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 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. 988/84 [2], in particolare l'articolo 3 ter, paragrafo 4, l'articolo 3 quater, paragrafo 5, e l'articolo 3 quinquies, paragrafo 3,

considerando che l'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 516/77 prevede un regime di aiuto alla produzione per taluni prodotti; che tale regime comprende il pagamento di un prezzo minimo al produttore ed il versamento di un aiuto alla produzione sulla base del peso netto del prodotto trasformato;

considerando che vi è una differenza di qualità tra la frutta secca destinata alla trasformazione e la frutta secca destinata al consumo diretto; che il prezzo minimo e l'aiuto alla produzione dovrebbero essere fissati per una categoria specifica; che il prezzo minimo e l'importo dell'aiuto per le categorie diverse da quella per la quale sono stati fissati dovrebbero essere derivati da detta categoria; che nell'operare tale derivazione si dovrebbe tener conto delle caratteristiche delle varie categorie; che le categorie in questione debbono essere definite;

considerando che l'articolo 3 quinquies, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CEE) n. 516/77 stabilisce che i prodotti trasformati debbono soddisfare a norme minime di qualità comunitarie da determinare; che tali norme si applicano già per certa frutta secca, in particolare i fichi secchi; che le norme stabilite dal regolamento (CEE) n. 2425/81 [3] per i fichi secchi devono continuare ad essere applicate;

considerando che i concentrati di pomodori hanno un differente tenore, in peso, di estratto secco; che, per facilitare l'applicazione del regime di aiuto alla produzione l'aiuto dovrebbe essere fissato con riferimento ad un prodotto pilota; che l'aiuto per i concentrati di pomodori con un differente tenore, in peso, di estratto secco, dovrebbe essere derivato dall'importo così fissato; che è opportuno calcolare le derivazioni con riferimento al tenore, in peso, di estratto secco;

considerando che il regolamento (CEE) n. 1602/82 [4], modificato dal regolamento (CEE) n. 2035/83 [5], stabilisce i coefficienti da applicare, nella campagna di commercializzazione 1983/1984, all'aiuto alla produzione per i concentrati di pomodori; che tali coefficienti sono stati calcolati in base a criteri diversi dal peso netto dei prodotti; che, d'ora in avanti, l'aiuto alla produzione sarà pagato sulla base del peso netto, in guisa che non si dovrebbe continuare ad applicare tali coefficienti; che una sospensione immediata darebbe luogo ad una brusca diminuzione dell'aiuto pagato per prodotti imballati di determinate dimensioni, il che potrebbe creare problemi per quanto concerne le possibilità di sbocco e che è pertanto opportuno procedere ad una diminuzione graduale;

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

1. Il prezzo minimo da pagare ai produttori per i fichi secchi non trasformati è fissato per 100 kg netti di fichi secchi della categoria C. Per le altre categorie il prezzo minimo deve essere moltiplicato per uno dei coefficienti di cui all'allegato I.

2. Per beneficiare del pagamento del prezzo minimo, i fichi secchi non trasformati devono possedere i requisiti e rientrare in una delle categorie di classificazione di cui all'allegato II.

Articolo 2

1. L'aiuto alla produzione per i fichi secchi è fissato per 100 kg netti della categoria C.

---

(1) GU n. L 73 del 21. 3. 1977, pag. 1.
(2) GU n. L 103 del 16. 4. 1984, pag. 11.
(3) GU n. L 240 del 24. 8. 1981, pag. 1.
(4) GU n. L 179 del 23. 6. 1982, pag. 16.
(5) GU n. L 200 del 23. 7. 1983, pag. 12.

Per le altre categorie e per la pasta di fichi l'importo dell'aiuto deve essere moltiplicato per uno dei coefficienti di cui all'allegato I.

2. Per beneficiare del pagamento dell'aiuto, i fichi secchi e la pasta di fichi devono possedere i requisiti e rientrare in una delle categorie di classificazione di cui all'allegato III.

Articolo 3

1. Il prezzo minimo da pagare ai produttori per le prugne secche ottenute da susini da innesto e l'aiuto alla produzione per le prugne secche è fissato per 100 kg netti di frutti di calibro 66 per 500 g.

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

2. Per beneficiare del pagamento del prezzo minimo e dell'aiuto, le prugne secche ottenute da susini da innesto (cosiddette « prunes d'Ente ») e le prugne secche devono avere un tenore di umidità del 21-23 %.

Articolo 4

1. L'aiuto alla produzione per i concentrati di pomodoro è fissato per 100 kg netti di pomodoro concentrato, avente un tenore di sostanza secca, in peso, uguale o superiore al 28 %, ma inferiore al 30 %.

Per i concentrati di pomodoro aventi un altro tenore di sostanza secca, in peso, l'importo dell'aiuto deve essere moltiplicato per uno dei coefficienti di cui all'allegato V.

2. Per le campagne di commercializzazione 1984/1985 1985/1986, 1986/1987, l'aiuto alla produzione da pagare per i concentrati di pomodoro aventi un tenore di sostanza secca, in peso, inferiore al 93 %, imballati in contenitori di peso inferiore a 1,5 kg, compreso l'imballaggio immediato, deve essere maggiorato delle percentuali di cui all'allegato V.

Articolo 5

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

Esso si applica a decorrere dall'inizio della campagna di commercializzazione 1984/1985 per ogni prodotto contemplato.

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

Fatto a Bruxelles, il 19 giugno 1984.

Per la Commissione

Poul DALSAGER

Membro della Commissione

ALLEGATO I

FICHI SECCHI

I

Coefficienti applicabili al prezzo minimo

Categoria	Coefficienti
A	1,23196
B	1,10145
D	0,76814

II

Coefficienti applicabili all'aiuto alla produzione

Presentazione / Categoria	Peso netto uguale o inferiore a 1 kg			Altri
	String figs e layer	Round, Protoben, Lérida e pasta di fichi	Loose	
A	1,3712	1,2536	1,20	1,0186
B	1,2569	1,1492	1,10	0,9337
C	1,1426	1,0447	1,00	0,8488
D	1,0284	0,9402	0,90	0,7639

ALLEGATO II

FICHI SECCHI NON TRASFORMATI

DEFINIZIONE

I fichi secchi non trasformati devono essere ottenuti da frutti maturi delle varietà (cultivar) di Ficus carica domestica L.

A. Classificazione e requisiti

I fichi secchi non trasformati sono classificati nelle seguenti quattro categorie :

i) *Categoria A*

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono stramaturi.

Essi devono :

— avere una pelle fine e una polpa con la consistenza del miele,
— avere un colore giallo chiaro uniforme,
— essere puliti,
— essere in numero non superiore a 64 per kg.

ii) *Categoria B*

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono maturi.

Essi devono :

— avere una pelle fine e una polpa con la consistenza del miele,
— avere un colore uniforme,
— essere puliti,
— essere in numero non superiore a 74 per kg.

iii) *Categoria C*

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono maturi.

Essi devono :

— avere una pelle fine e una polpa con la consistenza del miele,
— avere una certa uniformità del colore,
— essere puliti,
— essere in numero non superiore a 94 per kg.

iv) *Categoria D*

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono maturi e devono essere puliti.

B. Tenore d'umidità

Il tenore d'umidità dei fichi secchi non deve essere superiore al 24 %.

C. Tolleranze

In ogni imballaggio sono ammesse tolleranze di qualità per i prodotti che non possiedono i requisiti della categoria considerata.

i) *Categoria A*

— 15 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, interramente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi, con un massimo del 5 % di fichi danneggiati da insetti,

— 1 % in numero o in peso di fichi secchi non idonei alla trasformazione.

ii) *Categoria B*

— 25 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, internamente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi, con un massimo del 12 % di fichi danneggiati da insetti,

— 4 % in numero o in peso di fichi secchi non idonei alla trasformazione.

iii) *Categoria C*

— 35 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, internamente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi, con un massimo del 20 % di fichi danneggiati da insetti,

— 6 % in numero o in peso di fichi secchi non idonei alla trasformazione.

iv) *Categoria D*

50 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, internamente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi.

ALLEGATO III

NORME DI QUALITÀ PER I FICHI SECCHI E PER LA PASTA DI FICHI

A. NORME DI QUALITÀ PER I FICHI SECCHI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Oggetto delle presenti norme sono i fichi secchi ottenuti dall'essiccazione naturale di frutti maturi delle varietà (cultivar) di Ficus carica domestica L.

II. CARATTERISTICHE DI QUALITÀ

Le norme si prefiggono di definire le qualità che debbono presentare i fichi secchi dopo la trasformazione.

A. **Classificazione**

I fichi secchi sono classificati nelle seguenti quattro categorie :

i) *Categoria A* (« Grado A » o « Extra » o « Fancy »)

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono stramaturi.

Essi devono :

— avere una pelle fine e una polpa con la consistenza del miele,
— avere un colore giallo chiaro uniforme,
— essere puliti,
— essere privi di corpi estranei,
— essere in numero non superiore a 62 per kg.

ii) *Categoria B* (« Grado B » o « Choice »)

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono maturi.

Essi devono :

— avere una pelle fine e una polpa con la consistenza del miele,
— avere un colore uniforme,
— essere puliti,
— essere privi di corpi estranei,
— essere in numero non superiore a 72 per kg.

iii) *Categoria C* (« Grado C » o « Commercial » o « Current »)

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono maturi.

Essi devono :

— avere una pelle fine e una polpa con la consistenza del miele,
— avere una certa uniformità del colore,
— essere puliti,
— essere privi di corpi estranei,
— essere in numero non superiore a 80 per kg.

iv) *Categoria D* (« Grado D » o « Standard »)

I fichi secchi classificati in questa categoria devono essere raccolti quando sono maturi.

Essi devono :

— essere puliti,
— essere privi di corpi estranei,
— essere in numero non superiore a 94 per kg.

B. **Tenore di umidità**

Il tenore di umidità dei fichi secchi non deve essere superiore al 24 %.

Tuttavia, questo limite può essere superato nel caso di un trattamento speciale di rammollimento della pelle, a condizione che sia garantita la buona conservazione dei frutti.

III. CALIBRATURA

La calibratura è determinata, per ciascuna categoria, dal numero di frutti per kg.

IV. TOLLERANZE

Sono ammesse in ciascun imballaggio tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti che non possiedono i requisiti della categoria considerata.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria A*

10 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, internamente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi, con un massimo del 4 % di fichi danneggiati da insetti.

ii) *Categoria B*

15 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, internamente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi, con un massimo del 6 % di fichi danneggiati da insetti.

iii) *Categoria C*

— 20 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, internamente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi, con un massimo del 10 % di fichi danneggiati da insetti,

— 2 % in numero o in peso di fichi secchi non idonei al consumo.

iv) *Categoria D*

— 25 % in numero o in peso di fichi secchi che hanno subito, internamente o esternamente, danni dovuti ad una causa qualsiasi, con un massimo del 12 % di fichi danneggiati da insetti,

— 4 % in numero o in peso di fichi secchi non idonei al consumo.

B. **Tolleranze di calibro**

Le tolleranze di calibro ammesse per le varie categorie sono indicate nella tabella seguente :

Categoria	Tolleranza secondo il peso unitario in grammi	Percentuale di fichi per kg
A	meno di 16 — più di 14	10
B	meno di 14 — più di 12,5	15
C	meno di 12,5 — più di 10,5	20
D	meno di 10,5 — più di 8	25

V. CONDIZIONAMENTO E PRESENTAZIONE

A. Condizionamento

Il condizionamento dei fichi secchi deve essere tale da garantire un'adeguata protezione del prodotto.

I fichi secchi sono imballati in cassette di legno, di cartone o di carta, in scatole di latta, ecc.

Le cassette di legno devono essere foderate di carta cerata, di polietilene o di qualsiasi altro materiale autorizzato.

Gli imballaggi di cartone o di carta devono essere foderati soltanto per il condizionamento dei fichi alla rinfusa o in filza.

I fichi presentati alla rinfusa o infilzati possono essere condizionati in sacchi di canapa o di iuta, che però devono essere foderati di carta, di polietilene o di un sottile tessuto di cotone. Il contenuto dell'imballaggio prescelto non può superare il peso di 25 kg.

I materiali che servono per l'imballaggio dei fichi secchi devono essere nuovi, asciutti ed inodori. Gli imballaggi di legno devono essere di forma rettangolare, essere fabbricati con legno inodore ed essere ben piallati all'esterno.

È vietato l'impiego del legno di pino.

B. **Presentazione**

I vari modi di presentazione sono quelli in uso sul mercato internazionale :

i) « String figs » : filza di fichi.

ii) « Layer » : fichi incisi disposti in strati successivi e contenuti in pacchetti.

iii) « Protoben », « Lérida » o « Round », secondo la forma data a ciascun fico : si tratta di pacchetti contenenti fichi interi disposti in strati successivi.

iv) « Loose » : fichi alla rinfusa.

v) « Loose in bags » : fichi alla rinfusa contenuti in sacchi.

vi) « Loose in cartons » : fichi alla rinfusa contenuti in scatole di cartone.

VI. MARCHIATURA

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri leggibili ed indelebili, le seguenti diciture :

A. **Identificazione**

Nome e indirizzo e/o marchio commerciale[1] *della ditta che effettua le operazioni d'imballaggio o di spedizione.*

B. **Tipo di prodotto**

« Fichi secchi ».

C. **Origine del prodotto**

Paese d'origine e, eventualmente, zona di produzione o designazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali**

— categoria di qualità,

— peso netto,

— modo di presentazione,

— anno di raccolta.

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

B. NORME DI QUALITÀ PER PASTE DI FICHI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Oggetto delle presenti norme sono le paste di fichi ottenute da fichi secchi trasformati quali sono definiti dalle norme che li riguardano.

II. CARATTERISTICHE DI QUALITÀ

Le norme si prefiggono di definire le qualità che devono presentare le paste di fichi.

Classificazione

Le paste di fichi sono classificate nelle due seguenti categorie :

i) *Categoria A* (« Finest »)

La pasta di fichi classificata in questa categoria può essere preparata a partire da fichi secchi trasformati, rispondenti ai requisiti qualitativi stabiliti dalla norma che li riguarda. Essi non devono tuttavia contenere più del 10 % — in numero o in peso — di frutti che presentano danni interni, con un massimo del 5 % di frutti danneggiati da insetti.

I fichi devono inoltre aver subito un lavaggio con acqua calda e un processo di disidratazione inteso a ridurne il tenore di umidità al 22 %.

La classificazione della pasta di fichi di questa categoria è esclusa qualora, in seguito ad esame di laboratorio di un campione di 100 g sia stata constatata la presenza di :

— oltre 13 teste di insetti,

— oltre 50 parti di insetti,

— oltre 50 acari,

— escrementi o peli di roditori.

ii) *Categoria B* (« Choice »)

La pasta di fichi classificata in questa categoria può essere preparata a partire da fichi secchi trasformati, rispondenti ai requisiti qualitativi stabiliti dalla norma che li riguarda. Essi non devono tuttavia contenere più del 20 % — in numero o in peso — di frutti che presentano danni interni, con un massimo del 10 % di frutti danneggiati da insetti.

I fichi devono inoltre avere subito un lavaggio con acqua calda e un processo di disidratazione inteso a ridurne il tenore di umidità al 22 %.

La classificazione della pasta di fichi di questa categoria è esclusa qualora, in seguito ad esame di laboratorio di un campione di 100 g, sia stata constatata la presenza di :

— oltre 20 teste di insetti,

— oltre 70 parti di insetti,

— oltre 60 acari,

— escrementi o peli di roditori.

III. CONDIZIONAMENTO E PRESENTAZIONE

Il condizionamento delle paste di fichi deve essere tale da garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Le paste di fichi sono imballate in cassette di legno, di cartone o di carta, oppure in scatole di latta.

Gli imballaggi di legno, cartone o carta devono essere foderati di carta impermeabile o di polietilene.

Il contenuto degli imballaggi dei tipi descritti più sopra non deve superare il peso di 40 kg.

IV. MARCHIATURA

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri leggibili ed indelebili, le seguenti diciture :

A. **Identificazione**

Nome e indirizzo e/o marchio commerciale della ditta che effettua le operazioni d'imballaggio o di spedizione.

B. **Tipo di prodotto**

« Pasta di fichi ».

C. **Origine del prodotto**

Paese d'origine e, eventualmente, zona di produzione o designazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali**

— categoria di qualità,

— peso netto,

— anno di raccolta.

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

ALLEGATO IV

PRUGNE SECCHE, « PRUNES D'ENTE » E PRUGNE SECCHE OTTENUTE DA SUSINI DA INNESTO

Categorie di calibro Numero per 500 g di prugne secche ottenute da susini da innesto	**Coefficienti**
122 e oltre	0,40000
120	0,50000
118	0,52732
116	0,54550
114	0,56368
112	0,58186
110	0,60000
108	0,61822
106	0,63640
104	0,65458
102	0,67276
100	0,69094
99	0,70000
98	0,70912
96	0,72730
94	0,74548
92	0,76366
90	0,78184
88	0,80000
86	0,81820
84	0,83638
82	0,85456
80	0,87274
78	0,89092
77	0,90000
76	0,90910
74	0,92728
72	0,94546
70	0,96364
68	0,98182
66	1,00000
64	1,01818
62	1,03636
60	1,05454
58	1,07272
56	1,09090
55	1,10000
54	1,10908
52	1,12726
50	1,14544
48	1,16362
46	1,18180
44	1,20000
42	1,21816
40	1,23634
38	1,25452
36	1,27270
34	1,29088
33	1,30000
32 e meno	1,30906

Per le prugne secche ottenute da susini da innesto, destinate ad usi industriali, indipendentemente dal loro calibro, il coefficiente da applicare è 0,40000.

ALLEGATO V

CONCENTRATI DI POMODORO

I

Coefficienti di cui all'articolo 4, paragrafo 1

Tenore di sostanza secca in peso		Coefficienti
Uguale o superiore al (%)	Ma inferiore al (%)	
12	14	0,44828
14	16	0,51724
16	18	0,58621
18	20	0,65517
20	22	0,72414
22	24	0,79310
24	26	0,86207
26	28	0,93103
28	30	1,00000
30	32	1,06897
32	34	1,13793
34	36	1,20689
36	38	1,27586
38	40	1,34483
40	42	1,41379
42	93	1,44828
93	100	3,32759

II

Percentuali di cui all'articolo 4, paragrafo 2

Campagna di commercializzazione	Peso inferiore a 1,5 kg, ma superiore o uguale a 0,7 kg, compreso l'imballaggio immediato	Peso inferiore a 0,7 kg, ma superiore o uguale a 0,25 kg, compreso l'imballaggio immediato	Peso inferiore a 0,25 kg, ma superiore o uguale a 0,15 kg, compreso l'imballaggio immediato	Peso inferiore a 0,15 kg, compreso l'imballaggio immediato
1984/1985	3,75	7,5	11,25	15
1985/1986	2,50	5,0	7,50	10
1986/1987	1,25	2,5	3,75	5