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

►**B** **REGOLAMENTO (CE) N. 1284/2002 DELLA COMMISSIONE**
del 15 luglio 2002
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle nocciole in guscio

(GU L 187 del 16.7.2002, pag. 14)

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. 1284/2002 DELLA COMMISSIONE

del 15 luglio 2002

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle nocciole in 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. 545/2002 ([2]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) Le nocciole 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 nocciole in 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 tal fine, la norma è applicabile in 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 nocciole in guscio di cui ai codici NC 0802 21 00 e NC ex 0813 50 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 ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1º gennaio 2003.

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 84 del 28.3.2002, pag. 1.

▼B

ALLEGATO

NORMA PER LE NOCCIOLE IN GUSCIO

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle nocciole in guscio delle varietà (cultivar) derivanti dalla Corylus avellana L. e dalla Corylus maxima Mill. e ai loro ibridi senza involucro né cupola, destinati ad essere forniti al consumatore, escluse le nocciole destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

A. **Caratteristiche minime** ([1])

i) In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, le nocciole in guscio devono presentare le seguenti caratteristiche:

a) Caratteristiche del guscio:

— ben formato, privo di deformazioni evidenti,

— intero, lievi imperfezioni superficiali non sono considerate un difetto,

— sano, privo di difetti tali da alterare le proprietà naturali di conservazione del frutto,

— privo di attacchi di parassiti,

— pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili,

— asciutto, privo di umidità esterna anormale,

— privo di tegumento aderente (la superficie di ogni singolo guscio non può presentare in totale più del 5 % di tegumento aderente).

b) Caratteristiche del seme:

— intero, lievi imperfezioni superficiali non sono considerate un difetto,

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

— sufficientemente sviluppato, sono esclusi i frutti atrofizzati o raggrinziti,

— pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili,

— privo di insetti vivi o morti, qualunque sia il loro stadio di sviluppo,

— privo di attacchi di parassiti,

— privo di filamenti di muffa visibili a occhio nudo,

— esente da irrancidimento,

— privo di umidità esterna anormale,

— privo di odore e/o sapore estranei,

— privo di macchie (inclusa la presenza di un colore nero) o alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo ([2]).

Le nocciole in guscio devono essere raccolte una volta giunte a piena maturazione.

Le nocciole non devono essere vuote.

Lo stato delle nocciole dev'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 nocciole in guscio non dev'essere superiore al 12 % per l'insieme della nocciola e al 7 % per il seme ([3]).

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

([2]) La presenza di nocciole con il nucleo di colore bruno o marrone scuro, normalmente accompagnata da una leggera separazione dei cotiledoni, che non modifica l'odore o il sapore, non è considerata un difetto.

([3]) Il tenore di umidità è determinato tramite uno dei metodi che figurano all'appendice I del presente allegato.

▼B

B. **Classificazione**

Le nocciole in guscio sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»
Le nocciole in guscio di questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale ([1]).

Esse non devono presentare 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.

ii) Categoria I
Le nocciole in guscio di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale ([1]).

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

iii) Categoria II
Tale categoria comprende le nocciole in 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 o il crivello è determinato dal diametro massimo della sezione normale ed è espressa dall'intervallo tra il calibro massimo e il calibro minimo (calibrazione) oppure dalla menzione del calibro minimo seguita dai termini «e più» o dalla menzione del calibro massimo seguita dai termini «e meno» (crivellatura). La calibrazione è obbligatoria per i prodotti delle categorie «Extra» e I, facoltativa per i prodotti della categoria II.

È prevista la classificazione seguente:

Calibro ([a])	Crivello ([a])
22 e più	22 mm e più (oppure e meno)
20 — 22 mm	20 mm e più (oppure e meno)
18 — 20 mm	18 mm e più (oppure e meno)
16 — 18 mm	16 mm e più (oppure e meno)
14 — 16 mm	14 mm e più (oppure e meno)
12 — 14 mm	

([a]) A complemento di questa tabella di calibro possono essere utilizzati altri calibri, anche più grandi, con denominazioni di calibro facoltative, a condizione che il calibro o il crivello in millimetri sia menzionato anche nelle indicazioni esterne.

Nella categoria «Extra» possono figurare soltanto le nocciole in guscio con un diametro pari o superiore a 16 mm e nella categoria «I» solo quelle con un diametro pari o superiore a 14 mm. Per i prodotti presentati al consumatore finale sotto la classificazione «crivellate» non è ammesso il calibro «e meno».

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.

([1]) Tipo commerciale: le nocciole contenute in ogni imballaggio sono simili per tipo e aspetto e/o fanno parte di un insieme di varietà ufficialmente definito dal paese produttore.

▼B

A. **Tolleranze di qualità**

Difetti ammessi	Tolleranze ammesse (percentuale calcolata in numero o in peso di frutti difettosi)		
	Extra	Categoria I	Categoria II
a) Tolleranza totale ammessa per i difetti del guscio (con riferimento al peso totale dei frutti in guscio)	3	5	7
b) Tolleranza totale ammessa per i difetti del seme (con riferimento al peso dei semi)	5	8 (a)	12 (a)
di cui per semi ammuffiti, marci, rancidi (b) o che presentano attacchi di insetti (c) (con riferimento al peso dei semi)	3	5	6
c) Sostanze estranee (con riferimento al peso totale dei frutti in guscio)	0,25	0,25	0,25
d) Gusci vuoti (in numero)	4	6	8

(a) Nel calcolo di queste percentuali, una leggera deformazione del seme non è considerata un difetto.
(b) Un aspetto oleoso della polpa non indica necessariamente che la nocciola è rancida.
(c) Gli insetti vivi e gli animali nocivi non sono ammessi in nessuna categoria.

Per le categorie «Extra» e I è ammesso un massimo del 12 %, in numero o in peso, di nocciole in guscio di varietà, forma o tipo commerciale differente. Queste tolleranze valgono altresì per la categoria II nel caso in cui la varietà o il tipo commerciale siano indicati.

B. **Impurità minerali**

Le ceneri non solubili in acido non devono essere superiori a 1 g/kg.

C. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie è ammesso un massimo del 10 %, in numero o in peso, di nocciole in guscio non conformi ai criteri relativi al calibro, a condizione che:

— le nocciole in questione siano conformi al calibro immediatamente inferiore o superiore, se il calibro è designato da un intervallo compreso tra un diametro minimo e un diametro massimo (calibrazione),

— le nocciole in questione siano conformi al calibro immediatamente inferiore, se il calibro è designato dalla menzione del diametro minimo seguito dalla menzione «e superiore» o «e più» o «più» (crivellatura),

— le nocciole in questione siano conformi al calibro immediatamente superiore, se il calibro è designato dalla menzione del diametro massimo seguito dalla menzione «e inferiore» o «e meno» (crivellatura).

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto nocciole in guscio della stessa origine, qualità o varietà o dello stesso tipo commerciale e calibro (se sono calibrate).

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 nocciole in 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 natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego dei 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.

C. **Presentazione**

I semi devono essere presentati in sacchetti o in contenitori solidi.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

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**

— «Nocciole in guscio», se il contenuto non è visibile dall'esterno.
— Nome della varietà o del tipo commerciale per le categorie «Extra» e I (facoltativo per la categoria II).

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria;
— Calibro designato:
  — dalla menzione dei diametri minimo e massimo (calibrazione), oppure
  — dalla menzione del diametro minimo seguito dalla menzione «e superiore» o «e più» o «più» oppure del diametro massimo seguito dalla menzione «e inferiore» o «e meno» (crivellatura);
— Denominazione del calibro (facoltativa),
— Data limite di consumo (facoltativa),
— Peso netto,
— Anno di raccolta (facoltativo).

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

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

▼B

Appendice I

DETERMINAZIONE DEL TENORE DI UMIDITÀ

METODO I — METODO DI LABORATORIO

1. **Principio**

Determinazione del tenore di acqua delle nocciole sgusciate 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 pestarlo nel mortaio — oppure tritarlo 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 0,001 g il recipiente ancora coperto (M_2).

4.6. Il tenore di umidità 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 umidità 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.

▼B

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

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

NOCCIOLE IN GUSCIO: DEFINIZIONE DI ALCUNI TERMINI UTILIZZATI

— Fenditure o crepe sui gusci:

Qualsiasi fenditura aperta e visibile di lunghezza superiore a un quarto della circonferenza del guscio.

— Difetti dei gusci:

Qualsiasi difetto che colpisce il guscio senza intaccare il seme.

— Asciutto:

Significa che il guscio è privo di umidità superficiale e che il tenore di acqua dell'insieme guscio-seme è inferiore al 12 %.

— Vuoto:

Significa che il guscio non contiene seme.

— Sostanze estranee:

Ogni sostanza normalmente non associata al prodotto.

— Attacchi di insetti:

Danni visibili causati da insetti o parassiti animali o presenza di insetti morti o residui di insetti.

— Intero:

Significa che il guscio non è rotto, spaccato o meccanicamente deteriorato; una leggera fenditura non è considerata un difetto a condizione che il seme resti protetto.

— Muffe:

Filamenti di muffa visibili a occhio nudo, all'esterno o all'interno del seme.

— Irrancidimento:

Ossidazione dei lipidi o degli acidi grassi liberi che conferiscono un sapore rancido al prodotto. Un aspetto oleoso della polpa non indica necessariamente che la nocciola è rancida.

— Marciume/disintegrazione:

Decomposizione diffusa dovuta all'azione di microrganismi.

— Raggrinzito:

Oltre il 50 % della superficie della buccia del frutto compatto è solcata da rughe, fenomeno che si produce in generale nelle stagioni con rese elevate, o in caso di stress provocato da siccità o da una cattiva nutrizione, o si presenta come carattere ereditario.

— Atrofizzato:

Frutto duro incapace di maturare, a causa di una concimazione effettuata in condizioni climatiche calde, al momento in cui il seme si sviluppa rapidamente.

— Ben formato:

Significa che il guscio non presenta deformazioni materiali e che la sua forma presenta le caratteristiche della varietà o del tipo commerciale.