

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

► **B**

**REGOLAMENTO (CE) N. 2377/1999 DELLA COMMISSIONE
del 9 novembre 1999
che fissa la norma di commercializzazione per gli asparagi**

(GU L 287 del 10.11.1999, pag. 6)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
► <u>M2</u>	modificato dal regolamento (CE) n. 6/2005 della Commissione del 4 gennaio 2005	L 2	3	5.1.2005
► <u>M3</u>	Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004
► <u>M4</u>	Regolamento (CE) n. 1050/2005 della Commissione del 5 luglio 2005	L 173	3	6.7.2005

Rettificato da:

► **C1** Rettifica, GU L 195 dell'1.8.2000, pag. 64 (2377/1999)



REGOLAMENTO (CE) N. 2377/1999 DELLA COMMISSIONE
del 9 novembre 1999
che fissa la norma di commercializzazione per gli asparagi

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. 1257/1999 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96, gli asparagi figurano tra i prodotti per i quali devono essere adottate norme di qualità; il regolamento (CEE) n. 454/92 della Commissione, che fissa norme di qualità per gli asparagi ⁽³⁾, modificato dal regolamento (CE) n. 888/97 ⁽⁴⁾, deve formare oggetto di numerose modifiche; per ragioni di chiarezza giuridica, occorre abrogare il regolamento (CEE) n. 454/92 e riformulare detta normativa; a tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per gli asparagi 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) è opportuno procedere a una semplificazione del sistema di calibratura degli asparagi al fine di renderlo compatibile con l'evolversi delle condizioni di produzione e commercializzazione, e in particolare con le esigenze del mercato all'ingrosso e dei consumatori; tale semplificazione richiede una maggiore flessibilità della tabella di calibratura degli asparagi secondo il diametro e la riduzione a 3 mm del diametro minimo degli asparagi verdi e violetti/verdi; tali modifiche consentono la commercializzazione degli asparagi verdi fini e di quelli di tipo «triguero» alle stesse condizioni degli altri asparagi;
- (3) l'applicazione delle norme suddette 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 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 provocare alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica o alla loro deperibilità; occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione; 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 turgore;
- (5) le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi,

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.

⁽³⁾ GU L 52 del 27.2.1992, pag. 29.

⁽⁴⁾ GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

▼B

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile agli asparagi di cui al codice NC 0709 20 00 figura nell'allegato.

Essa 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 turgore;
- per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CEE) n. 454/92 è abrogato.

Articolo 3

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

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2000.

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

▼B

ALLEGATO

NORMA PER GLI ASPARAGI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai turioni delle varietà (cultivar) dell'*Asparagus officinalis* L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, ad esclusione degli asparagi destinati alla trasformazione industriale.

I turioni degli asparagi sono classificati in quattro gruppi secondo la loro colorazione:

1. asparagi bianchi,
2. asparagi violetti, con l'apice tra il rosato e il violetto/porpora ed una parte del turione bianca,
3. asparagi violetti/verdi, di cui una parte presenta una colorazione violetto e verde,
4. asparagi verdi, con l'apice e la maggior parte del turione che devono presentare colorazione verde.

La presente norma non si applica agli asparagi verdi o violetto/verdi aventi diametro inferiore a 3 mm e ad asparagi bianchi e violetti aventi un diametro inferiore a 8 mm, confezionati in mazzi uniformi o in imballaggi unitari.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che gli asparagi 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, i turioni devono essere:

- interi,
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

▼M4

- privi di danni provocati da un lavaggio inadeguato,

▼B

- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili,
- di aspetto e di colore freschi,
- praticamente privi di parassiti,
- praticamente privi di danni provocati da parassiti,
- praticamente privi di ammaccature,
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente «asciugati» dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda,
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il taglio deve essere il più possibile netto.

Inoltre, i turioni non devono essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati. Sono tollerati lievi spacchi, sopraggiunti dopo la raccolta, purché non superino i limiti previsti nel capitolo IV, A «Tolleranza di qualità».

Gli asparagi devono essere in uno stato tale da consentire:

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

B. Classificazione

Gli asparagi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»

I turioni classificati in questa categoria devono essere di qualità superiore, estremamente ben formati e praticamente diritti. Tenuto

▼B

conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice terminale deve essere molto serrato.

Sono ammesse solo alcune lievissime tracce di ruggine sul turione, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore.

Nel gruppo degli «asparagi bianchi», le punte e i turioni devono essere bianchi; è tollerata soltanto una lieve colorazione rosa sui turioni.

Gli asparagi verdi debbono essere completamente verdi.

Sui turioni degli asparagi di questa categoria non è autorizzato alcun inizio di lignificazione.

Il taglio alla base del turione deve essere il più perpendicolare possibile all'asse longitudinale. Tuttavia, per migliorare la presentazione quando gli asparagi sono confezionati in mazzi, quelli che si trovano all'esterno del mazzo possono essere leggermente tagliati in obliquo e l'altezza del taglio non deve superare 1 cm.

ii) Categoria I

I turioni classificati in questa categoria devono essere di buona qualità e ben formati. Possono essere lievemente incurvati. Tenuto conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice terminale deve essere serrato.

Sono ammesse lievi tracce di ruggine, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore.

Nel gruppo degli «asparagi bianchi» gli apici e i turioni possono presentare una leggera colorazione rosa.

Gli asparagi verdi debbono presentare una colorazione verde su almeno l'80 % della lunghezza.

Nel gruppo degli «asparagi bianchi» sono esclusi i turioni legnosi. Per gli altri gruppi i turioni possono presentare, nella parte inferiore, un'inizio di lignificazione, purché questa possa essere eliminata con la normale pelatura da parte del consumatore.

Il taglio alla base del turione deve essere il più perpendicolare possibile all'asse longitudinale.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende i turioni che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che soddisfano alle caratteristiche minime sopra definite.

Rispetto alla categoria I, i turioni possono avere forma meno regolare, possono essere più curvi e, tenuto conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice terminale può essere leggermente aperto.

Sono ammesse tracce di ruggine, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore.

L'apice degli «asparagi bianchi» può presentare una colorazione, compresa quella verde.

L'apice degli asparagi violetti può presentare una colorazione leggermente verde.

Gli asparagi verdi devono presentare una colorazione verde su almeno il 60 % della lunghezza.

I turioni possono essere leggermente legnosi.

Il taglio alla base dei turioni può essere leggermente obliquo rispetto all'asse longitudinale.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRATURA

Il calibro è determinato secondo la lunghezza e il diametro del turione.

A. Calibratura secondo la lunghezza

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi,
- compresa tra 12 e 17 cm per gli asparagi corti,

▼B

- superiore a 12 cm per gli asparagi della categoria II, disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi,
- inferiore a 12 cm per le punte di asparagi.

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di 22 cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm.

La differenza massima di lunghezza tra i turioni presentati in mazzi saldamente legati non deve superare 5 cm.

B. Calibratura secondo il diametro

Il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza.

Il diametro minimo e il calibro sono fissati nel modo seguente:

Asparagi bianchi e violetti:

Categoria	Diametro minimo	Calibro
Extra	12 mm	Differenza massima di 8 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno di uno stesso imballaggio o mazzo
I	10 mm	Differenza massima di 10 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno di uno stesso imballaggio o mazzo
II	8 mm	Non è prescritta alcuna omogeneità

Asparagi violetti/verdi e verdi

Categoria	Diametro minimo	Calibro
Extra e I	3 mm	Differenza massima di 8 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno di uno stesso imballaggio o mazzo
II	3 mm	Non è prescritta alcuna omogeneità

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per gli asparagi non rispondenti ai requisiti della categoria indicata su ciascun imballaggio sono ammesse le seguenti tolleranze di qualità e di calibro.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria «Extra»

Il 5 % in numero o in peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria, o che presentano lievi spacchi non cicatrizzati sopraggiunti dopo la raccolta.

ii) Categoria I

Il 10 % in numero o in peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria, o che presentano lievi spacchi non cicatrizzati sopraggiunti dopo la raccolta.

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia gli asparagi affetti da marciume o che presentano qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Sono ammessi, inoltre, entro un limite massimo del 10 % in numero o in peso, turioni cavi o che presentano lievissimi spacchi dovuti al lavaggio.

▼C1

In nessun caso i turioni cavi possono eccedere oltre il 15 % in numero o in peso di ogni imballaggio o di ogni mazzo.

▼B**B. Tolleranza di calibro**

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di turioni non conformi al calibro indicato e che si scostano dai limiti fissati, con uno scarto massimo di 1 cm per la lunghezza e di 2 mm per il diametro.

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

Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente asparagi della stessa origine, qualità, gruppo di colorazione e calibro (quando sia imposta una calibratura).

Tuttavia, per quanto riguarda la colorazione, possono essere ammessi turioni di un gruppo di colorazione diverso entro i seguenti limiti:

- «asparagi bianchi»: 10 % in numero o in peso di «asparagi violetti» nella categoria «Extra» e «I» e 15 % nella categoria «II»;
- «asparagi violetti», «verdi» e «violetto/verdi»: 10 % in numero o in peso di asparagi di colorazione diversa.

Per la categoria «II», gli «asparagi bianchi» possono essere mescolati agli «asparagi violetti», sotto riserva di un'appropriata indicazione esterna.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio o del mazzo 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 ►M2 aventi peso netto inferiore o pari a tre chilogrammi ◀, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione (1).

▼B**B. Presentazione**

Gli asparagi possono essere presentati:

i) in mazzi (saldamente legati)

I turioni che si trovano all'esterno di ciascun mazzo devono corrispondere, per aspetto e diametro, alla media di quelli che lo costituiscono.

Per la categoria «Extra», i turioni presentati in mazzi devono essere della stessa lunghezza.

I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio; ogni mazzo può essere protetto da carta.

In uno stesso imballaggio, i mazzi devono essere dello stesso peso e della stessa lunghezza.

ii) in imballaggi unitari o disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi

C. Condizionamento

Gli asparagi 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 qualità tale da non poter provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. 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.

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

▼B**VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

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

▼M3**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**

«Asparagi», seguito dall'indicazione «bianchi», «verdi», «violetti» o «violetti/verdi» se il contenuto non è visibile dall'esterno, ed eventualmente la dicitura «corti» o «punte» o «mescolanza di bianchi o violetti».

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria
- Calibro indicato:
 - a) per gli asparagi soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo;
 - b) per gli asparagi non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro minimo, seguito dal diametro massimo o dall'espressione «e più»
- Numero di mazzi o di imballaggi unitari per il condizionamento sotto questa forma

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.