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

►**B** **REGOLAMENTO (CE) N. 1093/97 DELLA COMMISSIONE**
del 16 giugno 1997
recante norme di commercializzazione ►M2 ———— ◄ i cocomeri

(GU L 158 del 17.6.1997, pag. 21)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 850/2000 della Commissione del 27 aprile 2000	L 103	21	28.4.2000
►**M2**	Regolamento (CE) n. 1615/2001 della Commissione del 7 agosto 2001	L 214	21	8.8.2001
►**M3**	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003

Rettificato da:

►**C1** Rettifica, GU L 139 del 2.6.1999, pag. 34 (1093/97)

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 1093/97 DELLA COMMISSIONE

del 16 giugno 1997

recante norme di commercializzazione ►M2 ——————— ◄ i cocomeri

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, non sono ancora oggetto di norme comunitarie i meloni e i cocomeri; 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;

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

▼M2

1. La norma di commercializzazione applicabile ai cocomeri di cui al codice NC 0807 11 00 figura nell'allegato.

▼B

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°luglio 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.

▼M2

ALLEGATO

▼B

NORMA PER I COCOMERI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai cocomeri delle varietà (cultivar) derivate dal Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. et Nakai, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i cocomeri destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA QUALITÀ

La norma è intesa a definire le caratteristiche qualitative che i cocomeri 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, i cocomeri 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 esenti da parassiti;

— praticamente esenti da danni provocati da parassiti;

— sodi e sufficientemente maturi: il colore e il sapore della polpa devono corrispondere a un grado di maturazione sufficiente;

— privi di fessurazioni;

— privi di umidità esterna anormale;

— privi di odori e/o sapori estranei.

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

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

B. **Classificazione**

I cocomeri sono classificati nelle due categorie seguenti:

i) *Categoria I*

I cocomeri di questa categoria devono essere di buona qualità ed in particolare risultare:

— ben formati, in considerazione delle caratteristiche della varietà,

— privi di fessurazioni e ammaccature; non sono invece considerate difetti piccole fenditure superficiali.

È ammesso un leggero difetto di colorazione, per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto col suolo durante la crescita.

Il peduncolo del cocomero deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

ii) *Categoria II*

Questa categoria include i cocomeri che non possono essere classificati nella categoria I ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Possono presentare i seguenti difetti, purché conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la presentazione:

— leggeri difetti di forma,

— leggeri difetti di colorazione della scorza,

— leggere ammaccature o difetti superficiali dovuti, segnatamente, a urti o ad attacchi di parassiti o di malattie.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso dei frutti. Il peso minimo è di 1,5 kg.

Se presentati in un imballaggio, la differenza di peso tra il frutto più leggero e il frutto più pesante contenuti in uno stesso collo non deve superare i 2 kg, oppure 3,5 kg quando il frutto più leggero supera i 6 kg.

▼B

Per i cocomeri presentati alla rinfusa non è necessario rispettare tale omogeneità di peso.

IV. DISPOSIZIONI CONCERNENTE LE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascun imballaggio, o di ciascun lotto nel caso di presentazione alla rinfusa, non conformi ai requisiti della categoria indicata.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria I*

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

ii) *Categoria II*

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

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % in numero o in peso di cocomeri non corrispondenti al calibro dichiarato ma compresi nel limite di 1 kg in più o in meno.

Tuttavia la tolleranza non può, in alcun caso, riguardare cocomeri di peso inferiore a 1 kg.

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio, o lotto nel caso di presentazione alla rinfusa, deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente cocomeri della stessa origine, varietà e qualità.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio, o del lotto in caso di presentazione alla rinfusa, deve essere rappresentativa dell'insieme.

Inoltre, per la categoria I, la forma e il colore della scorza dei cocomeri devono essere omogenei.

▼M3

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**

I cocomeri 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, o il lotto in caso di presentazione alla rinfusa, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

I cocomeri spediti alla rinfusa devono essere isolati dal pianale e dalle pareti dei mezzi di trasporto con un materiale di protezione adeguato, nuovo, pulito e che non possa trasmettere ai frutti un sapore o un odore anomalo.

C. **Presentazione**

I cocomeri possono essere presentati:

— in imballaggi,

— alla rinfusa.

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

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

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

▼B

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) queste indicazioni debbono figurare sul documento che accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso.

Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di prezzi.

A. **Identificazione**

Imballatore e/o speditore: Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un codice (simbolo di identificazione), deve comparire la dicitura «imballatore e/o speditore» o un'abbreviazione equivalente) in prossimità di tale codice (simbolo di identificazione).

B. **Natura del prodotto**

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

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.
— Calibro (in caso di calibratura), espresso dal peso minimo e massimo.
— Peso netto o numero di pezzi.

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