I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CEE) N. 1641/71 DELLA COMMISSIONE
del 27 luglio 1971
che fissa le norme di qualità per le mele e le pere da tavola

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 23 relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli (1), modificato per ultimo dal regolamento (CEE) n. 2423/70 (2), in particolare l'articolo 5, paragrafo 2,

visto il regolamento n. 158/66/CEE del Consiglio, del 25 ottobre 1966, relativo all'applicazione delle norme di qualità agli ortofrutticoli commercializzati all'interno della Comunità (3), modificato per ultimo dal regolamento (CEE) n. 2423/70, in particolare l'articolo 2, paragrafo 1, ultimo capoverso,

considerando che nel commercio delle mele e pere da tavola si è registrata un'evoluzione, in particolare per quanto concerne le esigenze della domanda dei mercati di consumo e all'ingrosso ; che le norme comuni di qualità per le mele e pere da tavola stabilite dal regolamento n. 23 devono pertanto essere modificate per tener conto delle nuove esigenze ;

considerando che queste modifiche rendono necessaria la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento n. 211/66/CEE del Consiglio, del 14 dicembre 1966 (4) ; che per la definizione di tale categoria è opportuno tener conto dell'interesse economico che i prodotti considerati presentano per i produttori e della necessità di venir incontro alle esigenze dei consumatori ;

considerando che le norme si applicano a tutti gli stadi di commercializzazione ; che il trasporto a lunga distanza, il deposito di una certa durata o le varie manipolazioni alle quali i prodotti sono sottoposti possono comportare certe alterazioni dovute all'evoluzione biologica di questi prodotti ovvero al loro carattere più o meno deperibile ; che è pertanto opportuno tener conto di queste alterazioni nell'applicazione delle norma agli stadi della commercializzazione che seguono quelli della spedizione ; che, dato che i prodotti della categoria « Extra » devono formare oggetto di una cernita e di un condizionamento particolarmente accurati, deve essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore ;

considerando che, per motivi di chiarezza, ai fini della certezza del diritto e per maggiore comodità degli interessati, è opportuno presentare le norme così modificate in un testo unico ;

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

1. Le norme di qualità relative ai seguenti prodotti :

Numero della tariffa doganale comune	Designazione delle merci
ex 08.06 A II	Mele, escluse mele da sidro
ex 08.06 B II	Pere, escluse pere da sidro

figurano nell'allegato del presente regolamento.

2. Tali norme si applicano ad ogni stadio di commercializzazione alle condizioni previste dal regolamento n. 158/66/CEE.

Tuttavia, negli stadi successivi a quello della spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle norme :

(1) GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.
(2) GU n. L 261 del 2. 12. 1970, pag. 1.
(3) GU n. 192 del 27. 10. 1966, pag. 3282/66.
(4) GU n. 233 del 20. 12. 1966, pag. 3939/66.

— un leggera diminuzione dello stato di freschezza e di turgore,

— per i prodotti classificati nelle categorie diverse da quella « Extra » lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e al loro carattere più o meno deperibile.

3. Le norme si applicano a decorrere dal 1° ottobre 1971.

Articolo 2

Sono abrogati dal 1° ottobre 1971 :
— l'allegato II/3 del regolamento n. 23,
— l'allegato III del regolamento n. 211/66/CEE.

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

Fatto a Bruxelles, il 27 luglio 1971.

Per la Commissione

Il Presidente

Franco M. MALFATTI

ALLEGATO

NORME QUALITATIVE DEI PRODOTTI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica alle mele ed alle pere da tavola, in prodotto fresco delle varietà del « Pyrus Malus » L. e del « Pyrus Communis » L., destinato al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle mele e delle pere destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le mele e le pere da tavola devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio.

A. Caratteristiche minime per tutte le categorie

I frutti devono essere :

— interi,

— sani (ferme restando le disposizioni particolari previste per le singole categorie nonché le tolleranze ammesse),

— puliti, praticamente esenti da materie estranee visibili,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o sapore estranei.

I frutti devono presentare uno sviluppo e uno stato di maturità che permettano un trasporto e una manutenzione i quali assicurino l'arrivo in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. Classificazione

i) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo (1).

(1) I criteri di colorazione e di rugginosità relativi alle mele sono definiti nelle tabelle A e B.

Essi devono essere privi di difetti, fatta eccezione di leggerissime alterazioni dell'epidermide purché non pregiudichino la qualità e l'aspetto generale del prodotto, nonché la presentazione del collo.

Le pere grumose non sono ammesse in questa categoria.

ii) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà (1). Tuttavia possono essere ammessi :

— una leggera deformazione,

— un leggero difetto di sviluppo,

— un leggero difetto di colorazione.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i limiti seguenti :

— i difetti di forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza,

— per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm^2, salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore ad 1/4 di cm^2.

Le pere grumose non sono ammesse in questa categoria.

iii) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende i frutti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite (1).

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché i frutti conservino le loro caratteristiche. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata.

La polpa non deve presentare alcun difetto importante. Tuttavia sono ammessi, per ogni singolo frutto, difetti di buccia entro i limiti seguenti :

— difetti di forma allungata : lunghezza massima di 4 cm,

— per gli altri difetti, la superficie totale è limitata a 2,5 cm^2, salvo per quelli derivanti da ticchiolatura la cui estensione non deve essere superiore ad 1 cm^2.

iv) *Categoria « III » (2)*

Questa categoria comprende i prodotti che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria « II » (1), eccezione fatta tuttavia per difetti della buccia che possono essere più importanti, purché tali difetti non superino :

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

— 5 cm^2 di superficie totale per gli altri difetti, ad eccezione della ticchiolatura che non deve avere una superficie superiore a 2,5 cm^2.

---

(1) I criteri di colorazione e di rugginosità relativi alle mele sono definiti nelle tabella A e B.
(2) Categoria supplementare ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento n. 158/66/CEE. L'applicazione di questa categoria di qualità o di alcune delle sue specificazioni è subordinata ad una decisione da prendersi sulla base dell'articolo 2, paragrafo 2, dello stesso regolamento.

III. CALIBRAZIONE

La calibrazione viene effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

La differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a mm 5 (1) :

1. per i frutti della categoria « Extra »,

2. per i frutti delle categorie « I » e « II » presentati in strati ordinati.

La differenza di diametro può giungere fino a 10 mm per i frutti della categoria « I » imballati alla rinfusa.

Non vi è alcuna limitazione né per i frutti della categoria « II » imballati alla rinfusa, né per quelli della categoria « III ».

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente :

Mele	« Extra »	« I »	« II »	« III »
Varietà a frutto grosso (2) :	65 mm	60 mm	55 mm	50 mm
Altre varietà	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Pere	« Extra »	« I »	« II »	« III »
Varietà a frutto grosso (2)	60 mm	55 mm	50 mm	45 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

A titolo eccezionale, non sarà richiesto alcun calibro minimo per le spedizioni di pere estive di cui all'elenco limitativo della tabella D effettuate dal 10 giugno al 31 luglio incluso di ogni anno.

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria « Extra »*

5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I » o, eccezionalmente, a quelle dei frutti ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

ii) *Categoria « I »*

10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II » o, eccezionalmente, a quelle ammesse nelle tolleranze di tale categoria.

25 % in numero o in peso di frutti privi del peduncolo atteso che l'epidermide nella cavità peduncolare non sia deteriorata ; tuttavia, per la varietà Granny Smith, i frutti sprovvisti di peduncolo possono essere ammessi senza alcuna limitazione, purché l'epidermide nella sua cavità peduncolare non sia deteriorata.

iii) *Categorie « II » e « III »*

10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, ad esclusione dei frutti visibilmente affetti

(1) Tuttavia non sarà tenuto conto, per un determinato frutto, di uno scarto di 1 mm in più o in meno rispetto al calibro prescelto purché detto scarto sia dovuto unicamente all'impiego normale di macchine, e sia contenuto entro limiti minimi tali da non pregiudicare l'idonea presentazione del prodotto.
(2) Vedasi l'elenco di cui alla tabella C.

da marciume o che presentino ammaccature pronunciate o screpolature non cicatrizzate.

Nel quadro delle tolleranze summenzionate possono essere ammessi al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti vermicali o di frutti che presentano i seguenti difetti :

— importante manifestazione di malattia legnosa o vetrosa,

— leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,

— leggerissima traccia di marciume.

B. **Tolleranze di calibro**

i) *Categorie « Extra », « I » e « II »*

— per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, astrazion fatta per la variazione di 1 mm in più e in meno ammessa al capitolo « Calibrazione », 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello scelto, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso ;

— per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, 10 % espresso in numero o in peso di frutti che non raggiungono il calibro minimo previsto con una variazione massima di 5 mm inferiore a questo calibro.

ii) *Categoria « III »*

Le disposizioni sono identiche a quelle previste per le categorie « Extra », « I » e « II ». Tuttavia la percentuale è portata al 15 %.

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo ; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti della stessa origine, varietà e qualità e aventi un grado di maturazione uniforme.

Per la categoria « Extra », l'omogeneità si riferisco anche alla colorazione dei frutti.

Per quanto riguarda la categoria « III », l'omogeneità può limitarsi all'origine ed alla varietà.

Non è ammessa la frode di presentazione, vale a dire che la parte apparente deve corrispondere alla composizione media della merce.

B. **Condizionamento**

Le mele e le pere devono essere imballate in modo tale che la loro protezione sia convenientemente assicurata.

I materiali, e particolarmente le carte, utillizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti, e di una materia che non possa causare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, e principalmente di carta o timbri con indicazioni commerciali, è autorizzato a condizione che la stampa o l'adesione siano realizzati a mezzo d'inchiostro o di colla non tossici.

I colli devono essere privi di corpi estranei.

C. **Presentazione**

I frutti della categoria « Extra » devono essere imballati in strati ordinati.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelibili, le indicazioni seguenti, raggruppate su un lato dell'imballaggio.

A. **Identificazione**

Imballatore e/o speditore { Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o registrato da un servizio ufficiale

B. **Natura del prodotto**

— « Mele » o « pere » se il contenuto non è visibile dall'esterno,

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

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria,

— calibro, oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.

La calibrazione è indicata :

a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dalla menzione dei diametri estremi dei frutti del collo,

b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dalla menzione del diametro del frutto più piccolo del collo, seguita eventualmente dal diametro del frutto più grosso del collo o dall'espressione « e + ».

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

TABELLA A

CRITERI DI COLORAZIONE PER LE MELE

Secondo la loro colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in quattro gruppi

Gruppo A — Varietà rosse

Categoria « Extra » : almeno 3/4 della superficie del frutto di colorazione rossa,

Categoria « I » : almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa,

Categorie « II » e « III » : almeno 1/4 della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà

— Black Ben Davis,
— Democrat,
— King David,
— Red Delicious,
— Red Rome,
— Red Stayman (Staymared),
— Red York,
— Richared e mutazioni (Richared et mutations, Richared und Mutationen, Richared en mutaties),
— Stark Delicious,
— Starking,
— Winesap (Winter Winesap),
— Spartan,
— Rose de Berne (Berner Rosenapfel),
— Cherry Cox,
— Reinette étoilée (Sternrenette, Sterappel).

Gruppo B — Varietà di colorazione rossa mista (viva colorazione della parte rossa)

Categoria « Extra » : almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa.

Categoria « I » : almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa.

Categorie « II » e « III » : almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà

— Belfort (Pella),
— Boskoop rossa (Boskoop rouge, Roter Boskoop, Rode Boskoop),
— Cortland,
— Delicious comune (Delicious ordinaire, gewöhnlicher Delicious, gewone Delicious),
— Ingrid Marie,

— Jonathan,
— Mc Intosh,
— Morgenduft (Rome Beauty),
— Stayman Winesap,
— Tydeman's early Worcester,
— Wealthy,
— York,
— Gravenstein rossa (Gravenstein rouge, roter Gravensteiner, rode Gravensteiner),
— James Grieve rossa (James Grieve rouge, roter James Grieve, rode James Grieve),
— Ontario,
— Rambour franc (Französischer Rambour),
— Wagener,
— Worcester Parmain.

Gruppo C — Varietà striate, leggermente colorate

Categoria « Extra » : almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

Categoria « I » : almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

Categorie « II » e « III » : —

Varietà

— Cox's orange pippin,
— Imperatore,
— Reine des Reinettes (Goldparmäne, King of the pippins),
— Rose de Caldaro (Kalterer),
— Laxton's Superb,
— Stark's Earliest,
— Berlepsch,
— Commercio,
— Ellison's orange,
— Oldenburg,
— Pomme raisin,
— Abbondanza.

Gruppo D

Altre varietà

TABELLA B

CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità (russeting) è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo

— Gruppo delle Boskoop (Groupe des Boskoop, Gruppe Boskoop, Boskoop groep),
— Gruppo delle Cox's Orange (Groupe des Cox's Orange, Gruppe Cox's Orange, Cox's Orange groep),
— Ingrid Marie,
— Laxton's Superb,
— Renette del Canada (Reinette du Canada, Kanada Reinette, Reinette van Canada),
— Renette grige (Reinette grise, Graue Renette, Grijze reinette),
— Golden Russet,
— Yellow Newtown (Albermarle Pippin),
— Sturmer Pippin,
— Dunns Seedling.

Per le varietà diverse da quelle sopra elencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti seguenti :

	« Extra »	« I »	« II » et « III »	Tolleranza delle categorie « II » e « III »
i) Macchie brunastre	— non eccedenti la cavità peduncolare	— possono eccedere leggermente la cavità peduncolare	— possono eccedere la cavità peduncolare o pistillare	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato del collo
	— non rugose	— non rugose	— leggermente rugose	
ii) Rugginosità		Massimo ammesso della superficie del frutto		
— reticola fine (che non contrasti notevolmente con la colorazione generale del frutto)	— leggere tracce isolate di rugginosità che non pregiudichino l'aspetto generale del frutto o del collo	1/5	1/2	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato del collo
— densa	— senza	1/20	1/3	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato del collo
— Cumulo (eccettuate le macchie brunastre ammesse nelle condizioni di cui sopra) La rugginosità fine e la rugginosità densa non possono superare complessivamente un massimo di :	—	1/5	1/2	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato del collo

TABELLA C

LISTA DELLE VARIETÀ DI MELE E PERE DA TAVOLA A FRUTTO GROSSO (1)

1. **Mele**

— Bella di Boskoop e mutazioni (Belle de Boskoop et mutations, Boskoop und Mutationen, Schone van Boskoop of Goudreinette en mutaties),

— Golden Delicious,

— Gravenstein (Gravensteiner),

— James Grieve e mutazioni (James Grieve et mutations, James Grieve und Mutationen, James Grieve en mutaties),

— Reinette de Landsberg (Landsberger, Landsberger Reinette),

— Triomphe de Luxembourg (Luxemburger Triumph),

— Ontario,

— Rambour d'hiver (Winter Rambour, Winterrambour),

— Transparente de Croncels (Croncels),

— Winter Banana (Winter Bananenapfel),

— Gruppo delle Calville (Groupe des Calvilles, Gruppe Kalvill, Calvillegroep),

— Red Delicious e mutazioni (Red Delicious et mutations, Red Delicious und Mutationen, Red Delicious en mutaties),

— Starkrimson,

— Renetta del Canada (Reinette blanche et Reinette grise du Canada, Kanada-Reinette, Reinette van Canada),

— Black Stayman,

— Staymanred,

— Stayman Winesap,

— Jacques Lebel (Lebel, Jacob Lebel),

— Belle fleur double (Doppelter Bellefleur, Dubbele Bellefleur),

— Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),

— Bismarck,

— Black Ben Davis,

— Democrat,

— Morgenduft (Rome Beauty),

— Imperatore,

— Charles Ross,

— Cox pomona,

— Crimson Bramley,

— Ellinson's orange (Ellison),

— Renetta di Francia (Reinette de France, France Reinette),

— Saure Gamerse (Gamerse Zure),

— Glorie von Holland (Glorie van Holland),

— Großherzog Friedrich von Baden (Groothertog Frederik van Baden),

— Graham (Graham Royal Jubilé),

— Tydeman's Early Worcester,

(1) Sono anche da considerarsi tali le mele e le pere presentate nella categoria « II » senza indicazione della varietà.

— Lane's Prince Albert,
— Lemoen Apfel (Lemoenappel),
— Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
— Orleans Reinette,
— Pater v. d. Elsen,
— Signe Tillisch,
— Königin (The Queen),
— Zigeunerin,
— Altländer,
— Finkenwerder,
— Gelber Edel,
— Blenheim,
— Brettacher,
— Horneburger,
— Jacob Fisher,
— Musch,
— Zabergäu,
— Melrose.

2. **Pere**

— Decana del Comizio (Doyenné du Comice, Vereinsdechant),
— Trionfo di Vienna (Triomphe de Vienne, Triumph von Vienne),
— Jeanne d'Arc,
— Butirra Hardy (Beurré Hardy, Gellerts),
— Butirra Alessandro Lucas (Beurré Alexandre Lucas, Lucas),
— Butirra Lebrun (Beurré Lebrun),
— Curato (Curé, Pastoren),
— Passa Crassana (Passe Crassane),
— Butirra Clairgeau (Beurré Clairgeau, Clairgeaus Butterbirne),
— Butirra Diel (Beurré Diel, Diels Butterbirne),
— Duchessa d'Angoulême (Duchesse d'Angoulême, Herzogin von Angoulême),
— Packham's Triumph (William d'Automne),
— Margherita Marillat (Marguerite Marillat),
— William's Duchess (Pitmaston),
— Catillac (Pondspeer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Chartreuse),
— Souvenir du Congrès (Kongreß),
— Decana d'iverno (Doyenné d'hiver),
— Abate Fetel (Abbé Fétel),
— Imperatore Alessandro (Empereur Alexandre, Beurré Bosco, Beurré d'Apremont, Calebasse Bosc, Kaiser Alexander, Bosc).

TABELLA D

Varietà di pere estive per le quali non è richiesto un calibro minimo per le spedizioni effettuate dal 10 giugno al 31 luglio di ogni anno

— Precoce di Trevoux (Précoce de Trévoux, Frühe von Trevoux),
— André Desportes,
— Colorée de Juillet (Bunte Juli),
— Butirra Giffard (Beurré Giffard, Giffards Butterbirne),
— Bergamotten,
— Beurré Gris,
— Buntrocks,
— Hartleffs,
— Gramshirtle,
— Witthöftsbirne,
— Butirra precoce Morettini (Beurré précoce Morettini),
— Carusella,
— Coscia,
— Gentile,
— Gentile Bianca di Firenze,
— Gentilona,
— Giardina,
— Moscatella,
— Precoce di Altedo,
— Spadoncina,
— Wilder,
— Santa Maria,
— Claude Blanchet,
— Oomskinderen.