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

►**B**

REGOLAMENTO (CE) N. 175/2001 DELLA COMMISSIONE
del 26 gennaio 2001
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle noci comuni con guscio

(GU L 26 del 27.1.2001, pag. 24)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 175/2001 DELLA COMMISSIONE

del 26 gennaio 2001

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle noci comuni con guscio

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]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2826/2000 ([2]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) Le noci comuni figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le noci con guscio dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).

(2) L'applicazione della norma suddetta è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione. A questo scopo, la norma è applicabile a tutte le fasi della commercializzazione.

(3) 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

La norma di commercializzazione applicabile alle noci comuni con guscio di cui al codice NC 0802 31 00 figura nell'allegato.

Essa si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Articolo 2

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

Esso si applica a decorrere dal 1º settembre 2001.

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

([1]) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
([2]) GU L 328 del 23.12.2000, pag. 2.

▼B

ALLEGATO

NORMA PER LE NOCI CON GUSCIO

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle noci con guscio prive del mallo, delle varietà (cultivars) derivanti dalla Juglans regia L., destinate ad essere fornite tal quali al consumatore, escluse le noci destinate alla trasformazione industriale.

Sono denominate «noci fresche» o «noci novelle» le noci commercializzate subito dopo la raccolta, che non si prestano a una lunga conservazione, il cui guscio è privo del mallo e che non hanno subito alcun trattamento tendente a modificarne il tenore naturale di umidità.

Sono denominate «noci secche» le noci che si prestano ad una lunga conservazione nelle condizioni normali di magazzinaggio ([1]).

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le noci con guscio devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. **Caratteristiche minime** ([2])

i) In tutte le categorie, fatte salve le disposizioni specifiche previste per ogni categoria e le tolleranze ammesse, le noci con guscio devono presentare le caratteristiche seguenti.

a) *Caratteristiche dei gusci:*

— interi; lievi alterazioni superficiali non sono considerate un difetto; le noci parzialmente aperte sono considerate intatte a condizione che il gheriglio sia fisicamente protetto,

— sani; privi di difetti in grado di alterare le proprietà naturali di conservazione del frutto,

— esenti da danni provocati da parassiti,

— puliti; praticamente privi di sostanze estranee visibili,

— asciutti; privi di umidità esterna anormale,

— privi di residui di mallo.

Il guscio delle noci secche non deve presentare alcuna traccia di smallatura.

b) *Caratteristiche dei gherigli:*

— sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

— consistenti,

— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,

— privi di insetti e di acari, qualunque sia il loro stadio di sviluppo,

— privi di attacchi di parassiti,

— esenti da irrancidimento e di aspetto non oleoso,

— privi di muffe,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o sapore estranei,

— sviluppati normalmente; sono esclusi i gherigli atrofizzati.

c) Le noci con guscio devono essere raccolte ad uno stadio sufficiente di maturità.

Le noci non devono essere vuote.

Per le «noci fresche», la pellicola del gheriglio deve potersi staccare facilmente e il setto mediano interno deve presentare un principio di imbrunimento.

Per le «noci secche», il setto mediano interno deve essere secco e facile da spezzare.

([1]) In caso di trasporto in imballaggio chiuso, un'attenzione particolare deve essere rivolta alla circolazione dell'aria nell'imballaggio stesso e al tenore di umidità del prodotto.

([2]) La definizione dei difetti figura nell'appendice II del presente allegato.

▼B

Fatte salve le disposizioni dell'articolo 2 della direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), modificata da ultimo dalla direttiva 98/72/CE ([2]), i gusci possono essere lavati e imbianchiti, purché il trattamento applicato non comprometta la qualità dei gherigli.

Lo stato delle noci con guscio deve essere tale da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

ii) Tenore di umidità

Il tenore di umidità delle noci secche non deve essere superiore al 12 % per la noce intera e all'8 % per il gheriglio ([3]).

Il tenore di umidità delle noci fresche intere deve essere naturalmente pari o superiore al 20 %.

B. **Classificazione**

Le noci con guscio sono classificate nelle tre categorie seguenti.

i) *Categoria «Extra»*

Le noci con guscio di questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare le caratteristiche della varietà o, se del caso, del miscuglio di talune varietà, ufficialmente definito dal paese produttore e specificato nelle indicazioni esterne.

Esse devono essere praticamente prive di difetti, ad esclusione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le noci con guscio la cui varietà non può essere garantita, o il cui miscuglio non è definito, non possono essere classificate in questa categoria.

Inoltre, possono essere classificate in questa categoria solo le noci con guscio della raccolta più recente.

ii) *Categoria I*

Le noci con guscio di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà, di un tipo commerciale o di un miscuglio di talune varietà, ufficialmente definiti dal paese produttore e specificati nelle indicazioni esterne.

Sono ammessi leggeri difetti, a condizione che essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le noci con guscio la cui varietà non può essere garantita, o il cui miscuglio non è definito, non possono essere classificate in questa categoria.

iii) *Categoria II*

Tale categoria comprende le noci con guscio che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi difetti, a condizione che essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato con riferimento all'intervallo tra il diametro minimo e il diametro massimo (calibrazione) o tramite la menzione del diametro minimo seguito dall'indicazione «e più» o «e +» (crivellatura).

([1]) GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1.
([2]) GU L 295 del 4.11.1998, pag. 18.
([3]) Il tenore di umidità è determinato tramite il metodo che figura all'appendice I del presente documento.

▼B

Categoria	Calibrazione ([a])	Crivellatura ([a])
Extra, I e II		34 mm e più
	32-34 mm	32 mm e più
	30-32 mm	30 mm e più
	28-30 mm	28 mm e più
I e II	26-28 mm	26 mm e più
II	24-26 mm	24 mm e più

([a]) A complemento della presente tabella di calibrazione e crivellatura possono essere facoltativamente utilizzate delle denominazioni di calibro, a condizione che il calibro sia menzionato anche nelle indicazioni esterne.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ogni imballaggio tolleranze di qualità e di calibro.

A. **Tolleranze di qualità**

Nel calcolo delle tolleranze, indipendentemente dalla categoria, due noci prive di due dei quattro lobuli o quattro noci prive di un lobulo vengono calcolate come una noce vuota.

Difetti ammessi ([a])	Tolleranze ammesse (percentuale di frutti difettosi in numero o in peso)		
	Extra	Categoria 1	Categoria 2
a) Tolleranza totale per i difetti del guscio	7	10	15
b) Tolleranza totale per i difetti della parte commestibile ([b])	8	10	15
di cui noci rancide, marce o danneggiate da insetti ([c])	3	6	8
di cui noci ammuffite	3	4	6

([a]) Le definizioni dei difetti figurano all'appendice II del presente allegato.
([b]) Per le noce fresche, le tolleranze relative ai difetti del gheriglio sono fissate come segue: «Extra»: 8 %; Categoria I: 12 %; Categoria II: 15 %.
([c]) Gli insetti e i parassiti animali vivi non sono ammessi in nessuna categoria.

B. **Impurità minerali**

Le ceneri insolubili in soluzione acida devono essere inferiori a 1 g/kg.

C. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, è ammesso un massimo del 10 % in numero o in peso di noci con guscio non corrispondenti al calibro indicato nelle indicazioni esterne, a condizione che:

— le noci corrispondano al calibro immediatamente inferiore o superiore quando il calibro è designato da un intervallo determinato dai diametri minimo e massimo (calibrazione),

— le noci corrispondano al calibro immediatamente inferiore quando il calibro è designato dalla menzione del diametro minimo seguito dalla menzione «e più» o «e +» (crivellatura).

▼B

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto noci con guscio della stessa origine, dello stesso anno di raccolta, della stessa qualità e dello stesso calibro (laddove sia imposta una calibrazione). In uno stesso imballaggio di noci presentate sotto il nome di una varietà, di un miscuglio definito di varietà o di un tipo commerciale, è tollerato un massimo del 10 % in numero o in peso di noci comuni appartenenti ad altre varietà o altri tipi commerciali.

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

▼M1

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**

Le noci con guscio 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 possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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.

C. **Presentazione**

Gli imballaggi di una stessa partita devono essere di un peso identico.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

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 (identificazione simbolica), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (identificazione simbolica).

B. **Natura del prodotto**

— «Noci fresche» o «Noci novelle» (quando si tratta di noci fresche); «Noci» o «Noci secche» (quando si tratta di noci secche).
— Nome della varietà o del miscuglio definito per la categoria «Extra». Nome della varietà, del miscuglio definito o del tipo commerciale per la categoria I.

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.
— Calibro, espresso, secondo il caso:
  — dai diametri minimo e massimo,
  — dal diametro minimo seguito dalla menzione «e più» o «e +».

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

▼B

— Denominazione del calibro (facoltativa).

— Anno di raccolta (obbligatorio per le categorie «Extra» e I, facoltativo per i prodotti della categoria II).

— Peso netto.

— Data di condizionamento (obbligatoria per le noci fresche e facoltativa per le noci secche).

— Data di conservazione minima (facoltativa); per le noci fresche, la dicitura «da consumarsi entro breve tempo; conservare di preferenza al fresco» oppure la dicitura «durata di conservazione limitata; conservare di preferenza al fresco».

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

▼B

APPENDICE I

DETERMINAZIONE DEL TENORE DI UMIDITÀ

METODO I — METODO DI LABORATORIO

1. **Principio**

Determinazione del tenore di acqua dei frutti secchi per perdita di massa a seguito di essiccazione alla temperatura di 103 ºC (± 2 ºC) in stufa isotermica a pressione ambiente per sei ore.

2. **Apparecchiatura**

2.1. Mortaio in ceramica e pestello, o tritatutto per alimenti.

2.2. Bilancia di precisione sensibile al milligrammo.

2.3. Recipienti cilindrici in vetro o in metallo a fondo piatto muniti di un coperchio a chiusura ermetica, con diametro di 12 cm e profondità di 5 cm.

2.4. Stufa isotermica a riscaldamento elettrico provvista di una buona convezione naturale, regolata a una temperatura costante di 103 ºC (± 2 ºC).

2.5. Essiccatore contenente un disidratante efficace (ad esempio cloruro di calcio) e munito di un vassoio metallico per il raffreddamento rapido dei recipienti.

3. **Preparazione del campione**

Se necessario, sgusciare il campione e pestare i semi nel mortaio — oppure tritarli finemente — fino ad ottenere frammenti di un diametro compreso fra 2 e 4 mm.

4. **Frazione e procedura di prova**

4.1. Far asciugare i recipienti e i rispettivi coperchi nella stufa per almeno due ore, quindi trasferirli nell'essiccatore. Lasciar raffreddare recipienti e coperchi fino a quando non raggiungano la temperatura ambiente.

4.2. Procedere alla prova su quattro frazioni di circa 50 g ciascuna.

4.3. Pesare con un'approssimazione di 0,001 g (M_0) il recipiente vuoto e il coperchio.

4.4. Pesare con un'approssimazione di 0,001 g circa 50 g del campione in esame e ripartirli sul fondo del recipiente. Chiudere immediatamente con il coperchio e pesare il tutto (M_1). Effettuare queste operazioni il più rapidamente possibile.

4.5. Porre nella stufa i recipienti aperti con a fianco i rispettivi coperchi. Chiudere la stufa e lasciare asciugare per sei ore. Aprire la stufa, mettere rapidamente i coperchi sui recipienti e porre questi ultimi nell'essiccatore per farli raffreddare. Dopo il raffreddamento a temperatura ambiente, pesare con un'approssimazione di 0,01 g il recipiente ancora coperto (M_2).

4.6. Il tenore di acqua del campione di prova, espresso in percentuale della massa, è calcolato tramite la formula seguente:

$$\text{Tenore in umidità} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

4.7. Annotare il valore medio ottenuto per le quattro frazioni di prova.

METODO II — METODO RAPIDO

1. **Principio**

Determinazione del tenore di acqua mediante un apparecchio di misurazione basato sul principio della conduttività elettrica. L'apparecchio di misurazione deve essere tarato in funzione del metodo di laboratorio.

2. **Apparecchiatura**

2.1. Mortaio in ceramica e pestello, o tritatutto per alimenti.

2.2. Apparecchio di misurazione basato sul principio della conduttività elettrica.

▼B

3. **Procedura di prova**

3.1. Riempire un bicchiere con il prodotto da analizzare (preliminarmente pestato nel mortaio) e avvitare il dispositivo di compressione fino ad ottenere una pressione costante.

3.2. Leggere i valori sulla scala.

3.3. Dopo ciascuna misurazione, pulire accuratamente il bicchiere per mezzo di una spatola, di un pennello a setole dure, di un tovagliolo di carta o di una pompa ad aria compressa.

▼B

APPENDICE II

DEFINIZIONE DEI DIFETTI DELLE NOCI CON GUSCIO

A. **Difetti dei gusci**

Difetti che alterano l'aspetto:

— alterazione del colore: macchie o colorazione anomala sul 20 % della superficie del guscio, di colore bruno, bruno-rossiccio, grigio o altro colore nettamente distinto da quello del resto del guscio o della maggioranza dei gusci della partita,

— sporcizia, aderenze di terra su più del 5 % della superficie del guscio,

— aderenze di mallo su più del 10 % della superficie del guscio,

— tracce di smallatura: segni palesi sul guscio conseguenti all'operazione di smallatura meccanica.

B. **Difetti della parte commestibile (gheriglio)**

Difetti che alterano l'aspetto del gheriglio come macchie o zone di diverso colore: alterazione del colore su oltre un quarto del gheriglio, con una colorazione nettamente distinta da quella del resto del gheriglio.

Gherigli raggrinziti:	gherigli notevolmente spolpati, raggrinziti e duri.
Difetti di maturazione delle noci fresche:	gheriglio non abbastanza resistente, la cui pellicola non si stacca facilmente e/o il cui setto mediano interno non presenta un principio di imbrunimento.
Irrancidimento:	ossidazione dei lipidi o produzione di acidi grassi liberi che conferiscono un gusto sgradevole.
Noci vuote:	noci il cui gheriglio è atrofizzato.

C. **Difetti che interessano allo stesso tempo il guscio e il gheriglio**

Muffe:	filamenti di muffa visibili a occhio nudo.
Marciume:	decomposizione diffusa dovuta all'azione di microrganismi.
Tracce di attacchi di insetti:	danni visibili causati da insetti o parassiti animali o presenza di insetti morti o residui di insetti.
Sostanze estranee:	ogni sostanza normalmente non associata al prodotto.
Impurità minerali:	ceneri insolubili negli acidi.
Odore o sapore estranei:	odore o sapore non caratteristico del prodotto.