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

►**B** **REGOLAMENTO (CEE) N. 2213/83 DELLA COMMISSIONE**

del 28 luglio 1983

che stabilisce le norme di qualità per ►M7 ———— ◄ la cicoria witloof

(GU L 213 del 4.8.1983, pag. 13)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CEE) n. 1654/87 della Commissione del 12 giugno 1987	L 153	35	13.6.1987
►**M2**	Regolamento (CEE) n. 1872/91 della Commissione del 28 giugno 1991	L 168	60	29.6.1991
►**M3**	Regolamento (CEE) n. 3439/91 della Commissione del 26 novembre 1991	L 326	21	28.11.1991
►**M4**	Regolamento (CEE) n. 658/92 della Commissione del 16 marzo 1992	L 70	15	17.3.1992
►**M5**	Regolamento (CE) n. 888/97 della Commissione del 16 maggio 1997	L 126	11	17.5.1997
►**M6**	Regolamento (CE) n. 2390/97 della Commissione del 1º dicembre 1997	L 330	12	2.12.1997
►**M7**	Regolamento (CE) n. 1508/2001 della Commissione del 24 luglio 2001	L 200	14	25.7.2001
►**M8**	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

REGOLAMENTO (CEE) N. 2213/83 DELLA COMMISSIONE

del 28 luglio 1983

che stabilisce norme di qualità per ►M7 ——————— ◄ la cicoria witloof

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. 1738/82 [2], in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento n. 23 [3] ha fissato nell'allegato II/6 norme di qualità per le cipolle; che tali norme sono state modificate dal regolamento n. 87/64/CEE [4];

considerando che il regolamento n. 58 [5] ha stabilito nell'allegato I/2 norme di qualità per la cicoria witloof;

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 cipolle e la cicoria witloof devono essere modificate per tener conto di queste nuove esigenze;

considerando che tali modifiche implicano la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento (CEE) n. 1194/69 del Consiglio [6]; che per definire detta categoria occorre tener conto dell'interesse economico che i prodotti in causa rappresentano 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 alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successive a quella della spedizione; che, essendo i prodotti della categoria «Extra» sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, si deve prendere in considerazione nei loro riguardi soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

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

▼M7

La norma di commercializzazione applicabile alla cicoria witloof di cui al codice NC 0705 21 00 è stabilita nell'allegato.

▼B

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

---

[1] GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
[2] GU n. L 190 dell'1. 7. 1982, pag. 7.
[3] GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.
[4] GU n. 116 del 21. 7. 1964, pag. 1850/64
[5] GU n. 56 del 7. 7. 1962, pag. 1607/62.
[6] GU n. L 157 del 28. 6. 1969, pag. 1.

▼B

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,

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

Articolo 2

1. I termini «alle cipolle» che figurano all'articolo 2 del regolamento n. 23, i termini «cicorie witloof» che figurano all'articolo 1 del regolamento n. 58, nonché i termini «cipolle, cicorie witloof» che figurano all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 1194/69 sono soppressi.

2. L'allegato II/6 del regolamento n. 23, l'allegato I/2 del regolamento n. 58, nonché gli allegati II e III del regolamento (CEE) n. 1194/69 sono soppressi.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il 1º settembre 1983.

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

▼M7

ALLEGATO

▼B

NORME DI QUALITÀ PER LA CICORIA «WITLOOF»

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica alle cicorie di Bruxelles (chicons) ossia ai prodotti ottenuti dalla coltura forzata delle radici della varietà (cultivars) della cicoria witloof della specie Cichorium intybus L. (SIC! *Cichorium intybus* L.) varietà foliosum (SIC! *foliosum)* Hegi, destinati al consumo allo stato fresco, esclusi i prodotti destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che la cicoria witloof deve presentare dopo condizionamento ed imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, la cicoria di Bruxelles deve essere:

— intera,
— sana; sono esclusi i prodotti che presentano marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
— esente da macchie di arrossamento, da bruciatura o da tracce di ammaccatura,
— esente da attacchi di roditori o di malattie,
— esente da danni causati da insetti o da altri parassiti,
— priva di scapo fiorale superiore ai 3/4 della loro lunghezza,
— pulita, in particolare senza foglie imbrattate e praticamente esente da sostanze estranee visibili,
— chiara, deve cioè presentare una colorazione bianca o bianco-giallastra,
— tagliata o recisa in maniera netta a livello del colletto,
— di aspetto fresco,
— priva di umidità esterna anormale,
— priva di odore e/o sapore estranei.

Le cicorie di Bruxelles devono presentare uno sviluppo e avere uno stato tale da consentire:

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

B. **Classificazione**

Le cicorie di Bruxelles sono classificate nelle seguenti quattro categorie così definite

i) *Categoria «Extra»:*

Le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di qualità superiore.

In particolare devono:

— essere di forma regolare,
— essere consistenti,
— essere ben formate, cioè avere la parte terminale a punta ben chiusa,
— avere le foglie esterne di lunghezza pari almeno ai 3/4 della lunghezza della cicoria,
— non presentare colorazione verdastra, né aspetto vetroso.

ii) *Categoria I:*

Le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di buona qualità.

In particolare devono:

— essere sufficientemente consistenti,
— avere le foglie esterne di lunghezza almeno pari alla metà della lunghezza della cicoria,
— non presentare colorazione verdastra nè aspetto vetroso.

▼B

Esse possono essere di forma meno regolare ed avere la parte terminale meno chiusa e meno appuntita, senza tuttavia che il diametro dell'apertura superi 1/5 del diametro massimo della cicoria.

iii) *Categoria II:*

Questa categoria comprende i prodotti che non possono essere qualificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti:

— forma leggermente irregolare,

— lieve colorazione verdastra all'estremità delle foglie,

— parte terminale lievemente aperta (il diametro dell'apertura non può essere superiore ad 1/3 del diametro massimo della cicoria).

▼M2

Sono inoltre ammesse in questa categoria le cicorie witloof di forma irregolare, purché siano condizionate a parte in imballaggi omogenei e rispondano a tutti gli altri requisiti della categoria.

▼M5

———————

▼B

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima perpendicolare all'asse longitudinale e dalla lunghezza.

Per ciascuna delle categorie sono fissati i seguenti calibri:

(in centimetri)

	«Extra»	I	II	►M5 ——— ◄
Diametro minimo				
— cicoria di lunghezza inferiore a 14 cm	2,5	2,5	2,5	►M5 ——— ◄
— cicoria di lunghezza pari o superiore a 14 cm	3	3	2,5	►M5 ——— ◄
Diametro massimo	6	8	—	►M5 ——— ◄
Lunghezza minima	9	9	9 (1)	►M5 ——— ◄
Lunghezza massima	17	20	24	►M5 ——— ◄

(1) Tuttavia, le cicorie di lunghezza compresa tra 6 e 12 cm possono essere presentate nella categoria II ►M5 ——— ◄, purché siano indicate sull'imballaggio le lunghezze minima e massima delle cicorie in esso contenute.

In uno stesso imballaggio:

i) la massima differenza di lunghezza tra le cicorie è limitata a 5 cm per la categoria «Extra», a 8 cm per la categoria I e a 10 cm per la categoria II ►M5 ——— ◄;

ii) la massima differenza di diametro tra le cicorie è limitata a 2,5 cm per la categoria «Extra», a 4 cm per la categoria I e a 5 cm per la categoria II. ►M5 ——— ◄

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ciascun imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria «Extra»:*

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

▼B

ii) *Categoria I:*

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

iii) *Categoria II:*

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

▼M5

———————

▼B

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie: 10 % in numero e in peso di cicorie le cui dimensioni, per quanto riguarda la lunghezza e il diametro, differiscono di 1 cm al massimo in più o in meno dalle dimensioni stabilite per il calibro di cui al capitolo III. Non, sono peraltro ammesse tolleranze per il diametro minimo.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comportare soltanto cicorie della stessa origine, varietà, qualità e calibro.

▼M5

———————

▼B

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

▼M8

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].

▼B

B. **Presentazione**

Le cicorie classificate nelle categorie «Extra», I e II devono essere presentate:

— disposte in maniera regolare,

— o in piccoli imballaggi.

▼M2

Le cicorie classificate nella categoria II, di forma irregolare, ►M5 ——————— ◄ devono essere presentate in imballaggi di peso pari o superiore a 7 kg.

▼B

C. **Condizionamento**

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Se le cicorie sono presentate in imballaggi di legno, devono essere separate da tutte le pareti per mezzo di un materiale di protezione.

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 contenenti indicazioni commerciali è autorizzato, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

[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, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

A. **Identificazione**

▼M5

Imballatore e/o Speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare accanto al codice (identificazione simbolica) la dicitura «imballatore e/o speditore (o un'abbreviazione equivalente)».

▼B

B. **Natura del prodotto**

«Witloof» o «cicoria witloof» o «indivia witloof», se il contenuto non è visibile dall'esterno.

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

▼M2

— Categoria e, per la 'categoria II, eventualmente la dicitura «forma irregolare» e l'indicazione facoltativa della denominazione nazionale equivalente.

▼B

— Lunghezza massima e minima per le cicorie classificate nella categoria II ►M5 ——— ◄ di lunghezza compresa tra 6 e 12 cm soltanto.

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