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

REGOLAMENTO (CEE) N. 899/87 DELLA COMMISSIONE del 30 marzo 1987 che stabilisce norme di qualità per ciliegie e fragole

(GU n. L 88 del 31. 3. 1987, pag. 17)

Modificato da:

	Gazzetta ufficiale		
	n.	pagina	data
Regolamento (CEE) n. 3594/89 della Commissione del 30 novembre 1989	L 350	61	1. 12. 1989
Regolamento (CEE) n. 1435/91 della Commissione del 30 maggio 1991	L 137	20	31. 5. 1991
Regolamento (CEE) n. 658/92 della Commissione del 16 marzo 1992	L 70	15	17. 3. 1992
Regolamento (CE) n. 888/97 della Commissione del 16 maggio 1997	L 126	11	17. 5. 1997

REGOLAMENTO (CEE) N. 899/87 DELLA COMMISSIONE
del 30 marzo 1987
che stabilisce norme di qualità per ciliegie e fragole

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1035/72 del Consiglio, del 18 maggio 1972, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ([1]), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1351/86 ([2]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento (CEE) n. 58 della Commissione ([3]) ha fissato negli allegati I/8 e I/9 norme di qualità per ciliegie e fragole; che tali norme sono state modificate dai regolamenti n. 51/65/CEE ([4]) e (CEE) n. 844/75 ([5]);

considerando che si è constatata un'evoluzione della produzione e del commercio di questi prodotti, in particolare per quanto riguarda le esigenze dei mercati di consumo e all'ingrosso; che, di conseguenza, le norme comuni di qualità per ciliegie e fragole devono essere modificate per tener conto di queste nuove esigenze;

considerando che tali modifiche implicano la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento (CEE) n. 1194/69 del Consiglio ([6]); che, per definire detta categoria occorre tener conto dell'interesse economico che i prodotti in causa rappresentano per i produttori e della necessità di soddisfare il fabbisogno dei consumatori;

considerando che le norme di qualità sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto su lunga distanza, il maggazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti, possono provocare alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successiva a quella della spedizione; che, essendo i prodotti della categoria «Extra» sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, si deve prendere in considerazione nei loro riguardi soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

considerando che, per motivi di chiarezza e di certezza del diritto, nonché per maggiore comodità degli interessati, è opportuno presentare in un testo unico le norme così modificate;

([1]) GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
([2]) GU n. L 119 dell'8. 5. 1986, pag. 46.
([3]) GU n. L 56 del 7. 7. 1962, pag. 1607/62.
([4]) GU n. L 55 del 3. 4. 1965, pag. 293/65.
([5]) GU n. L 96 del 10. 4. 1976, pag. 28.
([6]) GU n. L 157 del 28. 6. 1969, pag. 1.

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

899/87

Articolo 1

Le norme di qualità relative alle ciliegie della sottovoce 08.07 C della tariffa doganale comune e alle fragole della sottovoce 08.08 A della tariffa doganale comune, figurano rispettivamente negli allegati I e II.

Tali norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CEE) n. 1035/72.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare rispetto alle prescrizioni delle norme:

— una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,

— per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento n. 58 è modificato come segue:

— all'articolo 1, i termini ciliegie e fragole sono soppressi;

— gli allegati I/8 e I/9 che recano le norme di qualità relative rispettivamente alle ciliegie e alle fragole sono abrogati.

Articolo 3

Il regolamento (CEE) n. 1194/69 è modificato come segue:

— all'articolo 1, i termini ciliegie e fragole sono soppressi;

— gli allegati IV e V relativi rispettivamente alle ciliegie e alle fragole sono abrogati.

Articolo 4

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

ALLEGATO I

NORMA DI QUALITÀ PER CILIEGIE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle ciliegie delle varietà (cultivar) derivate dal Prunus avium L., dal Prunus cerasus L. o loro ibridi, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le ciliege destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le ciliegie devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A**. Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le ciliegie devono essere:

— intere,

— di aspetto fresco,

— sane; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

— resistenti (in funzione della varietà),

— pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,

— praticamente prive di parassiti,

— prive di umidità esterna anormale,

— prive di odore e/o sapore estranei,

— munite del peduncolo ([1]).

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere maturità sufficiente. Lo sviluppo e lo stato delle ciliegie devono essere tali da permettere loro:

— il trasporto e le operazioni connesse;

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

B**. Classificazione**

Le ciliegie classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»*

Le ciliegie di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono essere ben sviluppate e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà. Devono essere prive di difetti, salvo leggerissime alterazioni superficiali dell'epidermide, purché non pregiudichino la qualità e l'aspetto generale del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Le ciliegie di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia presentare i difetti seguenti, purché questi non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione:

— lievi difetti di forma,

— lievi difetti di colorazione.

Le ciliegie di questa categoria devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

([1]) Salvo per le ciliegie delle varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto e per quelle delle varietà acide presentate senza peduncolo.

iii) *Categoria II*

899/87

Questa categoria comprende le ciliegie che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Esse possono tuttavia presentare:

— difetti di forma e di colorazione, purché mantengano le caratteristiche della loro varietà,

— lievi difetti superficiali cicatrizzati che non pregiudichino sensibilmente né l'aspetto né la conservazione dei frutti.

888/97 – soppresso

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

899/87

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le ciliegie devono avere il seguente calibro minimo:

— categoria «Extra»: 20 mm,

— categoria I e II: 17 mm.

888/97 – soppresso

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

899/87

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A**. Tolleranze di qualità**

i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria, esclusi i frutti passati di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 2 %.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, bensì a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4 %.

iii) *Categoria II*

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

Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti passati di maturità e/o spaccati e/o verminati, sono limitati al 4 %. Tuttavia, i frutti passati di maturità non possono superare il 2 %.

888/97 – soppresso

B. **Tolleranza di calibro** — 899/87

i) *Categorie «Extra», I e II*

Il 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti ai calibri massimi previsti, ma aventi diametro non inferiore a:

— 17 mm nella categoria «extra»,

— 15 mm nelle categorie I e II.

888/97 – soppresso

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE — 899/87

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale origine, varietà e qualità. La grandezza dei frutti deve essere sostanzialmente omogenea.

Inoltre, le ciliegie della categoria «Extra» devono presentare colorazione e maturazione uniformi.

888/97 – soppresso

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

B. **Condizionamento**

Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e 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 devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

A. **Identificazione**

Imballatore e/o Speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare accanto al codice (identificazione simbolica) la dicitura «imballatore e/o speditore (o un'abbreviazione equivalente) — 888/97

B. **Natura del prodotto** — 899/87

— «Ciligie (SIC! Ciliegie)», se il contenuto non è visibile dall'esterno,

— denominazione della varietà (facoltativa) ([1]).

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

Categoria.

E. **Marchio ufficiale di controllo**

Facoltativo.

([1]) Obbligatoria per le ciliegie delle varietà dolci il cui peduncolo si stacca naturalmente alla raccolta e per quelle varietà acide presentate senza peduncolo. Per queste ultime è tuttavia ammesso che l'imballaggio rechi la menzione «ciliegie acide».

ALLEGATO II

899/87

NORMA DI QUALITÀ PER FRAGOLE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle fragole delle varietà (cultivar) derivate dal genere «Fragaria L.» destinate ad essere fomite allo stato fresco al consumatore, escluse le fragole destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le fragole devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A**. Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le fragole devono essere:

— intere, senza lesioni,

— provviste del calice e di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco e fatte salve le disposizioni espressamente adottate per la ————), 888/97 – soppresso

— sane; sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

— praticamente esenti da attacchi di parassiti o di malattie,

— pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,

— fresche, non lavate,

— prive di umidità esterna anormale,

— prive di odore e/o sapore estranei.

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere maturità sufficiente. Lo sviluppo e lo stato delle fragole devono essere tali da permettere loro:

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

B**. Classificazione**

Le fragole sono classificate nelle quattro categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»*

Le fragole di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la colorazione e la forma tipiche della varietà ed essere particolarmente uniformi e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e le dimensioni ([1]). Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà, ed essere prive di terra.

ii) *Categoria I*

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Possono tuttavia presentare i difetti seguenti, purché questi non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione:

— lieve difetto di forma,

— presenza di una piccola zona biancastra.

Esse possono essere meno omogenee per quanto riguarda le dimensioni.

Devono essere praticamente prive di terra.

([1]) Tali esigenze di uniformità per la categoria «Extra» possono essere lievemente attenuate, quando si tratta di fragole di bosco.

iii) *Categoria II* | 899/87

Questa categoria comprende le fragole che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime di cui sopra.

Esse possono, tuttavia, presentare:

— difetti di forma, purché mantengano le caratteristiche della loro varietà,

— una zona biancastra la cui superficie non deve superare un quinto di quella del frutto,

— lievi ammaccature seccate che non possono più svilupparsi,

— lievi tracce di terra.

——— | 888/97 – soppresso

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE | 899/87

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

— categoria «Extra»: 25 mm,

— categorie I e II (eccettuate le varietà Primella e Gariguette): 22 mm; varietà Primella e Gariguette: 18 mm | 1435/91

——— | 888/97 – soppresso

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo. | 899/87

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per le fragole non rispondenti ai requisiti della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A**. Tolleranze di qualità**

i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

ii) *Categoria I*

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

Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i frutti affetti da marciume o che presentino ammaccature pronunciate o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

——— | 888/97 – soppresso

B**. Tolleranze di calibro** | 899/87

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE — 899/87

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.

———————

888/97 – soppresso

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

B. **Condizionamento**

Le fragole devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e 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.

Le fragole della categoria «Extra» devono essere condizionate con cura particolare.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

A. **Identificazione**

Imballatore e/o Speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare accanto al codice (identificazione simbolica) la dicitura «imballatore e/o speditore (o un'abbreviazione equivalente)». — 888/97

B. **Natura del prodotto** — 899/87

— «Fragole» se il contenuto non è visibile dall'esterno,

— nome della varietà (facoltativo, salvo per le varietà Primella e Gariguette per le quali tale indicazione è obbligatoria). — 1435/91

C. **Origine del prodotto** — 899/87

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

D. **Caratteristiche commerciali**

Categoria.

E. **Marchio ufficiale di controllo**

Facoltativo.