REGOLAMENTO (CEE) N. 2550/88 DELLA COMMISSIONE

del 10 agosto 1988

che modifica il regolamento (CEE) n. 2347/84 relativo alle uve secche 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. 426/88 del Consiglio, del 24 febbraio 1986, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti trasformati a base di ortofrutticoli (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2247/88 (2), in particolare l'articolo 3, paragrafo 4, l'articolo 4, paragrafo 4, l'articolo 5, paragrafo 5 e l'articolo 6, paragrafo 4,

considerando che il regolamento (CEE) n. 2242/88 del Consiglio (3) ha esteso alle uve secche delle varietà « Moscatel » il beneficio del regime di aiuto alla produzione applicabile a talune varietà di uve secche;

considerando che, ai fini di questa estensione del regime di aiuto, è necessario definire le caratteristiche e le norme minime di qualità delle varietà considerate; che occorre fissare il prezzo minimo da pagare al produttore e l'aiuto per le categorie maggiormente rappresentative di queste varietà; che dette categorie devono essere definite;

considerando che il regolamento (CEE) n. 2347/84 della Commissione, del 31 luglio 1984, relativo alle uve secche che possono beneficiare dell'aiuto alla produzione (4), modificato dal regolamento (CEE) n. 2399/86 (5), ha già previsto una serie di coefficienti e di norme minime di qualità per le uve secche Sultanina e di Corinto; che occorre completare dette disposizioni con quelle relative alle varietà « Moscatel »;

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

Il regolamento (CEE) n. 2347/84 è modificato come segue:

1. All'articolo 1, paragrafo 1, il testo del secondo capoverso è sostituito con quanto segue:

« Per le altre categorie di uva secca Sultanina, per l'uva secca di Corinto e per l'uva secca Moscatel, il prezzo minimo deve essere moltiplicato per il coefficiente di cui all'allegato I ».

2. All'articolo 2, paragrafo 1, il testo del secondo capoverso è sostituito con quanto segue:

« Per le altre categorie di uva secca Sultanina, per l'uva secca di Corinto e per l'uva secca Moscatel, l'importo dell'aiuto deve essere moltiplicato per il coefficiente di cui all'allegato I ».

3. L'allegato I « Coefficienti » è modificato nel modo seguente:

a) al punto I « Coefficienti da applicare al prezzo minimo », è aggiunta la seguente tabella:

« UVA SECCA MOSCATEL

Categoria	Coefficiente		
	in chicchi	in grappoli per chicchi	in grappoli per grappoli
Extra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084 »

b) al punto II « Coefficienti da applicare all'aiuto alla produzione », è aggiunta la seguente tabella:

« UVA SECCA MOSCATEL

Categoria	Coefficiente
Extra	1,146
I	1,000
II	0,603 »

4. L'allegato II « Requisiti di qualità e classificazione delle uve secche non trasformate » è modificato come segue:

a) la parte « Requisiti di qualità e classificazione delle uve secche non trasformate » è preceduta dai termini « parte A »;

b) aggiungere in fondo la « Parte B — Requisiti di qualità e classificazione delle uve secche Moscatel non trasformate » che figura nell'allegato I del presente regolamento.

5. All'allegato III « Norme minime di qualità per le uve secche » è aggiunta la parte « C. Uve secche Moscatel », che figura nell'allegato II del presente regolamento.

6. All'allegato IV « Formulario di controllo » è inserito, al termine, il punto « C. Per le uve secche Moscatel » che figura nell'allegato III del presente regolamento.

Articolo 2

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

(1) GU n. L 49 del 27. 2. 1986, pag. 1.
(2) GU n. L 198 del 26. 7. 1988, pag. 21.
(3) GU n. L 198 del 26. 7. 1988, pag. 12.
(4) GU n. L 219 del 16. 8. 1984, pag. 1.
(5) GU n. L 208 del 31. 7. 1986, pag. 17.

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

Fatto a Bruxelles, il 10 agosto 1988.

Per la Commissione
Frans ANDRIESSEN
Vicepresidente

ALLEGATO I

« PARTE B

REQUISITI DI QUALITÀ E CLASSIFICAZIONE DELLE UVE SECCHE MOSCATEL NON TRASFORMATE

1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma riguarda le uve secche, essicate in modo naturale o artificiale fino a ottenere un prodotto che può essere conservato e commercializzato per il consumo diretto, ricavato da frutta matura delle varietà (cultivar) di "Vitis Vinifera L"; varietà Moscatel.

2. OGGETTO DELLA NORMA

La presente norma è intesa a definire le qualità che i grappoli e/o i chicchi di uva secca devono presentare al termine del processo di essiccazione per poter essere commercializzati sul mercato della trasformazione industriale.

3. CARATTERISTICHE MINIME

Per tutte le categorie, fatte salve le disposizioni specifiche previste per ciascuna di esse e le tolleranze ammesse :

3.1. I grappoli e i chicchi di uva secca devono essere :

— perfettamente secchi, con un tenore di umidità inferiore al 30—35 % ;

— sani, soggetti a fumigazione o disinfezione. Sono comunque esclusi i frutti che presentano sintomi attivi e quelli affetti da muffe, marcescenze, fermentazione, ecc. o, in genere da alterazioni che li rendono inadatti al consumo ;

— praticamente privi di residui visibili o invisibili di prodotti di trattamento tossici per l'uomo ;

— puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili (polvere, sabbia, frammenti metallici, ecc. e, in generale, di qualsiasi altra impurità minerale o vegetale) ;

— privi di insetti o di acari vivi quale che sia la loro fase di sviluppo ;

— privi di odore e/o gusto anormali ;

— privi di umidità esterna anormale.

3.2. I chicchi di uva secca devono :

— essere interi, ben formati e sufficientemente sviluppati ;

— avere una polpa praticamente elastica e soffice che ne impedisca l'indurimento o la cristalizzazione.

3.3. Inoltre, fatte salve le tolleranze, i grappoli e/o chicchi di uva secca devono essere privi di :

— sintomi non attivi di muffe, di marcescenze, di fermentazione, ecc. ;

— danni visibili dovuti ad insetti, acari o altri parassiti animali vivi o morti o frammenti dei medesimi ;

— ammaccature dovute ad una manipolazione inappropriata.

4. CLASSIFICAZIONE

Le uve secche sono classificate nel modo seguente :

4.1. **In chicchi**

4.1.1. Categoria extra

Le uve secche classificate in questa categoria devono essere di qualità superiore.

I chicchi, di colorazione uniforme, devono presentare la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione ; il sapore e la grana devono essere buoni e caratteristici.

I chicchi devono essere praticamente privi di qualsiasi difetto, escluse alterazioni superficiali molto lievi, a condizione che queste ultime non compromettano l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la conservazione e la presentazione.

La lunghezza massima del peduncolo deve essere di 5 mm.

4.1.2. *Categoria I*

Le uve secche classificate in questa categoria devono essere di buona qualità.

I chicchi, di colorazione uniforme, devono presentare la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione ; il sapore e la grana devono essere ragionevolmente buone.

I chicchi possono presentare lievi alterazioni a condizione che queste ultime non compromettano l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione.

4.1.3. *Categoria II*

Questa categoria comprende le uve secche che non possono essere classificate in una categoria superiore ma che corrispondono alle caratteristiche minime di qualità definite al paragrafo 3.

I chicchi devono essere di qualità accettabile, tale da conservare le loro caratteristiche varietali e avere un sapore e una consistenza sufficientemente buoni.

I chicchi possono presentare alterazioni a condizione che queste ultime non compromettano l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione dello stesso.

4.2. **In grappoli**

4.2.1. *Categoria extra*

I grappoli di uve secche classificate in questa categoria devono essere di qualità superiore ; i chicchi devono avere la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zone di produzione ; il sapore e la consistenza devono essere buoni e caratteristici.

I chicchi, di colorazione uniforme, devono essere praticamente privi di qualsiasi difetto, escluse alterazioni superficiali molto lievi a condizione che queste ultime non compromettano l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la conservazione e la presentazione.

Ogni grappolo deve essere composto di chicchi di dimensioni diverse che possono essere classificati nelle tre categorie di cui al punto 4.1 ; la percentuale massima di chicchi della categoria I deve essere tuttavia del 20 % e, quella dei chicchi della categoria II, del 5 %.

4.2.2. *Categoria I*

I grappoli di uve secche classificate in questa categoria devono essere di buona qualità ; i chicchi devono avere la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione ; il sapore e la consistenza devono essere ragionevolmente buoni.

I chicchi, di colorazione uniforme, possono presentare lievi alterazioni, a condizione che queste ultime non compromettano l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la conservazione e la presentazione.

Ogni grappolo deve essere composto di chicchi di dimensioni diverse che possono essere classificati nelle tre categorie definite al punto 4.1 ; la percentuale massima di chicchi della categoria II è tuttavia limitata al 25 %.

4.2.3. *Categoria II*

Questa categoria comprende i grappoli di uve secche di qualità accettabile che, pur mantenendo le caratteristiche varietali ed avendo un sapore e una grana sufficientemente buoni, non possono essere classificati in una categoria superiore.

I chicchi, di dimensioni diverse, ma conformi alle caratteristiche di qualità minime definite al paragrafo 3, possono presentare alterazioni sempreché queste ultime non compromettano l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la conservazione e la presentazione.

5. CALIBRATURA

Per ciascuna categoria, la calibratura è determinata dal numero massimo di chicchi senza peduncolo contenuti in 100 g di prodotto, in base alla tabella seguente :

Categoria	Numero di chicchi per 100 g
Extra	fino a 70
I	da 70 a 100
II	da 100 a 130

La calibratura è valutata in base a un campione sufficientemente rappresentativo dell'insieme della partita, prelevato a caso in diverse parti della medesima.

6. TOLLERANZE

6.1. **Tolleranze di qualità**

Per i prodotti non conformi alle esigenze della categoria indicata, ma che rispondono alle condizioni della categoria immediatamente successiva o, a titolo eccezionale, alle tolleranze ammesse per questa categoria (per la categoria II, la tolleranza include frutti non conformi alle caratteristiche minime ma adatta al consumo), sono ammesse, per ogni partita, le tolleranze massime che figurano nella tabella seguente :

Difetti	Tolleranze (% in peso)		
	Categoria Extra	Categoria I	Categoria II
Chicchi di colorazione non uniforme	5	10	—
Chicchi non sufficientemente maturi o non sufficientemente sviluppati :	1	2	4
Chicchi che presentano muffe, marcescenze o sintomi di fermentazione	—	1	2
Chicchi danneggiati, ammaccati o spaccati	—	2	4
Chicchi con cristalli di zucchero	1	2	3
Chicchi affetti da insetti, acari o altri parassiti animali	—	1	2
Chicchi contenenti corpi estranei visibili	0,5	1	1,5

6.2. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie : 10 % di chicchi che non rispondono alle caratteristiche minime e/o massime sopra indicate per ogni categoria.

7. OMOGENEITÀ

Il contenuto di ogni partita deve essere omogeneo e deve comprendere soltanto grappoli di uve secche della stessa origine e della medesima varietà ».

ALLEGATO II

« C. UVE SECCHE "MOSCATEL"

1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma riguarda le uve secche, essiccate naturalmente o artificialmente fino a ottenere un prodotto che può essere conservato e commercializzato per il consumo diretto, ricavato da frutti maturi di uve dei cultivars della « Vitis vinifera L. », varietà moscatel, destinati direttamente ai consumatori.

2. OGGETTO DELLA NORMA

La presente norma è intesa a definire le caratteristiche di qualità, di imballaggio e di presentazione dei grappoli e/o dei chicchi di uve secche dopo il condizionamento e la manipolazione ai fini della commercializzazione sul mercato.

3. CARATTERISTICHE MINIME DI QUALITÀ

Per tutte le categorie, fatte salve le disposizioni particolari previste per ciascuna di esse e le tolleranze ammesse :

3.1. **I grappoli e i chicchi di uve secche devono essere :**

— perfettamente secchi, ovvero con un tenore di acqua compreso tra il 20 e il 30 % ;

— sani, affumicati o disinfettati. Si tratta di escludere comunque i frutti che presentano sintomi attivi o in via di evoluzione, muffe, marcescenze, sintomi di fermentazione, ecc. e, in generale, frutti che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo ;

— praticamente privi di residui visibili o invisibili di prodotti di trattamento tossici per l'uomo ;

— puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili (polvere, sabbia, frammenti metallici, ecc. e, in generale, di qualsiasi impurità minerale o vegetale) ;

— privi di insetti o di acari vivi quale che sia la loro fase di sviluppo ;

— privi di odori e/o sapori estranei ;

— privi di umidità esterna anormale.

3.2. **I chicchi di uve secche devono :**

— essere interi, ben formati e sufficientemente sviluppati ;

— presentare in pratica una polpa elastica e soffice che impedisca l'indurimento o la formazione di cristalli.

3.3. **Inoltre, fatte salve le tolleranze, i grappoli e/o i chicchi di uve secche devono essere esenti da :**

— sintomi non attivi di muffe, marcescenze, fermentazione, ecc. ;

— danni visibili dovuti a insetti, acari o altri parassiti animali, vivi o morti, o frammenti dei medesimi ;

— danni dovuti a una manipolazione inadeguata.

4. CLASSIFICAZIONE

Le uve secche sono classificate nel modo seguente :

4.1. **In chicchi**

4.1.1. *In chicchi con vinaccioli*

4.1.1.1. Categoria extra

Le uve secche classificate in questa categoria devono essere di qualità superiore.

I chicchi, di colorazione uniforme, devono presentare la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione, e avere un sapore ed una grana di buon livello e caratteristici.

Devono essere praticamente privi di qualsiasi difetto, escluse lievissime alterazioni superficiali, a condizione che non compromettano l'aspetto generale del prodotto né la qualità, la conservazione e la presentazione.

Il peduncolo avrà, se del caso, una lunghezza massima di 5 mm.

Non sarà considerata come ammaccatura, la rottura parziale che può verificarsi sull'epidermide in seguito all'eliminazione del peduncolo.

4.1.1.2. Prima categoria

Le uve secche classificate in questa categoria devono essere di buona qualità.

I chicchi, di colorazione uniforme, devono presentare la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione, e avere un sapore e una grana ragionevolmente buoni.

Possono presentare lievi alterazioni, sempreché queste ultime non compromettano né l'aspetto generale del prodotto né la qualità, la conservazione o la presentazione.

4.1.1.3. Seconda categoria

Questa categoria comprende le uve secche che non possono essere classificate in una categoria superiore, a condizione tuttavia che presentino le caratteristiche minime di qualità definite al paragrafo 3.

I chicchi devono essere di qualità accettabile, presentare inalterate le caratteristiche varietali e avere un sapore e una grana abbastanza buoni.

Possono presentare alterazioni a condizione che queste ultime non compromettano né l'aspetto generale del prodotto né la qualità, la conservazione o la presentazione.

4.1.2. *In chicchi privati meccanicamente dei vinaccioli*

Le categorie previste sono le stesse di quelle descritte al paragrafo 4.1.1 ; altrettanto dicasi per le condizioni richieste che sono identiche a quelle che figurano al paragrafo summenzionato con la sola differenza che non sono considerate ammaccature le lesioni superficiali sull'epidermide poiché quest'ultima deve essere incisa per procedere alla separazione meccanica dei vinaccioli.

4.2. **In grappoli**

4.2.1. *Categoria extra*

I grappoli di uve secche classificati in questa categoria saranno di qualità superiore, i chicchi devono presentare la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione, ed avere un sapore e una grana buoni e caratteristici.

I chicchi, di colorazione uniforme, devono essere praticamente privi di qualsiasi difetto fatta eccezione per lievi alterazioni superficiali, sempreché queste ultime non compromettano né l'aspetto generale del prodotto né la qualità, la conservazione e la presentazione.

Ogni grappolo deve presentare chicchi di diverse dimensioni che possono essere classificati nelle prime due categorie definite al punto 4.1.1 con un massimo del 20 % di chicchi corrispondenti alla prima categoria.

4.2.2. *Prima categoria*

I grappoli di uve secche classificati in questa categoria devono essere di buona qualità, i chicchi devono presentare la forma e lo sviluppo tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione e avere un sapore e una grana ragionevolmente buoni.

I chicchi, di colorazione uniforme, possono presentare lievi alterazioni sempreché queste ultime non compromettano né l'aspetto generale del prodotto né la qualità, la conservazione e la presentazione.

Ogni grappolo deve presentare chicchi di diverse dimensioni che possono essere classificati nelle tre categorie definite al punto 4.1.1 ; è ammesso tuttavia un massimo del 30 % di chicchi corrispondenti alla seconda categoria.

4.2.3. *Seconda categoria*

Questa categoria comprende i grappoli di uve secche di qualità accettabile che presentano le caratteristiche varietali tipiche, che hanno un sapore e una grana sufficientemente buoni ma che non possono essere classificati in una categoria superiore.

I chicchi, di diverse dimensioni, anche se presentano le caratteristiche minime definite al paragrafo 3, possono presentare alterazioni a condizione che queste ultime non compromettano né l'aspetto generale del prodotto né la qualità, la conservazione e la presentazione.

5. CALIBRATURA

Per ogni categoria, la calibratura sarà determinata in funzione del numero massimo di chicchi senza peduncolo contenuti in ogni porzione di 100 g di chicchi secondo lo schema seguente :

Categoria	Numero di chicchi per 100 g
Extra	fina a 65
I	da 66 a 90
II	1 e oltre

La calibratura sarà determinata in base a campioni sufficientemente rappresentativi della partita, prelevati a caso in diverse parti della medesima.

6. TOLLERANZE

6.1. **Tolleranze di qualità**

Per i prodotti che non rispondono ai requisiti della categoria indicata ma sono conformi a quelli della categoria immediatamente successiva o, eccezionalmente, alle tolleranze ammesse per questa categoria (per la categoria II, la tolleranza ammette frutti che non presentano le caratteristiche minime ma che sono tuttavia adatti al consumo), saranno ammessi, per ogni partita e come tolleranze massime, i valori indicati nella tabella seguente :

Difetti	Tolleranze		
	Categoria extra	Categoria I	Categoria II
1. Nel numero :			
— Residui di peduncoli (per kg)	1	2	2
— Frammenti (per 100 g)	8	10	12
2. In % di peso :			
— chicchi di colorazione non uniforme	5	10	—
— chicchi non maturi o non sufficientemente sviluppati	1	2	4
— chicchi ammuffiti marci o fermentati	—	1	2
— chicchi danneggiati o intaccati	—	2	4
— chicchi cristallizzati :			
— con vinaccioli	1	2	3
— senza vinaccioli	2	4	6
— chicchi danneggiati da insetti, acari o altri parassiti animali	—	1	2
— chicchi che presentano corpi estranei visibili	0,5	1	1,5
— chicchi isolati (presentazione in grappoli)	10	15	20
— presenza di vinaccioli nei chicchi privati dei vinaccioli	5	7	10

6.2. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % dei chicchi non corrispondono ai criteri minimi e/o massimi fissati per ciascuna di esse.

7. IMBALLAGGIO

7.1. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere uve secche della medesima origine, varietà e categoria commerciale. Tutti gli strati devono avere all'incirca lo stesso spessore e lo strato superiore deve dare un'idea dell'insieme del contenuto dell'imballaggio.

7.2. **Presentazione**

Le uve secche possono essere presentate in una delle seguenti forme :

a) chicchi solati :

— in pacchi da 2,5 kg di peso netto al massimo,

— in casse di peso netto pari a 20 kg al massimo ;

b) grappoli :

— grappoli condizionati in gruppi in un contenitore e soggetti a lieve pressione. Presentati in strati di 2,5 kg, separati gli uni dagli altri da appositi involucri e, ogni strato, da cuscinetti. Saranno imballati nelle casse di cui sopra ;

— grappoli interi che non hanno subito altra manipolazione se non il lavaggio dei chicchi difettosi. Saranno imballate in pacchi e casse di cui sopra.

7.3. **Condizionamento**

Le uve secche saranno condizionate in modo tale da garantire una protezione adeguata.

I materiali, segnatamente la carta utilizzata all'interno degli imballaggi, devono essere nuovi, puliti e fabbricati con materiali che non possono procurare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte e marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato a condizione che la stampa o l'etichettatura vengano effettuate con inchiostro o colla non tossici.

Se gli imballaggi utilizzati comportano parti trasparenti, queste ultime devono essere incolori per non indurre in errore l'acquirente.

Se le uve secche sono imballate alla rinfusa, le casse, sempreché siano di legno, dovranno essere ricoperte all'interno di carta o di polietilene adatto per l'uso alimentare affinché i chicchi non vengano a contatto con il materiale dell'imballaggio.

Gli imballaggi saranno privi di qualsiasi corpo estraneo.

È vietato mescolare all'interno di un imballaggio uve secche di raccolti diversi.

8. ETICHETTATURA

Ogni imballaggio deve recare in caratteri leggibili e indelebili, visibili dall'esterno e raggruppati sul medesimo lato dell'imballaggio o su un'etichetta opportunamente apposta, le indicazioni seguenti :

A. **Identificazione :**

Imballatore e/o speditore (nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale).

B. **Natura del prodotto :**

« Uve secche moscatel », se il contenuto non è visibile dall'esterno.

C. **Origine del prodotto :**

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

D. **Caratteristiche commerciali :**

— categoria commerciale,
— numero di frutti per 100 g (facoltativo),
— peso netto,
— anno di raccolta.

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

ALLEGATO III

« C. PER LE UVE SECCHE "MOSCATEL"

Nome del trasformatore	Categoria di uve	Peso del campione	Identificazione della partita o periodo di trasformazione	Quantità rappresentata dal campione

Descrizione del controllo	Risultato
	Numero
1. Frammenti di peduncoli per 2,5 kg	
	% in peso
2. Tenore di acqua	
	% in numero
3. Corpi estranei ammessi, esclusi i peduncoli 4. Chicchi non sufficientemente maturi o sviluppati 5. Chicchi danneggiati 6. Chicchi grandi	
	Requisiti osservati (si/no)
7. Colore e uniformità di colore 8. Calibro 9. Marchiatura	

Altre osservazioni :

Data : Firma : »