REGOLAMENTO (CEE) N. 1290/85 DELLA COMMISSIONE

del 21 maggio 1985

relativo alle norme di qualità minima per le pesche 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 dei 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 relative 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 pesche sciroppate quali sono definite all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CEE) n. 1599/84 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 pesche sciroppate sono impiegate soltanto pesche della specie Prunus persica L., escluse le pesche noci. 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 pesche sciroppate, può essere stato refrigerato.

Articolo 3

1. Le pesche 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 non snocciolato ;

b) per « metà » si intende il frutto snocciolato, tagliato verticalmente in due parti approssimativamente uguali ;

c) per « quarti » si intende il frutto snocciolato, tagliato in quattro parti approssimativamente uguali ;

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

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

3. Ogni recipiente con pesche 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.

---

[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.

4. Il colore delle pesche sciroppate deve essere quello caratteristico della varietà utilizzata. Le parti che erano ovviamente vicine o che componevano la cavità del nocciolo e che, dopo essere state inscatolate, si sono lievemente scolorite, sono considerate aventi un colore caratteristico normale.

I recipienti delle pesche sciroppate non devono contenere frutti parzialmente acerbi.

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

6. Le pesche 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 o le parti di frutto immagazzinati in recipienti con capacità nominale in acqua di 2650 ml o più 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. Ai fini dell'articolo 3, paragrafo 4, si considerano normali per una varietà i seguenti colori :

— giallo, compresi i tipi varietali il cui colore predominante va dal giallo pallido all'arancione intenso ;

— bianco, compresi i tipi varietali il cui colore predominante va dal bianco al bianco-giallo.

3. Le pesche 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
Nocciolo o parti di nocciolo	2 noccioli	2 noccioli
Unità difettose	10 % in numero	1 500 g
Unità danneggiate meccanicamente	5 % in numero	non applicabile
Buccia	150 cm^2 di superficie totale	150 cm^2 di superficie totale
Elementi estranei non nocivi di origine vegetale	20 pezzi	20 pezzi

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

Nelle pesche sciroppate intere il nocciolo non è considerato un difetto.

4. Ai fini del paragrafo 3 si intende per :

a) « nocciolo o parti di nocciolo », noccioli interi e pezzi di nocciolo duri e taglienti.

Non vengono presi in considerazione i frammenti di nocciolo la cui dimensione massima è inferiore a 5 mm. I pezzi di nocciolo si considerano equivalenti ad un nocciolo se :

— un pezzo è più grande di mezzo nocciolo o

— nel campione esaminato è stato trovato un totale di tre pezzi ;

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

c) « 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. Si considerano danneggiate meccanicamente anche le metà che non sono state tagliate nel senso verticale ;

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

e) « 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, piccioli e foglie e parti di essi. Dalla definizione sono tuttavia escluse la buccia e le parti di nocciolo.

Articolo 5

1. Le pesche 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 contenuto 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 dei recipienti	
	425 ml o più	meno di 425 ml
Frutti interi	52	50
Metà	55	50
Quarti	58	50
Fette	58	50
Dadi	58	55

3. Se le pesche 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 di produzione dell'anno, 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 pesche sciroppate soddisfano ai requisiti richiesti per poter beneficiare dell'aiuto. Il risultato della verifica deve essere registrato.

Articolo 7

Il presente 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