

TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

CONSLEG: 2004R0086 — 20/05/2004

Pagine: 10



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

► B

**REGOLAMENTO (CE) N. 86/2004 DELLA COMMISSIONE
del 15 gennaio 2004
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pere**

(GU L 13 del 20.1.2004, pag. 19)

Modificato da:

	Gazzetta ufficiale		
	n.	pag.	data
► <u>M1</u> Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004



**REGOLAMENTO (CE) N. 86/2004 DELLA COMMISSIONE
del 15 gennaio 2004**

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pere

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⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Le pere figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CE) n. 1619/2001 della Commissione, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle mele e alle pere e che modifica il regolamento (CEE) n. 920/89 ⁽²⁾, stabilisce una norma comune di commercializzazione per le mele e le pere.
- (2) Dal momento che il gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo costituito in seno alla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU) ha deciso, per motivi di chiarezza, di rendere autonoma la normativa concernente le pere rispetto a quella concernente le mele, il regolamento (CE) n. 1619/2001 è stato abrogato dal regolamento (CE) n. 85/2003 della Commissione, del 15 gennaio 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle mele ⁽³⁾. Occorre pertanto adottare una nuova norma di commercializzazione applicabile alle pere.
- (3) L'applicazione di queste nuove norme 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.
- (4) Le norme si applicano a 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 maggiore o minore deperibilità. Occorre pertanto tenere conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione.
- (5) I prodotti della categoria «Extra» devono essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, nei loro confronti, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgidità.
- (6) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile alle pere di cui al codice NC ex 0808 20 figura nell'allegato.

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 47/2003 della Commissione (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 64).

⁽²⁾ GU L 215 del 9.8.2001, pag. 3. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 46/2003 (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 61).

⁽³⁾ Cfr. pagina 3 della presente Gazzetta ufficiale.

▼B

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

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

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgidità,
- per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro maggiore o minore deperibilità.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

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



ALLEGATO

NORMA PER LE PERE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pere delle varietà (cultivar) derivate da *Pyrus communis* L. destinate ad essere fornite al consumatore allo stato fresco, escluse le pere destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pere 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 pere devono essere:

- intere,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- praticamente prive di parassiti,
- praticamente esenti da attacchi parassitari,
- prive di umidità esterna anomala,
- prive di odori e/o sapori estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di:

- proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali,
- sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e
- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. **Classificazione**

Le pere sono classificate nelle tre categorie seguenti.

i) *Categoria «Extra»*

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da «roussissement» rugoso⁽¹⁾.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

ii) *Categoria I*

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da «roussissement» rugoso.

Esse possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,

⁽¹⁾ Questo requisito non si applica quando la «roussissement» è caratteristica della varietà.

▼B

- lievi difetti della buccia entro i seguenti limiti:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), che non devono occupare una superficie totale superiore a 0,25 cm²,
 - 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

iii) *Categoria II*

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

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i frutti conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- lievi «roussissement» rugosi
- difetti della buccia entro i seguenti limiti:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Vanteria perina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 1 cm²,
 - 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che possono essere leggermente decolorate.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso ⁽¹⁾	60 mm	55 mm	55 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

⁽¹⁾ L'elenco non esaustivo delle varietà a frutto grosso figura nell'appendice alla presente norma.

A titolo eccezionale, non sarà richiesto alcun calibro minimo per le pere estive che figurano nell'appendice della presente norma, raccolte e spedite tra il 10 giugno e il 31 luglio di ogni anno.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun collo, la differenza di diametro tra i frutti di uno stesso collo è limitata a:

- 5 mm per i frutti della categoria «Extra» e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati,
- 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita.

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita non è previsto un calibro omogeneo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In ogni collo sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata.

▼B**A. Tolleranze di qualità**i) *Categoria «Extra»*

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

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Tuttavia, tale tolleranza non si applica alle pere prive di peduncolo.

iii) *Categoria II*

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

Nell'ambito di questa tolleranza, può essere ammesso al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti che presentino i seguenti difetti:

- leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,
- leggerissime tracce di marciume,
- presenza di parassiti vivi nel frutto e/o alterazioni della polpa dovute a parassiti.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie:

10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sul collo, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

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

Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria «Extra», è richiesta l'omogeneità di colorazione.

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

In deroga alle precedenti disposizioni del presente punto, i prodotti contemplati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita di peso netto inferiore o uguale a tre chili, con ortofruttili freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione ⁽¹⁾.

B. Condizionamento

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

I materiali utilizzati all'interno del collo 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.

I colli devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

▼M1

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

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼B**C. Presentazione**

I frutti della categoria «Extra» devono essere imballati in strati ordinati.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

▼M1**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 «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura 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**

- «Pere», se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- Denominazione della varietà.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria,
- Calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.

Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro del frutto più piccolo del collo seguito dalla menzione «e più» o da un'espressione equivalente oppure, se del caso, dal diametro del frutto più grosso del collo.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)**▼M1**

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.



APPENDICE

1. CRITERI DI CALIBRAZIONE

GF = varietà a frutto grosso

PE = pera estiva, per la quale non è richiesto un calibro minimo per i frutti raccolti e spediti tra il 10 giugno e il 31 luglio di ogni anno.

2. ELENCO NON ESAUSTIVO DELLE VARIETÀ DI PERE CLASSIFICATE SECONDO IL CRITERIO DI CALIBRAZIONE

Le varietà a frutto piccolo e le altre varietà non menzionate nell'elenco possono essere commercializzate purché rispettino le disposizioni in materia di calibrazione stabilite nella sezione III della norma.

Alcune varietà riportate nell'elenco che segue possono essere commercializzate con nomi commerciali per i quali è stata richiesta o ottenuta la protezione in uno o più paesi. La prima e la seconda colonna della tabella non prevedono l'indicazione di un marchio commerciale. Alcuni marchi noti figurano nella terza colonna, a titolo puramente informativo.

Varietà	Sinonimo	Marchio commerciale	Calibro
Abbé Fétel	Abate Fétel		GF
Abugo o Siete en Boca			PE
Akça			PE
Alka			GF
Alsa			GF
Amfora			GF
Alexandrine Douillard			GF
Bergamotten			PE
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		GF
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		GF
Beurré Clairgeau			GF
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		GF
Beurré Giffard			PE
Beurré précoce Morettini	Morettini		PE
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PE
Carusella			PE
Castell	Castell de Verano		PE
Colorée de juillet	Bunte Juli		PE
Comice rouge			GF
Concorde			GF
Condoula			PE
Coscia	Ercolini		PE

▼B

Varietà	Sinonimo	Marchio commerciale	Calibro
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		GF
D'Anjou			GF
Dita			GF
D. Joaquina	Doyenné de juillet		PE
Doyenné d'hiver	Winterdechant		GF
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		GF
Erika			GF
Etrusca			PE
Flamingo			GF
Forelle			GF
Général Leclerc		Amber Grace™	GF
Gentile			PE
Golden Russet Bosc			GF
Grand champion			GF
Harrow Delight			GF
Jeanne d'Arc			GF
Josephine			GF
Kieffer			GF
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PE
Lombacad		Cascade®	GF
Moscarella			PE
Mramornaja	Mramornoje		GF
Mustafabey			PE
Packham's Triumph	Williams d'Automne		GF
Passe Crassane	Passa Crassana		GF
Perita de San Juan			PE
Pérola			PE
Pitmaston	Williams Duchesse		GF
Précoce de Trévoux	Trévoux		PE

▼B

Varietà	Sinonimo	Marchio commerciale	Calibro
Président Drouard			GF
Rosemarie			GF
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PE
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Taylors Gold			GF
Triomphe de Vienne			GF
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		GF