REGOLAMENTO (CEE) N. 79/88 DELLA COMMISSIONE

del 13 gennaio 1988

che stabilisce norme di qualità per lattughe, indivie ricce e scarole e per i pimenti o peperoni dolci

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1035/72 del Consiglio, del 18 maggio 1972, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3910/87 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento n. 23 del Consiglio (3) relativo alla graduale attivazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ha fissato nell'allegato II/5 le norme di qualità per le lattughe, le indivie ricce e le scarole ; che tali norme sono state modificate dal regolamento n. 51/65/CEE (4) ;

considerando che il regolamento (CEE) n. 2397/76 della Commissione (5) ha stabilito le norme di qualità per i pimenti o peperoni dolci ;

considerando che si è constatata un'evoluzione della produzione e del commercio di questi prodotti, in particolare per quanto riguarda le esigenze dei mercati di consumo e all'ingrosso ; che, di conseguenza, le norme comuni di qualità per le lattughe, le indivie ricce e le scarole e per i pimenti o peperoni dolci devono essere modificate per tener conto di queste nuove esigenze ;

considerando che per le lattughe, le indivie ricce e le scarole tali modifiche implicano la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento (CEE) n. 1194/69 del Consiglio (6) modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 899/87 (7) ; che, per definire detta categoria, occorre tener conto dell'interesse economico che i prodotti in causa presentano per i produttori e della necessità di soddisfare il fabbisogno dei consumatori ;

considerando che le norme di qualità sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione ; che 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 ; che occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successiva a quella della spedizione ;

considerando che, per motivi di chiarezza e di certezza del diritto, nonché per maggiore comodità degli interessati, è opportuno presentare in un testo unico le norme così modificate ;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Le norme di qualità relative a lattughe, indivie ricce e scarole di cui alle sottovoci 0705 11 e 0705 29 00 della nomenclatura combinata e ai pimenti o peperoni dolci di cui alla sottovoce 0709 60 10 della nomenclatura combinata figurano rispettivamente negli allegati I e II.

Tali norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CEE) n. 1035/72.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare rispetto alle prescrizioni delle norme una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore, e lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento n. 23 è modificato come segue :

— all'articolo 2, paragrafo 3 i termini « lattughe, indivie ricce e scarole » sono soppressi ;

— l'allegato II/5 è soppresso.

Articolo 3

Il regolamento (CEE) n. 1194/69 è modificato come segue :

— all'articolo 1, i termini « lattughe, indivie ricce e scarole » sono soppressi ;

— l'allegato I è soppresso.

Articolo 4

Il regolamento (CEE) n. 2397/76 è abrogato.

Articolo 5

Il presente regolamento entra in vigore il 1° luglio 1988.

(1) GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
(2) GU n. L 370 del 30. 12. 1987.
(3) GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.
(4) GU n. 55 del 3. 4. 1965, pag. 793/65.
(5) GU n. L 270 del 2. 10. 1976, pag. 13.
(6) GU n. L 157 del 28. 6. 1969, pag. 1.
(7) GU n. L 88 del 31. 3. 1987, pag. 17.

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

Fatto a Bruxelles, il 13 gennaio 1988.

Per la Commissione

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

ALLEGATO I

NORMA DI QUALITÀ PER LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica alle lattughe delle varietà (cultivar) derivate dalla *Lactuca sativa* L. *capitata* (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo « Iceberg »), dalla *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, all'esclusione della lattuga da taglio.

Essa si applica anche alle indivie ricce delle varietà (cultivar) derivate dal *Cichorium endivia* L. var. *crispa* Lam. e alle scarole delle varietà (cultivar) dal *Cichorium endivia* L. var *latifolia* Lam., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore.

La presente norma non si applica ai prodotti destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le lattughe, le indivie ricce e le scarole devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i cespi devono essere :

— interi,

— sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

— di aspetto fresco,

— turgidi,

— puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o di ogni altro substrato (fatte salve le disposizioni particolari previste per la categoria III) e praticamente privi di sostanze estranee visibili,

— praticamente privi di parassiti,

— praticamente privi di danni provocati da parassiti,

— non prefioriti,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o sapore estranei.

Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

Le insalate devono essere di sviluppo normale. Lo stato e il grado di sviluppo dei cespi devono essere tali da consentire :

— il trasporto e le operazioni connesse, e

— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

Le insalate sono classificate nelle tre categorie seguenti :

i) *categoria I :*

Le insalate di questa categoria devono essere di buona qualità.

Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione. Esse devono essere :

— ben formate,

— consistente (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta),

— esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità,

— esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato. Per le lattughe ottenute in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le insalate che non possono essere classificate nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Esse devono essere :

— abbastanza ben formate,

— esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino seriamente la commestibilità.

I cespi possono presentare :

— leggeri difetti di colorazione,

— lievi danni dovuti a parassiti.

Le lattughe possono avere un grumolo ridotto. Per le lattughe ottenute in coltura e per la lattuga romana è ammessa la mancanza del grumolo.

iii) *Categoria III*(1)

Questa categoria comprende le insalate che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche della categoria II. Le foglie possono peraltro essere leggermente imbrattate di terra o di ogni altro substrato, sempreché la presentazione del prodotto non ne risulti seriamente alterata.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PEZZATURA

La pezzatura è determinata dal peso unitario.

A. Peso minimo

Il peso minimo è il seguente :

i) *Categorie I e II*

	di pieno campo	in coltura protetta
lattughe, eccetto la lattuga del tipo Iceberg	150 g	100 g
lattughe del tipo Iceberg	300 g	200 g
indivie ricce e scarole	200 g	150 g

ii) *Categoria III*

Le lattughe di pieno campo o ottenute in coltura protetta devono avere un peso unitario di almeno 80 g.

Le indivie ricce e le scarole di pieno campo o ottenute in coltura protetta devono avere un peso unitario di almeno 100 g.

B. Omogeneità

a) *Lattughe*

Per tutte le categorie summenzionate, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio non deve superare :

— 40 g per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo,

— 100 g per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo,

— 150 g per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo,

— 300 g per le lattughe di peso superiore a 450 g al cespo.

b) *Indivie ricce e scarole*

Per tutte le categorie summenzionate, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio non deve superare :

— 150 g per le indivie ricce e le scarole di pieno campo,

— 100 g per le indivie ricce e le scarole ottenute in coltura protetta.

(1) Categoria supplementare ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 1035/72. L'applicazione di tale categoria di qualità o di alcune sue caratteristiche è subordinata a una decisione da adottare conformemente all'articolo 4, paragrafo 1 dello stesso regolamento.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per ogni imballaggio sono ammesse tolleranze di qualità e di pezzatura per i prodotti non conformi alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria I*

Il 10 % di cespi non rispondenti alle catetteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II*

Il 10 % di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categorie né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino altri difetti che li rendano inadatti al consumo.

iii) *Categoria III*

Il 15 % di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime (fermo restando quanto disposto relativamente alla presenza di terra sulle foglie), esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di pezzatura

Per tutte le categorie : 10 % di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore a quest'ultima del 10 % al massimo.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà, qualità e calibro.

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

B. Presentazione

Le insalate devono essere disposte in tre strati al massimo.

Le lattughe e le indivie ricce devono essere disposte con le parti centrali a contatto qualora siano presentate su due strati, a meno che non siano protette o separate da un mezzo di protezione adeguato. In caso di presentazione su tre strati, due di essi devono essere disposti con le parti centrali a contatto.

Le scarole possono essere disposte orizzontalmente o con le parti centrali a contatto.

Le lattughe romane possono essere disposte orizzontalmente.

C. Condizionamento

Le insalate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. Il condizionamento per una pezzatura e un imballaggio determinati deve essere razionale, cioè senza vuoti o pressione eccessiva.

La merce deve essere separata al fondo, dalle fiancate e dall'eventuale coperchio mediante un mezzo di protezione adatto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano 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 e, più specialmente, di foglie staccate e parti di torsolo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. **Identificazione**

Imballatore e/o Speditore — Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

B. **Natura del prodotto**

— « Lattuga », « lattuga a cappuccio riccia », « insalata Batavia », « lattuga romana », « lattuga Iceberg », « indivia riccia », « scarola » o una definizione che sia sinomino della varietà in causa quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno,

— se del caso, l'indicazione « ottenute in coltura protetta »,

— il 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,

— pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi,

— peso netto (facoltativo), per le indivie ricce e le scarole vendute a peso.

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

ALLEGATO II

NORMA DI QUALITÀ PER PIMENTI O PEPERONI DOLCI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai pimenti e peperoni dolci delle varietà (cultivar) derivate dal Capsicum annuum L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i peperoni dolci destinati alla trasformazione industriale.

Secondo la loro forma, si distinguono quattro tipi commerciali di peperoni dolci :

— peperoni dolci lunghi (appuntiti),

— peperoni dolci quadrati senza punta,

— peperoni dolci quadrati appuntiti (« trottola »),

— peperoni dolci di forma appiattita (« topepo »).

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÁ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i peperoni dolci 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 peperoni dolci devono essere :

— interi,

— di aspetto fresco,

— 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,

— bene sviluppati,

— privi di danni prodotti dal gelo,

— privi di lesioni non cicatrizzate,

— privi di bruciature prodotte dal sole (salvo quanto specificato al capitolo B, classificazione ii),

— muniti di peduncolo,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o sapore estranei.

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

— il trasporto e le operazioni connesse,

— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

I peperoni dolci sono classificati nelle due categorie seguenti :

i) *Categoria I*

I peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono inoltre essere :

— consistenti,

— di forma, sviluppo e colore normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione,

— praticamente esenti da macchie.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

ii) *Categoria II*

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

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché siano preservate le loro caratteristiche di qualità e di presentazione :

— difetti di forma e di sviluppo,

— bruciature prodotte dal sole o leggere ferite cicatrizzate che non superino, per ogni peperone 1 cm^2 quando siano misurabili in superficie e 2 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata,

— leggere screpolature secche e superificali, la cui lunghezza non superi in totale i 3 cm.

Essi possono essere meno consistenti, ma non appassiti. Il peduncolo può essere danneggiato o tagliato.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per « larghezza » dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza di diametro tra il peperone dolce più grande e il peperone dolce più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a :

— peperoni dolci lunghi (appuntiti) : 30 mm,

— peperoni dolci quadrati senza punta : 50 mm,

— peperoni dolci quadrati appuntiti (« trottola ») : 40 mm,

— peperoni dolci di forma appiattita (« topepo ») : 55 mm.

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II purché siano rispettati i calibri minimi.

Le disposizioni del presente capitolo non si applicano ai peperoni dolci a bacche mediamente lunghe e sottili (tipo peperoncini), derivati da particolari razze del Capsicum annuum L. var. longum. Questi devono avere una lunghezza superiore a 5 cm.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria I*

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

ii) *Categoria II*

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

B. **Tolleranze di calibro**

i) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm ; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5 % di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

ii) *Categoria II*

— Peperoni dolci calibrati

Il 10 % in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm ; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5 % di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo pescritto.

— Pereroni dolci non calibrati

Il 5 % in numero o in peso di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto, entro un limite di 5 mm.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione), e per la categoria I dello stesso colore e grado di maturazione.

Per i piccoli imballaggi di peso non superiore ad 1 kg, l'omogenità è tuttavia richiesta soltanto per l'origine e la categoria di qualità.

Nel caso di prodotti calibrati, i peperoni dolci del tipo lungo devono essere sufficientemente uniformi anche per quanto riguarda la lunghezza.

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

B. **Condizionamento**

I peperoni dolci devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sotanze che non possano 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.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. **Identificazione**

Imballatore / e/o / Speditore } nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale.

B. **Natura del prodotto**

— « Peperoni dolci », se il contenuto non è visibile dall'esterno.

— tipo commerciale (« lunghi », « quadrati senza punta », « quadrati appuntiti », « appiattiti ») o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall'esterno,

— per i « perperoncini » l'indicazione di questa denominazione o altra indicazione equivalente è obbligatoria in ogni caso.

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— categoria,

— calibro (in caso di calibrazione), espresso dai diametri minimo e massimo o indicazione « non calibrati »,

— peso o numero di pezzi (facoltativo).

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