Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B**

REGOLAMENTO (CE) N. 831/97 DELLA COMMISSIONE
del 7 maggio 1997
recante norme di commercializzazione per gli avocadi

(GU L 119 dell'8.5.1997, pag. 13)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 1167/1999 della Commissione del 3 giugno 1999	L 141	4	4.6.1999
►**M2**	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M3**	modificato dal regolamento (CE) n. 6/2005 della Commissione del 4 gennaio 2005	L 2	3	5.1.2005
►**M4**	Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 831/97 DELLA COMMISSIONE

del 7 maggio 1997

recante norme di commercializzazione per gli avocadi

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ([1]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando che il regolamento (CE) n. 2200/96 elenca, nell'allegato I, i prodotti per i quali è necessario adottare norme di qualità; che, tra i prodotti elencati nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96, gli avocadi non sono ancora oggetto di norme comunitarie; che è quindi necessario fissare norme di commercializzazione per tali prodotti; che, per motivi di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto delle norme raccomandate, per i prodotti in questione, dalla commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite;

considerando che l'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione;

considerando che le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto a lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata e le varie manipolazioni cui sono sottoposti i prodotti possono provocare alterazioni dovute all'evoluzione biologica o alla deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni all'atto dell'applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successiva a quella della spedizione; che per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, si deve prendere in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

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

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Le norme di commercializzazione per gli avocadi, di cui al codice NC 0804 40, sono stabilite nell'allegato.

2. Le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione, nei modi stabiliti dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare:

a) una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,

b) per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 1 °giugno 1997.

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

([1]) GU n. L 297 del 21. 11. 1996, pag. 1.

▼B

ALLEGATO

NORME PER GLI AVOCADI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica agli avocadi delle varietà (cultivars) derivate dalla Persea americana Mill., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i frutti partenocarpici e gli avocadi destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA QUALITÀ

La norma è intesa a definire le caratteristiche qualitative che gli avocadi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, gli avocadi devono essere:

— interi;

— sani: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;

— praticamente privi di parassiti;

— praticamente privi di danni provocati da parassiti;

— esenti da danni causati dal freddo;

— con un peduncolo di lunghezza inferiore a 10 mm, reciso con taglio netto; la mancanza di peduncolo non è tuttavia considerata un difetto quando il punto d'attacco peduncolare del frutto è asciutto e intatto;

— privi di umidità esterna anormale;

— privi di odore e/o sapore estranei.

Gli avocadi devono essere ►M1 sodi al momento della spedizione ◄ raccolti con cura, ad uno stadio dello sviluppo fisiologico che permetta al processo di maturazione di giungere a termine. I frutti maturi non devono essere amari.

Lo sviluppo e lo stato degli avocadi devono essere tali da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse;

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

B. **Classificazione**

Gli avocadi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»*

Gli avocadi di questa categoria devono essere di qualità superiore. La forma e la colorazione devono risultare tipiche della varietà.

Devono essere privi di difetti, salvo leggerissime alterazioni superficiali della buccia che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. Il peduncolo, se è presente, deve essere intatto.

ii) *Categoria I*

Gli avocadi classificati in questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare il colore e la forma tipici della varietà.

Tuttavia, sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— leggeri difetti di forma e di colorazione;

— leggeri difetti della buccia (formazione sugherosa, lenticelle cicatrizzate) e bruciature provocate dal sole la cui superficie totale non può superare i 4 cm^2.

In nessun caso questi difetti possono riguardare la polpa del frutto.

▼B

Il peduncolo, se è presente, può essere leggermente danneggiato.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende gli avocadi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I frutti possono presentare i seguenti difetti, purché mantengano le caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la presentazione:

— difetti di forma e di colorazione;

— difetti della buccia (formazione sugherosa, lenticelle cicatrizzate) e bruciature provocate dal sole la cui superficie totale non può superare i 6 cm^2.

In nessun caso questi difetti possono riguardare la polpa del frutto.

Il peduncolo, se è presente, può essere danneggiato.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRATURA

La calibratura è determinata dal peso dei frutti; gli avocadi sono calibrati in base alla seguente scala:

Scala dei pesi in grammi	Codice del calibro
da 781 a 1 220	4
da 576 a 780	6
da 461 a 575	8
da 366 a 460	10
da 306 a 365	12
da 266 a 305	14
da 236 a 265	16
da 211 a 235	18
da 191 a 210	20
da 171 a 190	22
da 156 a 170	24
da 146 a 155	26
da 136 a 145	28
da 125 a 135	30

Il peso minimo di un avocado non può essere inferiore a 125 g.

IV. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascun imballaggio non conformi ai requisiti della categoria indicata.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria «Extra»*

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

ii) *Categoria I*

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

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di avocadi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o da alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

▼B

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % in numero o in peso di avocadi corrispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato.

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

▼M1

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente avocadi della stessa origine, varietà, qualità, colorazione [1] e calibro.

▼B

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

▼M2

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita ►M3 aventi peso netto inferiore o pari a tre chilogrammi ◄, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione [2].

▼B

B. **Condizionamento**

Gli avocadi devono essere condizionati in modo che sia garantita un'adeguata protezione 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, 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.

▼M4

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

▼B

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

▼M4

A. **Identificazione**

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

— per tutti gli imballaggi ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente;

— unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

▼B

B. **Natura del prodotto**

— «Avocadi» se il contenuto non è visibile dall'esterno.

— Denominazione della varietà.

---

[1] Il mutamento di colore nelle varietà a buccia scura non è considerato un difetto, ma la colorazione dei frutti di uno stesso imballaggio deve essere uniforme al momento della spedizione.

[2] GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼B

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

— Calibro, espresso dal peso minimo e massimo.

— Numero di codice della scala di calibratura e numero di frutti, qualora non corrisponda al numero di codice o eventualmente numero di codice della scala di calibratura e peso netto dell'imballaggio.

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

▼M4

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sui colli quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. I colli non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora i colli siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.