: il numero di imballaggi presentati contemporaneamente da uno stesso produttore o da un'organizzazione riconosciuta di produttori per essere presi in consegna dal trasformatore.

Articolo 2

Per avere diritto al pagamento dell'aiuto di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 2201/96, le prugne secche debbono soddisfare le caratteristiche di cui all'allegato I, parte B ed essere ottenute da prugne essiccate rispondenti alle caratteristiche di cui all'allegato I, parte A, e per le quali è stato pagato interamente il prezzo minimo.

Articolo 3

1. Il prezzo minimo da pagare ai produttori per le prugne essiccate e l'aiuto alla produzione per le prugne secche è fissato per 100 kg netti di prodotto avente un tenore massimo di umidità del 23 % e un calibro di 66 frutti per 500 g.

Per le altre categorie di calibro il prezzo minimo e l'aiuto sono moltiplicati per uno dei coefficienti di cui all'allegato II.

2. Per l'applicazione del prezzo minimo e dell'aiuto alla produzione alle prugne semisecche, si calcolano il calibro e il peso equivalenti delle prugne essiccate e delle prugne secche moltiplicando il calibro di queste prugne per 1,18461 e il peso per 0,84416.

Articolo 4

Se la trasformazione si effettua fuori dello Stato membro in cui il prodotto è stato coltivato, detto Stato fornisce allo Stato membro che eroga l'aiuto alla produzione la prova che il prezzo minimo è stato versato al produttore.

Articolo 5

1. Per le prugne essiccate il controllo dei requisiti qualitativi è effettuato sulla base di campioni prelevati da una partita dal trasformatore, prima della calibratura e d'accordo con il produttore. I campioni sono esaminati in contraddittorio dal trasformatore e dal produttore e i risultati degli esami vengono registrati.

2. Per le prugne secche durante il periodo di trasformazione il trasformatore verifica, mediante campionamento e su ciascuna partita, che i prodotti soddisfino le condizioni richieste per beneficiare dell'aiuto. I risultati delle verifiche sono registrati. Il peso netto di ciascun campione da esaminare è perlomeno di un chilogrammo.

Articolo 6

Gli Stati membri adottano le misure necessarie, in particolare mediante il controllo della contabilità di magazzino, per assicurarsi che le prugne secche oggetto dell'aiuto siano state in seguito trasformate nei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CEE) n. 504/97.

Articolo 7

L'articolo 3 e l'allegato IV del regolamento (CEE) n. 1709/84 e il regolamento (CEE) n. 2022/85 sono abrogati.

Articolo 8

Il presente regolamento è applicabile a decorrere dalla campagna 1999/2000.

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

Fatto a Bruxelles, il 3 marzo 1999.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

ALLEGATO I

Parte A: Requisiti qualitativi minimi per le prugne essiccate

I. CARATTERISTICHE MINIME

1. Le prugne essiccate devono essere di qualità sana, leale e mercantile ed idonea alla trasformazione.

2. Le prugne essiccate devono avere un tenore di umidità massimo del 23 %, tranne che per i frutti destinati alla produzione di prugne semisecche per i quali il tenore di umidità deve essere compreso tra il 30 e il 35 %.

3. Le prugne essiccate debbono avere un calibro, per 500 g, inferiore a 105 frutti, fatta eccezione per i frutti destinati alla produzione di prugne semicotte, per le quali il numero di frutti, per ogni 500 g, deve essere inferiore a 81.

4. I frutti devono essere:

   a) ben essiccati e sani, vale a dire privi di muffe, di marciume, di insetti vivi o morti e di escrementi di insetti;

   b) carnosi, puliti e non imbrattati;

   c) privi di odori o sapori estranei;

   d) praticamente privi di difetti e di scarti.

II. TOLLERANZE

Sono ammesse le seguenti tolleranze:

1) **prugne essiccate destinate ad usi industriali:**

   a) 0,3 % in peso di scarti,

   b) 100 % dei frutti con difetti lievi e/o gravi,

   c) 10 % in peso di frutti con difetti molto gravi,

   d) 5 % di frutti con un calibro, per 500 g, pari o superiore a 105 frutti.

2) **altre prugne essiccate:**

   a) 0,2 % in peso di scarti,

   b) 0,5 % in peso di frutti con difetti molto gravi,

   c) 7,5 % in peso di frutti con difetti gravi e molto gravi,

   d) 15 % in peso di frutti con difetti.

III. DIFETTI

I difetti si suddividono in tre categorie:

— difetti lievi, riguardanti l'epidermide,

— difetti gravi, riguardandi soprattutto l'epidermide,

— difetti molto gravi, riguardanti soprattutto la polpa.

S'intende per:

1. **Difetti lievi**

   a) *Spaccature o screpolature terminali*

      Spaccature dell'epidermide all'estremità opposta al punto di inserimento del peduncolo, di dimensione superiore a 10 mm e inferiore o pari a 15 mm.

b) *Lievi lacerazioni dell'epidermide*

Lacerazioni, alterazioni o scomparsa dell'epidermide su una lunghezza inferiore o pari a 7 mm ed una larghezza superiore a 3 mm se la polpa non fuoriesce dalla ferita oppure su una lunghezza superiore a 7 mm ed una larghezza inferiore a 3 mm se la polpa è visibile.

c) *Callosità provocate dall'impatto della grandine di oltre 3 mm di diametro cumulato*

Cicatrici provocate dall'impatto della grandine, di diametro cumulato non superiore a 10 mm.

d) *Pelle di rospo di oltre 6 mm di diametro cumulato*

Questa alterazione provoca un ispessimento sugheroso dell'epidermide, che dà origine a macchie di forme diverse, di diametro cumulato non superiore a 20 mm.

2. **Difetti gravi**

a) *Difetto di grana*

Tara provocata il più delle volte da una carenza di maturità e che si manifesta con un colore difettoso e una polpa poco consistente, ricoperta da un'epidermide con pieghe molto numerose e poco profonde.

b) *Screpolature da rottura*

Screpolature causate da rottura, diverse da quelle terminali, cicatrizzate con calli sugherosi e di lunghezza superiore a 10 mm.

c) *Screpolature terminali*

Screpolature all'apice lunghe oltre 15 mm.

d) *Lacerazioni*

Lacerazioni, alterazioni o scomparsa dell'epidermide di dimensioni superiori a quelle previste per la classificazione in difetti lievi.

e) *Frutti schiacciati*

Frutti parzialmente schiacciati, incompleti o assai deformati e di cui è visibile la polpa.

f) *Callosità provocate dalla grandine*

Ferite provocate dalla grandine con cicatrici di oltre 10 mm di diametro cumulato.

g) *Pelle di rospo*

Macchie sugherose spesse di diametro cumulato superiore a 20 mm.

h) *Spaccature*

Spaccature dell'epidermide all'estremità opposta al punto di inserimento del penducolo, di dimensione superiore a 15 mm o spaccature profonde che mettono in evidenza il nocciolo.

i) *Deformazione da colpo di sole*

Deformazione importante causata da un colpo di sole sul frutto, con assenza quasi completa di polpa su una parte di una delle due facce del frutto e con l'epidermide che aderisce senza vuoti al nocciolo.

3. **Difetti molto gravi**

a) *Frutti caramellati*

Frutti caramellati da calore eccessivo e sui quali è possibile osservare un forte imbrunimento della polpa o vuoti che separano la polpa dal nocciolo.

b) *Frutti affetti da Monilia*

Frutti che presentano macchie chiare causate da un attacco di Monilia arrestato dall'essiccazione, ma la cui epidermide è alterata.

c) *Frutti imbrattati*

Frutti imbrattati dalla presenza di corpi estranei (soprattutto terra) che possono però essere eliminati.

d) *Frutti interamente schiacciati*

Frutti o parti di frutti interamente schiacciati.

4. **Scarti**

Per «scarti» si intendono tutti gli elementi che non possono in alcun caso, data la loro natura o il loro stato, essere destinati al consumo umano o che, qualora restassero mescolati ai frutti, potrebbero, indipendentemente dalla loro destinazione:

— comprometterne la conservazione,

— alterarne la presentazione,

— trasmettere ai frutti gusti, odori o altri difetti inaccettabili.

In particolare, si considerano come scarti i seguenti:

a) *Frutti con muffe attive*

Frutti che presentano muffe attive in fase evolutiva.

b) *Frutti affetti da Monilia-mummificati*

Frutti singoli o agglomerati e congiunti ad altri, i cui tessuti della polpa sono stati distrutti o mummificati dal completo sviluppo della Monilia.

c) *Frutti marci*

Frutti la cui commestibilità è alterata o distrutta dall'azione di microrganismi: lieviti, muffe, batteri.

d) *Frutti infestati da insetti e acari*

Frutti infestati dalla presenza di animali vivi o morti (insetti e acari nelle diverse forme del loro ciclo biologico) o da escrementi di insetti.

e) *Frutti incrostati di terra o di altri elementi del suolo*

f) *Frutti carbonizzati*

Frutti carbonizzati da eccessivo calore sui quali si possono osservare dei vuoti che separano la polpa dal nocciolo o un caratteristico rigonfiamento che conferisce loro la forma del frutto fresco.

g) *Sostanze estranee*

Gli elementi isolati e non commestibili provenienti dai frutti, in particolare peduncoli, noccioli e pezzi di epidermide, nonché i corpi e le sostanze estranee quali foglie, brindilli ed altri elementi vegetali o elementi del suolo quali terra, sassi.

Parte B: Requisiti qualitativi per le prugne secche

I. CARATTERISTICHE MINIME

1. Le prugne secche devono essere ottenute da prugne essiccate rispondenti alle caratteristiche di cui alla parte A.

2. Il tenore di umidità dei frutti deve essere inferiore o pari al 23 %, ad eccezione delle prugne semisecche per le quali tale tenore dev'essere compreso tra 30 e 35 %.

3. Le prugne secche devono essere selezionate e calibrate, a meno che siano destinate ad usi industriali.

4. Le prugne secche devono essere:

— intere, sane, carnose, pulite, prive di muffe, di marcescenze e di scarti;

— praticamente prive di qualsiasi altra alterazione che possa nuocere alla qualità o alla presentazione del prodotto;

— prive di insetti vivi o morti e di escrementi d'insetti;

— prive di odore e gusto anormali;

— con un calibro inferiore, per 500 g, a 105 frutti, fatta eccezione per le prugne semisecche, per le quali il calibro deve essere, per 500 g, inferiore a 81 frutti.

II. TOLLERANZE

1. *Prugne secche destinate ad usi industriali:*
   a) 100 % di frutti con difetti lievi e/o gravi,
   b) 10 % in peso di frutti con difetti molto gravi,
   c) 5 % di frutti con un calibro, per 500 g, pari o superiore a 105 frutti.
2. *Prugne semisecche:*
   a) 0,3 % in peso di frutti con difetti molto gravi,
   b) 5 % in peso di frutti con difetti gravi e molto gravi,
   c) 10 % in peso di frutti con difetti.
3. *Altre prugne secche:*
   a) 0,5 % in peso di frutti con difetti molto gravi,
   b) 7,5 % in peso di frutti con difetti gravi e molto gravi,
   c) 15 % in peso di frutti con difetti.

III. DIFETTI

Per determinare la gravità dei difetti si applicano le disposizioni di cui alla parte A.

ALLEGATO II

Coefficienti di cui all'articolo 3

Calibro	Numero di prugne essiccate o secche per 500 g	Coefficienti
104	da 103 a meno di 105	0,65458
102	da 101 a meno di 103	0,67276
100	da 99 a meno di 101	0,69094
98	da 97 a meno di 99	0,70912
96	da 95 a meno di 97	0,72730
94	da 93 a meno di 95	0,74548
92	da 91 a meno di 93	0,76366
90	da 89 a meno di 91	0,78184
88	da 87 a meno di 89	0,80002
86	da 85 a meno di 87	0,81820
84	da 83 a meno di 85	0,83638
82	da 81 a meno di 83	0,85456
80	da 79 a meno di 81	0,87274
78	da 77 a meno di 79	0,89092
76	da 75 a meno di 77	0,90910
74	da 73 a meno di 75	0,92728
72	da 71 a meno di 73	0,94546
70	da 69 a meno di 71	0,96364
68	da 67 a meno di 69	0,98182
66	da 65 a meno di 67	1,00000
64	da 63 a meno di 65	1,05881
62	da 61 a meno di 63	1,07771
60	da 59 a meno di 61	1,09662
58	da 57 a meno di 59	1,11552
56	da 55 a meno di 57	1,13443
54	da 53 a meno di 55	1,15333
52	da 51 a meno di 53	1,17224
50	da 49 a meno di 51	1,19114
48	da 47 a meno di 49	1,21005
46	da 45 a meno di 47	1,22895
44	da 43 a meno di 45	1,24786
42	da 41 a meno di 43	1,26676
40	da 39 a meno di 41	1,28567
38	da 37 a meno di 39	1,30458
36	da 35 a meno di 37	1,32348
34	da 33 a meno di 35	1,34239
32	33 e meno	1,36129

Per le prugne essiccate e le prugne secche destinate ad usi industriali il coefficiente da applicare è di 0,4000, a prescindere dal calibro.