

TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

CONSLEG: 2001R0912 — 20/05/2004

Pagine: 7





REGOLAMENTO (CE) N. 912/2001 DELLA COMMISSIONE
del 10 maggio 2001
che fissa la norma di commercializzazione per i fagiolini

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. 911/2001 della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) I fagiolini figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento n. 58 della Commissione, relativo alla determinazione di norme comuni di qualità per alcuni prodotti dell'allegato I B del regolamento n. 23 relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2561/1999 ⁽⁴⁾, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.
- (2) Occorre pertanto procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni e abrogare il regolamento n. 58. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma per i fagiolini raccomandata dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).
- (3) L'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione.
- (4) Le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre tener conto di tali alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive a quelle della spedizione. Per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, deve essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.
- (5) 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 ai fagiolini di cui al codice NC 0708 20 è stabilita nell'allegato.

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

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ Vedi pagina 3 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽³⁾ GU 56 del 7.7.1962, pag. 1606/62.

⁽⁴⁾ GU L 310 del 4.12.1999, pag. 7.

▼B

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento n. 58 è abrogato.

Articolo 3

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

Esso si applica a partire dal primo giorno del terzo mese successivo a quello della sua entrata in vigore.

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



ALLEGATO

NORMA PER FAGIOLINI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai fagiolini delle varietà (cultivar) derivanti dal *Phaseolus vulgaris* L. e dal *Phaseolus coccineus* L. destinati ad essere consegnati allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dei fagioli da sgranare e dei fagiolini destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE QUALITÀ

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

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i fagiolini devono essere:

- interi ⁽¹⁾,
- sani (sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo),
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- di aspetto fresco,
- privi di pergamena (endoderma duro),
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato dei fagiolini devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

I fagiolini sono classificati nelle tre categorie sotto indicate.

i) *Categoria «Extra»*

I fagiolini di questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi devono essere:

- turgidi, tali da poter essere spezzati facilmente a mano,
- molto teneri,
- praticamente dritti,
- senza filo.

I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri. Tuttavia, i fagiolini filiformi devono essere privi di semi.

I fagiolini devono essere privi di difetti, ad eccezione di lievissimi difetti superficiali che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) *Categoria I*

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi devono essere:

- turgidi,
- giovani e teneri,

⁽¹⁾ Sono ammesse alterazioni dovute alla raccolta (salvo che per i fagiolini filiformi), purché riguardino esclusivamente l'estremità del peduncolo e rientrino nelle tolleranze stabilite.

▼B

- praticamente senza filo, fatta eccezione per i fagiolini da tagliare.

I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri.

I fagiolini possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi alterazioni della buccia.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i fagiolini che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere:

- sufficientemente teneri,
- privi di tracce di ruggine nel caso dei fagiolini filiformi.

I semi, se presenti, devono essere poco sviluppati e sufficientemente teneri.

I fagiolini possono presentare i seguenti difetti, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia,
- fili,
- lievi tracce di ruggine, ad eccezione dei fagiolini filiformi.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dalla larghezza massima del baccello misurata perpendicolarmente alla sutura.

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi, secondo la scala seguente:

- | | |
|---------------|---|
| — molto fini: | larghezza del baccello non superiore a 6 mm, |
| — fini: | larghezza del baccello non superiore a 9 mm, |
| — medi: | larghezza del baccello non superiore a 12 mm. |

I fagiolini filiformi medi non possono essere classificati nella categoria «Extra».

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse in ciascun imballaggio tolleranze di qualità e di calibro (se il prodotto è calibrato).

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria, di cui un massimo del 5 % in numero o in peso di fagiolini con filo, per le varietà e/o i tipi commerciali che non dovrebbero averne.

È inoltre consentito un massimo del 15 % in numero o in peso di fagiolini (esclusi i fagiolini filiformi) privi del peduncolo e di una piccola parte dell'apice superiore del cornetto, purché i baccelli rimangano chiusi ed asciutti e non presentino scolorimento.

▼Biii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da *Colletotrichum lindemuthianum* (antracnosi), marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

È inoltre consentito un massimo del 30 % in numero o in peso di fagiolini (esclusi i fagiolini filiformi) privi del peduncolo e di una piccola parte dell'apice superiore del cornetto, purché i baccelli rimangano chiusi ed asciutti e non presentino scolorimento.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti relativi al calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE**A. Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fagiolini della stessa origine, della stessa varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro (se il prodotto è calibrato).

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**

I fagiolini devono essere condizionati 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 del prodotto. 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.

▼M2

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

▼B**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.

▼M2**A. Identificazione**

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente;
- unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballatore per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼M2

deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

▼B**B. Natura del prodotto**

- «Fagiolini» e/o tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro:
 - per i fagiolini filiformi, indicato con le diciture «molto fini», «fini», o «medi»,
 - per gli altri fagiolini, se calibrati, indicato dalla larghezza minima e massima del baccello.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)**▼M2**

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sui colli quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. I colli non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora i colli siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.