REGOLAMENTO (CEE) N. 2319/89 DELLA COMMISSIONE

del 28 luglio 1989

che stabilisce i requisiti qualitativi minimi per le pere Williams e Rocha allo sciroppo e al succo naturale di frutta che beneficiano dell'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 aiuti alla produzione per taluni prodotti elencati nell'allegato I, parte A di detto regolamento ; 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 stabilire ;

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. 1289/85 della Commissione [3], ha fissato le norme di qualità minima per le pere Williams sciroppate ; che occorre modificare le disposizioni così adottate in modo da estendere il regime di aiuto alle pere della varietà Rocha, nonché alle pere Williams e Rocha conservate nel succo naturale di frutta a norma del succitato regolamento (CEE) n. 1125/89 del Consiglio ; che, per una maggiore chiarezza di presentazione, è opportuno riprendere in un nuovo testo i requisiti di qualità minima così modificate ;

considerando che i requisiti qualitativi previsti dal presente regolamento costituiscono 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 pere Williams e Rocha sciroppate, nonché le pere delle stesse varietà conservate nel succo naturale di frutta, in appresso denominate « pere allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta », quali sono definite nell'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 pere allo sciroppo, sono impiegate soltanto pere della specie Pyrus communis L. varietà Williams e Rocha. Il materiale di base deve essere fresco, sano, pulito e adatto alla trasformarzione.

Il materiale di base, prima di essere utilizzato per la fabbricazione di pere allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta, può essere stato refrigerato.

Articolo 3

1. Le pere 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 con il torsolo e con o senza picciolo ;

b) per « metà » si intende il frutto privo di torsolo, tagliato in due parti approssimativamente uguali ;

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

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

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

3. Ogni recipiente con pere 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.

[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. 5.
[4] GU n. L 152 dell'8. 6. 1984, pag. 16.
[5] GU n. L 216 del 27. 7. 1989, pag. 46.

4. Il colore delle pere conservate deve essere quello caratteristico delle varietà Williams o Rocha. Una colorazione lievemente rosata non è considerata un difetto. Si considera che le pere sciroppate contenenti ingredienti speciali siano di colore caratteristico quando non presentano anormali alterazioni di colore tenuto conto degli ingredienti usati.

5. Le pere allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta devono essere esenti da elementi estranei di origine non vegetale e da sapori e odori estranei. I frutti devono essere carnosi e possono essere di consistenza variabile, ma non eccessivamente molli né eccessivamente duri.

6. Le pere conservate devono essere praticamente esenti da:

a) elementi estranei di origine vegetale,

b) buccia,

c) unità difettose.

I frutti interi, le 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. Le pere 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
Unità difettose	15 % in numero	1,5 kg
Unità danneggiate meccanicamente	10 % in numero	non applicabile
Buccia	100 cm^2 di superficie totale	100 cm^2 di superficie totale
Elementi estranei di origine vegetale:		
— sostanza del torsolo	10 unità	10 unità
— semi di pera sciolti	80 pezzi	80 pezzi
— altri, incluse sostanze sciolte del torsolo	60 pezzi	60 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 il torsolo non è considerato un difetto.

3. Ai fini del paragrafo 2 si intende per:

a) « 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;

b) « 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;

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

d) « 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, sostanze del torsolo, semi di pera, nonché piccioli e foglie e parti di essi. Dalla definizione è tuttavia esclusa la buccia;

e) « sostanze del torsolo », le logge dei semi o parti di esse, attaccate al frutto, con o senza semi. I pezzi di torsolo sono considerati equivalenti ad un'unità quando, riuniti assieme, raggiungono la dimensione approssimativa di mezzo torsolo;

f) « semi di pera sciolti », i semi non contenuti nel torsolo, bensì trovati sciolti nel recipiente.

Articolo 5

1. Le pere e lo sciroppo e/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 e più	meno di 425 ml
Frutti interi	50	46
Metà	54	46
Quarti	56	46
Fette	56	46
Dadi	56	50

3. Se le pere 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 recipiente 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 pere allo sciroppo 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. 1289/85 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