

REGOLAMENTO (CEE) N. 2320/89 DELLA COMMISSIONE

del 28 luglio 1989

che stabilisce i requisiti qualitativi minimi per le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta, ai fini dell'applicazione del regime di aiuto alla produzione

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 426/86 del Consiglio, del 24 febbraio 1986, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti trasformati a base di ortofrutticoli⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1125/89⁽²⁾, in particolare l'articolo 6, paragrafo 4,

considerando che l'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 426/86 ha istituito un regime di aiuto alla produzione per taluni prodotti; che, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) dello stesso regolamento, l'aiuto deve essere pagato soltanto per i prodotti che soddisfano a requisiti di qualità minima da stabilirsi;

considerando che tali requisiti di qualità minima hanno lo scopo di prevenire la produzione di prodotti per i quali non esiste una domanda o di prodotti che provocherebbero distorsioni sul mercato; che tali requisiti devono essere basati su procedimenti tradizionali di corretta trasformazione;

considerando che il regolamento (CEE) n. 1290/85 della Commissione⁽³⁾, ha fissato le norme di qualità minima per le pesche sciroppate; che occorre modificare le disposizioni così adottate in modo da estendere il regime di aiuto alle pesche conservate nel succo naturale di frutta a norma del succitato regolamento (CEE) n. 1125/89 del Consiglio; che, per una maggiore chiarezza della presentazione, è opportuno riprendere in un nuovo testo i requisiti di qualità minima così modificati;

considerando che i requisiti qualitativi previsti dal presente regolamento costituiscono delle misure complementari per l'applicazione delle disposizioni del regolamento (CEE) n. 1599/84 della Commissione, del 5 giugno 1984, che stabilisce le modalità di applicazione del regime di aiuti alla produzione per taluni prodotti trasformati a base di ortofrutticoli⁽⁴⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2260/89⁽⁵⁾;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il presente regolamento stabilisce i requisiti qualitativi minimi cui debbono soddisfare le pesche allo sciroppo

e/o al succo naturale di frutta, quali sono definite all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 1599/84, per poter beneficiare dell'aiuto alla produzione previsto all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 426/86.

Articolo 2

Per la fabbricazione delle pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta, sono impiegate soltanto pesche della specie *Prunus communis* L., escluse le nettarine. Il materiale di base deve essere fresco, sano, pulito e adatto alla trasformazione.

Il materiale di base, prima di essere utilizzato per la fabbricazione di pesche in conserva, può essere stato refrigerato.

Articolo 3

1. Le pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta devono essere preparate in una delle presentazioni definite al paragrafo 2.

2. Ai fini del presente regolamento, le varie presentazioni sono definite come segue:

- a) per « frutto intero » si intende il frutto intero non snocciolato;
- b) per « metà » si intende il frutto snocciolato, tagliato verticalmente in due parti approssimativamente uguali;
- c) per « quarti » si intende il frutto snocciolato, tagliato in quattro parti approssimativamente uguali;
- d) per « fette » si intende il frutto snocciolato, tagliato in più di quattro parti cuneiformi;
- e) per « dadi » si intende il frutto snocciolato, tagliato in pezzi cubici.

3. Ogni recipiente con pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta può contenere soltanto un tipo di presentazione e i frutti o parte di essi devono essere di dimensioni praticamente uniformi. Nel recipiente non devono trovarsi altri tipi di frutta.

4. Il colore delle pesche in conserva deve essere quello caratteristico della varietà utilizzata. Le parti che erano ovviamente vicine o che componevano la cavità del nocciolo e che, dopo essere state inscatolate, si sono lievemente scolorite, sono considerate aventi un colore caratteristico normale.

I recipienti delle pesche allo sciroppo e/o al succo naturale di frutta non devono contenere frutti parzialmente acerbi.

(¹) GU n. L 49 del 27. 2. 1986, pag. 1.

(²) GU n. L 118 del 29. 4. 1989, pag. 29.

(³) GU n. L 133 del 22. 5. 1985, pag. 8.

(⁴) GU n. L 152 dell'8. 6. 1984, pag. 16.

(⁵) GU n. L 216 del 27. 7. 1989, pag. 46.