

TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

CONSLEG: 1999R2561 — 20/05/2004

Pagine: 7





REGOLAMENTO (CE) N. 2561/1999 DELLA COMMISSIONE
del 3 dicembre 1999
che stabilisce la norma di commercializzazione per i piselli

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. 1257/99 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) i piselli figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali devono essere adottate norme di qualità. Il regolamento n. 58 della Commissione ⁽³⁾ relativo alla determinazione di norme comuni di qualità per alcuni prodotti dell'allegato I B del regolamento n. 23, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 ⁽⁴⁾, è stato oggetto di una serie di modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica;
- (2) occorre pertanto riformulare le norme in questione ed abolire l'allegato I 3 del regolamento n. 58. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per i piselli 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) tali norme sono intese 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 alla 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 causare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre tener conto di tali alterazioni nell'applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive alla spedizione;
- (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 per i piselli del codice NC 0708 10 è stabilita nell'allegato.

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 turgidezza nonché lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

L'allegato I 3 del regolamento n. 58 della Commissione è abolito.

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.

⁽³⁾ GU L 56 del 7.7.1962, pag. 1606/62.

⁽⁴⁾ GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

▼B

Articolo 3

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

Esso è applicabile a decorrere dal primo giorno del terzo mese successivo a quello di entrata in vigore.

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

▼ **M1***ALLEGATO***NORMA PER I PISELLI****I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica ai piselli delle varietà (cultivar) derivanti dal *Pisum Sativum* L. destinati ad essere consegnati allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dei piselli destinati alla trasformazione industriale.

A seconda delle modalità di consumo, i piselli sono classificati in due gruppi:

- piselli da sgranare (piselli tondi, piselli rugosi), destinati ad essere consumati senza baccello,
- piselli mangiatutto o taccole (compresi i piselli dolci), destinati ad essere consumati col baccello.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

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

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse:

i) i baccelli devono essere:

- interi; sono tuttavia autorizzati i piselli mangiatutto (compresi i piselli dolci) spuntati,
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo),
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili (incluse parti dei fiori),
- nei piselli mangiatutto (compresi i piselli dolci), privi di filamenti duri o di membrane,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapore estranei;

ii) i semi devono essere:

- freschi,
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o da alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da attacchi prarassitari,
- privi di odore e/o sapore estranei,
- sviluppati normalmente nel caso dei piselli da sgranare.

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

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

B. Classificazione

I piselli sono classificati nelle due categorie seguenti:

i) *Categoria I*

I piselli di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I baccelli devono essere:

- freschi e turgidi,
- esenti da danni causati dalla grandine,
- privi di alterazioni dovute a riscaldamento.

Nei piselli da sgranare:

- i baccelli devono essere:
 - muniti del penduncolo,
 - ben pieni e contenere almeno cinque semi,

▼ **M1**

- i semi:
 - devono essere ben formati,
 - devono essere teneri,
 - devono essere succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi,
 - devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso,
 - non devono essere farinosi,
 - devono essere privi di alterazioni e non presentare screpolature sulla buccia,
- i piselli possono tuttavia presentare i seguenti lievi difetti del baccello, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di aspetto, qualità, conservazione e presentazione del prodotto:
 - lievi difetti superficiali, lesioni e ammaccature,
 - lievi difetti di forma,
 - lievi difetti di colorazione.

Nei piselli mangiatutto (compresi i piselli dolci):

- i semi, se presenti, devono essere piccoli e poco sviluppati,
- i piselli possono tuttavia presentare i seguenti lievissimi difetti del baccello, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di aspetto, qualità, conservazione e presentazione del prodotto:
 - lievissimi difetti superficiali, lesioni e ammaccature,
 - lievissimi difetti di forma,
 - lievissimi difetti di colorazione.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i piselli che non possono essere classificati nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Nei piselli da sgranare:

- i baccelli devono contenere almeno tre semi,
- i piselli possono avere un grado di maturazione superiore a quello previsto per la categoria I; sono tuttavia esclusi i piselli troppo maturi,
- i piselli possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:
 - difetti dei baccelli:
 - difetti superficiali, lesioni e ammaccature non evolutivi e che non rischino di intaccare i semi,
 - difetti di forma,
 - difetti di colorazione,
 - un minor grado di freschezza; sono tuttavia esclusi quelli avvizziti,
 - difetti dei semi:
 - un lieve difetto di forma,
 - un lieve difetto di colorazione,
 - una durezza leggermente maggiore,
 - lievi danneggiamenti.

Nei piselli mangiatutto (compresi i piselli dolci):

- i semi possono essere leggermente più sviluppati che nella categoria I,
- i baccelli possono presentare i seguenti difetti, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:
 - lievi difetti superficiali, lesioni e ammaccature,
 - lievi difetti di forma, inclusi quelli dovuti alla formazione dei semi,
 - lievi difetti di colorazione,
 - un minor grado di freschezza; sono tuttavia esclusi quelli avvizziti e scoloriti.

▼ M1

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro dei piselli non è obbligatorio.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse in ciascun imballaggio le seguenti tolleranze di qualità.

i) *Categoria I*

Il 10 % in peso di piselli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II*

Il 10 % in peso di piselli non rispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i prodotti affetti da marciume, malattie evolutive o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto piselli della stessa origine, varietà o tipo commerciale e qualità.

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

▼ M2

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⁾.

▼ M1B. **Condizionamento**

I piselli 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.

▼ M3

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

▼ M1

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.

▼ M3A. **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.

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼ M1**B. Natura del prodotto**

- «piselli da sgranare», «piselli mangiatutto», «taccole», «piselli dolci» o un'altra denominazione equivalente se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- «mondati», «spuntati» o, se del caso, un'altra denominazione equivalente quando i piselli mangiatutto (compresi i piselli dolci) sono presentati privi di peduncolo e/o di estremità pistillare.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- categoria.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)**▼ M3**

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.