REGOLAMENTO (CEE) N. 2320/89 DELLA COMMISSIONE

del 28 luglio 1989

che stabilisce i requisiti qualitativi minimi per le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta, ai fini dell'applicazione del regime di aiuto alla produzione

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 426/86 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. 1125/89 (2), in particolare l'articolo 6, paragrafo 4,

considerando che l'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 426/86 ha istituito un regime di aiuto alla produzione per taluni prodotti; che, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) dello stesso regolamento, l'aiuto deve essere pagato soltanto per i prodotti che soddisfano a requisiti di qualità minima da stabilirsi;

considerando che tali requisiti di qualità minima hanno lo scopo di prevenire la produzione di prodotti per i quali non esiste una domanda o di prodotti che provocherebbero distorsioni sul mercato; che tali requisiti devono essere basati su procedimenti tradizionali di corretta trasformazione;

considerando che il regolamento (CEE) n. 1290/85 della Commissione (3), ha fissato le norme di qualità minima per le pesche sciroppate; che occorre modificare le disposizioni così adottate in modo da estendere il regime di aiuto alle pesche conservate nel succo naturale di frutta a norma del succitato regolamento (CEE) n. 1125/89 del Consiglio; che, per una maggiore chiarezza della presentazione, è opportuno riprendere in un nuovo testo i requisiti di qualità minima così modificati;

considerando che i requisiti qualitativi previsti dal presente regolamento costituiscono delle misure complementari per l'applicazione delle disposizioni del regolamento (CEE) n. 1599/84 della Commissione, del 5 giugno 1984, che stabilisce le modalità di applicazione del regime di aiuti alla produzione per taluni prodotti trasformati a base di ortofrutticoli (4), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2260/89 (5);

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 presente regolamento stabilisce i requisiti qualitativi minimi cui debbono soddisfare le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta, quali sono definite all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 1599/84, per poter beneficiare dell'aiuto alla produzione previsto all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 426/86.

Articolo 2

Per la fabbricazione delle pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta, sono impiegate soltanto pesche della specie Prunus communis L., escluse le nettarine. Il materiale di base deve essere fresco, sano, pulito e adatto alla trasformazione.

Il materiale di base, prima di essere utilizzato per la fabbricazione di pesche in conserva, può essere stato refrigerato.

Articolo 3

1. Le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta devono essere preparate in una delle presentazioni definite al paragrafo 2.

2. Ai fini del presente regolamento, le varie presentazioni sono definite come segue:

a) per « frutto intero » si intende il frutto intero non snocciolato;

b) per « metà » si intende il frutto snocciolato, tagliato verticalmente in due parti approssimativamente uguali;

c) per « quarti » si intende il frutto snocciolato, tagliato in quattro parti approssimativamente uguali;

d) per « fette » si intende il frutto snocciolato, tagliato in più di quattro parti cuneiformi;

e) per « dadi » si intende il frutto snocciolato, tagliato in pezzi cubici.

3. Ogni recipiente con pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta può contenere soltanto un tipo di presentazione e i frutti o parte di essi devono essere di dimensioni praticamente uniformi. Nel recipiente non devono trovarsi altri tipi di frutta.

4. Il colore delle pesche in conserva deve essere quello caratteristico della varietà utilizzata. Le parti che erano ovviamente vicine o che componevano la cavità del nocciolo e che, dopo essere state inscatolate, si sono lievemente scolorite, sono considerate aventi un colore caratteristico normale.

I recipienti delle pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta non devono contenere frutti parzialmente acerbi.

(1) GU n. L 49 del 27. 2. 1986, pag. 1.
(2) GU n. L 118 del 29. 4. 1989, pag. 29.
(3) GU n. L 133 del 22. 5. 1985, pag. 8.
(4) GU n. L 152 dell'8. 6. 1984, pag. 16.
(5) GU n. L 216 del 27. 7. 1989, pag. 46.

5. Le pesche in conserva devono essere esenti da elementi estranei di origine non vegetale e da sapori o odori estranei. I frutti devono essere carnosi e possono essere di consistenza variabile, ma non eccessivamente molli né eccessivamente duri.

6. Le pesche in conserva devono essere praticamente esenti da:

a) elementi estranei di origine vegetale,

b) buccia,

c) unità difettose.

I frutti interi, la metà e i quarti devono essere inoltre praticamente esenti da unità danneggiate meccanicamente.

Articolo 4

1. I frutti o parti di essi sono considerati di dimensioni praticamente uniformi quando in un recipiente il peso dell'unità più grande non supera il doppio del peso dell'unità più piccola.

Se in un recipiente sono contenute meno di 20 unità, un'unità può non essere presa in considerazione. Ai fini della determinazione dell'unità più grande e di quella più piccola, le unità rotte non sono prese in considerazione.

2. Ai fini dell'articolo 3, paragrafo 4, si considerano normali per una varietà i seguenti colori:

— giallo, compresi i tipi varietali il cui colore predominante va dal giallo pallido all'arancione intenso;
— bianco, compresi i tipi varietali il cui colore predominante va dal bianco al bianco-giallo.

3. Le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta sono considerate conformi ai requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo 6 se sono rispettate le seguenti tolleranze:

	Presentazione	
	Frutti interi, metà e quarti	Altre presentazioni
Nocciolo o parti di nocciolo	2 noccioli	2 noccioli
Unità difettose	10 % in numero	1 500 g
Unità danneggiate meccanicamente	5 % in numero	non applicabile
Buccia	150 cm^2 di superficie totale	150 cm^2 di superficie totale
Elementi estranei di origine vegetale	20 pezzi	20 pezzi

Le tolleranze, ove non siano fissate con riferimento ad una percentuale in numero, si riferiscono a 10 kg di peso netto sgocciolato.

Nei frutti interi allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta il nocciolo non è considerato un difetto.

4. Ai fini del paragrafo 3 si intende per:

a) « nocciolo o parti di nocciolo », noccioli interi e pezzi di nocciolo duri e taglienti.

Non vengono presi in considerazione i frammenti di nocciolo la cui dimensione massima è inferiore a 5 mm, privi di punte o bordi taglienti, i pezzi di nocciolo si considerano equivalenti ad un nocciolo se:

— un pezzo è più grande di mezzo nocciolo o
— nel campione esaminato è stato trovato un totale di tre pezzi;

b) « unità difettose », frutti che presentano sulla superficie alterazioni del colore o macchie che contrastano nettamente con il colore generale del frutto e che possono penetrare nella polpa: in particolare, ammaccature, ticchiolature e macchie scure;

c) « unità danneggiate meccanicamente », unità che sono state tagliate in parti nette; l'insieme delle parti che, riunite, eguagliano la dimensione di un'unità intera è considerato un'unità; oppure unità che sono state mondate eccessivamente e presentano, sulla superficie, profonde scanalature che ne deteriorano sostanzialmente l'aspetto. Si considerano danneggiate meccanicamente anche le metà che non sono state tagliate nel senso verticale;

d) «buccia », sia la buccia aderente alla polpa della pesca sia quella trovata sciolta nel recipiente;

e) « elementi estranei di origine vegetale », sostanze vegetali che non fanno parte del frutto o che, pur facendone parte, avrebbero dovuto essere rimosse durante la lavorazione: in particolare, piccioli e foglie e parti di essi. Dalla definizione sono tuttavia escluse la buccia e le parti di nocciolo.

Articolo 5

1. Le pesche e lo sciroppo o il succo naturale di frutta contenuti in un recipiente devono occupare non meno del 90 % della capacità in acqua del recipiente stesso.

2. Il peso netto sgocciolato della frutta contenuta in un recipiente deve essere in media almeno uguale alle seguenti percentuali della capacità in acqua del recipiente, espressa in grammi:

Presentazione	Capacità nominale in acqua del recipiente	
	425 ml o più	meno di 425 ml
Frutti interi	52	50
Metà	55	50
Quarti	58	50
Fette	58	50
Dadi	58	55

3. Se le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta sono condizionate in recipienti di vetro, la capacità in acqua deve essere ridotta di 20 ml prima di calcolare le percentuali di cui ai paragrafi 1 e 2.

4. Su ogni recipienti deve essere apposta una dicitura con l'indicazione della data e dell'anno di produzione, nonché del trasformatore. Questa dicitura può essere apposta sotto forma di codice e deve essere approvata dalle autorità competenti dello Stato membro in cui viene effettuata la produzione, le quali possono adottare disposizioni supplementari per quanto concerne tale dicitura.

Articolo 6

Il trasformatore, quotidianamente e ad intervalli regolari durante la trasformazione, deve verificare che le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta soddisfino ai requisiti necessari per poter beneficiare dell'aiuto. Il risultato della verifica deve essere registrato.

Articolo 7

Il regolamento (CEE) n. 1290/85 è abrogato.

Articolo 8

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

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 1989.

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

Fatto a Bruxelles, il 28 luglio 1989.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione