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

►**B** **REGOLAMENTO (CE) N. 982/2002 DELLA COMMISSIONE**

del 7 giugno 2002

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai funghi di coltivazione

(GU L 150 dell'8.6.2002, pag. 45)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 982/2002 DELLA COMMISSIONE

del 7 giugno 2002

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai funghi di coltivazione

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]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 545/2002 ([2]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) I funghi di coltivazione figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per i funghi di coltivazione dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).

(2) L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.

(3) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione. I prodotti della categoria «Extra» devono essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, nei loro confronti, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.

(4) Poiché i prodotti della categoria «Extra» devono essere sottoposti ad una cernita e ad un condizionamento particolarmente accurati, va presa in considerazione nei loro confronti soltanto la riduzione dello stato di freschezza e di turgore.

(5) 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

La norma di commercializzazione applicabile ai funghi di coltivazione del genere Agaricus di cui al codice NC 0709 51 00 è stabilita nell'allegato.

Essa si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma: una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore; i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra» possono inoltre presentare lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

([1]) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
([2]) GU L 84 del 28.3.2002, pag. 1.

▼B

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1º gennaio 2003.

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

▼B

ALLEGATO

NORMA PER I FUNGHI DI COLTIVAZIONE (Agaricus)

1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai carpofori (organi di fruttificazione) delle varietà derivate dal genere Agaricus (sin. Psalliota) destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i funghi destinati alla trasformazione industriale.

I funghi sono classificati in tipi commerciali e, anzitutto, nei due gruppi seguenti:

— funghi non tagliati, la cui parte inferiore del gambo non è tagliata,

— funghi tagliati, la cui parte inferiore del gambo è tagliata; il taglio deve essere netto e approssimativamente perpendicolare all'asse longitudinale.

All'interno dei due gruppi si distinguono stadi successivi di sviluppo:

— funghi chiusi (o denominazione equivalente), ovvero i funghi che presentano il cappello completamente chiuso,

— funghi velati, ovvero i funghi in cui cappello e gambo sono collegati da un velo,

— funghi aperti, ovvero i funghi che presentano il cappello aperto (disteso o piano, i margini devono essere leggermente incurvati verso il basso),

— funghi piani, ovvero i funghi che presentano il cappello completamente aperto (con i margini non troppo incurvati né verso l'alto né verso il basso).

I funghi sono inoltre classificati in due categorie secondo la colorazione:

— «bianco»,

— «bruno» o «marrone».

2. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i funghi devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i funghi devono essere:

— interi; si considerano interi i funghi tagliati secondo la definizione,

— sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino un'intensa colorazione brunastra del gambo o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

— puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili a parte il terriccio,

— di aspetto fresco; occorre tener conto del colore delle lamelle caratteristico della varietà e/o del tipo commerciale,

— praticamente esenti da parassiti,

— praticamente esenti da attacchi di parassiti,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato dei funghi devono essere tali da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

B. **Classificazione**

I funghi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»

I funghi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristici del tipo commerciale. Essi devono essere ben formati.

Non devono presentare difetti, ad esclusione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

▼B

I funghi devono essere praticamente privi di terriccio; tuttavia, i funghi non tagliati possono presentare tracce di terriccio sul gambo.

ii) Categoria I

I funghi di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristici del tipo commerciale.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— lievi difetti di forma,

— lievi difetti di colorazione,

— lievi difetti superficiali, purché non evolutivi,

— lievi ammaccature superficiali,

— lievi tracce di terriccio; tuttavia, i funghi non tagliati possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende i funghi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

— difetti di forma,

— difetti di colorazione,

— lievi macchie,

— lievi ammaccature,

— gambi cavi,

— tracce di terriccio; tuttavia, i funghi non tagliati possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo.

3. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro del cappello e dalla lunghezza del gambo in base alle caratteristiche seguenti.

Calibro minimo

Il cappello deve avere un diametro minimo di 15 mm per i funghi chiusi, velati e aperti e di 20 mm per i funghi piani.

Lunghezza del gambo

La lunghezza del gambo è misurata:

— per i funghi aperti e piani, a partire dalle lamelle al di sotto del cappello,

— per i funghi chiusi, a partire dal velo.

Per i funghi della categoria «Extra», la calibrazione è obbligatoria conformemente alla tabella seguente, mentre i funghi delle categorie I e II devono rispettare la scala di calibrazione specificata qualora siano indicate le diciture «piccolo», «medio» e «grande».

<table>
<tr><th colspan="4">Funghi chiusi, velati e aperti</th></tr>
<tr><th colspan="2">Diametro del cappello</th><th colspan="2">Lunghezza massima del gambo</th></tr>
<tr><th>Calibro</th><th>Limiti di dimensione</th><th>per i funghi tagliati</th><th>per i funghi non tagliati</th></tr>
<tr><td>Piccolo</td><td>15-45 mm</td><td rowspan="3">la metà del diametro del cappello</td><td rowspan="3">2/3 del diametro del cappello</td></tr>
<tr><td>Medio</td><td>30-65 mm</td></tr>
<tr><td>Grande</td><td>50 mm e oltre</td></tr>
</table>

▼B

Funghi piani			
Diametro del cappello		Lunghezza massima del gambo	
Calibro	Limiti di dimensione	per i funghi tagliati	per i funghi non tagliati
Piccolo	20-55 mm	2/3 del diametro del cappello	
Grande	50 mm e oltre		

4. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ogni imballaggio tolleranze di qualità e di calibro.

A. **Tolleranze di qualità**

i) Categoria «Extra»

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

ii) Categoria I

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

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di funghi senza gambo e il 10 % in numero o in peso di funghi non rispondenti per altri motivi né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i prodotti visibilmente affetti da marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. **Tolleranze speciali per lo stadio di sviluppo**

i) Categoria «Extra»

Il 5 % complessivamente in numero o in peso di funghi nello stadio di sviluppo successivo e di funghi nello stadio di sviluppo precedente.

ii) Categoria I

Il 10 % complessivamente in numero o in peso di funghi nello stadio di sviluppo successivo e di funghi nello stadio di sviluppo precedente.

iii) Categoria II

Possono essere mescolati nello stesso imballaggio funghi a diverso stadio di sviluppo. Tuttavia, qualora lo stadio di sviluppo sia indicato, è ammesso un massimo del 25 % complessivamente in numero o in peso di funghi nello stadio di sviluppo successivo e di funghi nello stadio di sviluppo precedente.

C. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di funghi che non corrispondono al calibro stabilito.

5. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto funghi della stessa origine, dello stesso tipo commerciale, dello stesso stadio di sviluppo (fatte salve le disposizioni di cui sopra al punto 4.B), della stessa qualità e dello stesso calibro (qualora sia necessaria una calibrazione).

Gli imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 1 kg possono contenere miscugli di funghi di diversa colorazione, a condizione che siano omogenei per quanto riguarda la qualità, lo stadio di sviluppo, il calibro (qualora sia necessaria una calibrazione) e, per ciascun colore in causa, l'origine.

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

▼M1

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione ([1]).

▼B

B. **Condizionamento**

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

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 carta o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Le confezioni devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo, incluso un eccesso di terriccio.

▼M2

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

▼B

6. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

▼M2

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**

— Se il contenuto non è visibile dall'esterno:

  — «Funghi di coltivazione»,

  — «Tagliati» o «Non tagliati»,

  — «Colore» (ove quest'ultimo sia diverso dal bianco).

— Stadio di sviluppo (facoltativo).

— Nel caso di imballaggi per la vendita contenenti un miscuglio di funghi di diversa colorazione, nome dei diversi colori.

C. **Origine del prodotto**

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

— Nel caso di imballaggi per la vendita contenenti un miscuglio di funghi di diversa colorazione di origini diverse, ciascuno dei paesi di origine interessati deve essere indicato in vicinanza immediata del nome dei colori rispettivi.

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

— Calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo del cappello o dalla dicitura: «piccolo», «medio» o «grande».

— Peso netto.

([1]) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼B

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

▼M2

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.