riscossione di qualsiasi dazio doganale o tassa di effetto equivalente sulle importazioni provenienti dai paesi terzi.

2. L'applicazione del regime dei prelievi nei confronti dei paesi terzi implica l'abolizione di qualsiasi restrizione quantitativa o misura di effetto equivalente sulle importazioni provenienti dai paesi terzi, salvo deroga decisa, su proposta della Commissione, dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata.

Articolo 16

1. È istituito un Comitato di gestione per il pollame e le uova, denominato in appresso «Comitato», composto di rappresentanti degli Stati membri e presieduto da un rappresentante della Commissione.

2. Nel Comitato ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del Trattato. Il presidente non partecipa al voto.

Articolo 17

1. Quando le disposizioni del presente regolamento richiedano espressamente l'applicazione della procedura prevista dal presente articolo, il Comitato è chiamato a pronunciarsi dal suo presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il Comitato formula il suo parere in merito a tali misure nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il Comitato si pronuncia a maggioranza di dodici voti.

Fatto a Bruxelles, il 4 aprile 1962

3. La Commissione adotta misure che sono di immediata applicazione. Qualora, tuttavia, esse non siano conformi al parere formulato dal Comitato, sono immediatamente comunicate dalla Commissione al Consiglio; in tal caso, la Commissione può rinviare l'applicazione delle misure da essa decise di un mese al massimo a decorrere da tale comunicazione.

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata, può prendere una decisione diversa nel termine di un mese.

Articolo 18

Il Comitato può prendere in esame ogni altro problema sollevato dal suo presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

Articolo 19

Alla fine del periodo transitorio, il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata, su proposta della Commissione e tenendo conto dell'esperienza acquisita, decide in merito alla conferma o alla modifica delle disposizioni dell'articolo 17.

Articolo 20

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee*. Tuttavia la data di applicazione del regime dei prelievi istituito dal presente regolamento è fissata al 1° luglio 1962.

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

Per il Consiglio

Il Presidente

M. COUVE DE MURVILLE

REGOLAMENTO N. 23

relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli

IL CONSIGLIO DELLA COMUNITÀ ECONOMICA EUROPEA,

Viste le disposizioni del Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea e in particolare gli articoli 42 e 43,

Vista la proposta della Commissione,

Visto il parere dell'Assemblea Parlamentare Europea,

Considerando che al funzionamento e allo sviluppo del mercato comune dei prodotti agri-

coli deve accompagnarsi l'instaurazione di una politica agricola comune e che tale politica deve in particolar modo comportare un'organizzazione comune dei mercati agricoli, istituita per prodotti;

Considerando che la produzione di ortofrutticoli costituisce un elemento importante del reddito agricolo e che pertanto si deve tendere a realizzare un equilibrio fra l'offerta e la domanda, tenendo conto degli scambi con i paesi terzi, ad un livello di prezzi equo per i produttori, pur favorendo la specializzazione all'interno della Comunità;

Considerando che nell'ambito degli obiettivi da raggiungere una delle prime misure da adottare per la graduale attuazione dell'organizzazione comune dei mercati è la determinazione di norme comuni di qualità da applicarsi progressivamente agli ortofrutticoli che sono oggetto di scambi intracomunitari e anche a quelli commercializzati all'interno dello Stato membro produttore;

Considerando che l'applicazione di tali norme dovrebbe avere l'effetto di eliminare dal mercato i prodotti di qualità non soddisfacente, di orientare la produzione in modo da soddisfare le esigenze dei consumatori, di facilitare le relazioni commerciali sulla base di una concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione;

Considerando che il regime da instaurare deve consentire di mantenere a favore degli Stati membri la preferenza derivante dall'applicazione del Trattato; che per garantire la stabilità dei corsi sui mercati della Comunità le norme comuni di qualità devono applicarsi ai prodotti provenienti dai paesi terzi; che conviene inoltre poter adottare misure di salvaguardia nei confronti delle importazioni effettuate a prezzi anormali, provenienti da questi paesi;

Considerando che è auspicabile adottare norme comunitarie relative al funzionamento del mercato e alle transazioni commerciali;

Considerando che l'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati esige che i regimi di aiuti esistenti negli Stati membri siano esaminati al fine di sopprimere ogni aiuto atto a falsare le condizioni di concorrenza ed a pregiudicare gli scambi tra gli Stati membri, e che a tale scopo è necessario rendere applicabili al settore degli ortofrutticoli gli articoli 92, 93 e 94 del Trattato;

Considerando che all'applicazione delle suddette misure di organizzazione dei mercati deve accompagnarsi l'eliminazione degli ostacoli che intralciano gli scambi; che è opportuno che la soppressione delle restrizioni quantitative o delle misure di effetto equivalente e la rinuncia all'applicazione dell'articolo 44 del Trattato, avvengano secondo un calendario da stabilirsi per i prodotti classificati conformemente alle norme comuni di qualità;

Considerando che per facilitare l'attuazione delle disposizioni previste è opportuno prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno ad un Comitato di gestione;

Considerando che è opportuno che l'organizzazione comune di mercato nel settore degli ortofrutticoli sia completamente realizzata alla fine del periodo transitorio;

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Allo scopo di assicurare il progressivo sviluppo del mercato comune e della politica agricola comune, è gradualmente istituita un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli.

Articolo 2

1. Sono fissate norme comuni di qualità di calibraggio e di condizionamento, in appresso denominate «norme di qualità», per prodotto o gruppo di prodotti.

2. I prodotti ai quali si applicano le norme di qualità sono ammessi agli scambi intracomunitari soltanto se rispondenti alle norme di cui sopra. Essi sono ammessi all'importazione in provenienza dai paesi terzi soltanto se rispondenti a tali norme di qualità o a norme almeno equivalenti. La Commissione prende le misure necessarie per l'applicazione del presente paragrafo.

3. Le norme di qualità si applicano ai prodotti elencati negli Allegati I A e I B a decorrere dal 1° luglio 1962. Le norme per i prodotti elencati nell'Allegato I A figurano nell'Allegato II. Le norme per i prodotti elencati nell'Allegato I B sono stabilite entro il 30 giugno 1962, secondo la procedura di cui all'articolo 13.

Articolo 3

1. Le norme di qualità sono progressivamente applicate agli ortofrutticoli commercializzati all'interno dello Stato membro produttore.

Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, secondo la procedura di voto di cui all'articolo 43 del Trattato, fissa entro il 31 dicembre 1962 le condizioni, le modalità ed il ritmo di tale applicazione. Le norme di qualità relative a tali prodotti devono essere integralmente applicate il 1° gennaio 1968 al più tardi.

Tuttavia le norme relative ai prodotti elencati nell'Allegato I A saranno applicate il 1° luglio 1965 al più tardi.

2. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 43 del Trattato, stabilisce, entro il 30 giugno 1964, le norme comunitarie relative al funzionamento dei mercati ed alle transazioni commerciali.

Articolo 4

1. Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata, su proposta della Commissione, decide quali prodotti devono essere aggiunti all'elenco dell'Allegato I, adotta per tali prodotti le norme di qualità, ne stabilisce le date di applicazione e adatta nella misura necessaria il calendario di cui all'articolo 9, paragrafo 2.

2. Il Consiglio adotta, secondo la procedura prevista al paragrafo 1, norme di qualità per i prodotti destinati ad uso industriale e ne stabilisce la data d'applicazione.

3. Gli eventuali adattamenti delle norme di qualità sono decisi in funzione dell'evoluzione delle tecniche di commercializzazione, secondo la procedura prevista all'articolo 13.

Articolo 5

1. Lo Stato membro esportatore sottopone a un controllo di qualità i prodotti destinati all'esportazione verso un altro Stato membro prima che abbiano passato la frontiera del suo territorio.

L'organismo incaricato dallo Stato membro esportatore di effettuare il controllo rilascia, per ogni partita, un certificato che menziona la categoria di qualità e attesta che al momento del controllo la qualità e la classificazione del prodotto rispondono alle norme di qualità. Il certificato accompagna la merce fino al luogo di destinazione.

2. Lo Stato membro importatore può verificare, mediante l'organismo di controllo competente, se la classificazione del prodotto proveniente da un altro Stato membro è conforme alle indicazioni relative alla categoria di qualità menzionata nel certificato rilasciato dall'organismo di controllo dello Stato membro esportatore.

Articolo 6

Le modalità d'applicazione dell'articolo 5 sono adottate entro il 30 giugno 1962, secondo la procedura di cui all'articolo 13. Tali modalità devono tener conto della necessità di garantire il coordinamento degli organismi di controllo e l'uniforme interpretazione ed applicazione delle norme di qualità.

Articolo 7

Le disposizioni degli articoli 92, 93 e 94 del Trattato sono applicabili alla produzione e al commercio dei prodotti elencati nella voce 07.01, esclusi quelli elencati nella voce 07.01 A e nelle voci da 08.02 a 08.09 inclusa della tariffa doganale comune.

Articolo 8

1. I dazi doganali all'importazione in vigore tra gli Stati membri per i prodotti elencati nella voce 07.01, esclusi quelli elencati nella voce 07.01 A, e nelle voci da 08.02 a 08.09 inclusa della tariffa doganale comune vengono ridotti progressivamente fino alla loro completa abolizione al 1° gennaio 1970.

2. I dazi della tariffa doganale comune per gli stessi prodotti sono applicati integralmente a decorrere dal 1° gennaio 1970, salvo il disposto dell'articolo 23, paragrafo 1, lettera a) del Trattato.

Articolo 9

1. Le restrizioni quantitative all'importazione e le misure di effetto equivalente riguardanti gli scambi fra Stati membri di prodotti classificati in applicazione delle disposizioni del presente regolamento sono soppresse secondo il calendario previsto al paragrafo 2.

2. Le misure di cui al paragrafo 1 sono soppresse:

a) entro e non oltre il 30 giugno 1962 per i prodotti classificati nella categoria di qualità «extra»;

b) entro e non oltre il 31 dicembre 1963 per i prodotti classificati nella categoria di qualità «I»;

c) entro e non oltre il 31 dicembre 1965 per i prodotti classificati nella categoria di qualità «II».

Per le stesse categorie di qualità ed alle stesse date gli Stati membri rinunciano all'applicazione delle disposizioni dell'articolo 44 del Trattato.

Articolo 10

1. Se in uno o più Stati membri, a seguito dell'applicazione delle misure relative alla

graduale attuazione di un'organizzazione comune del mercato degli ortofrutticoli, questo mercato subisce o rischia di subire, a causa delle importazioni dei prodotti liberalizzati ai sensi dell'articolo 9, gravi perturbazioni suscettibili di compromettere gli obiettivi definiti nell'articolo 39 del Trattato, lo Stato o gli Stati membri interessati possono prendere, durante il periodo transitorio, le necessarie misure di salvaguardia riguardanti l'importazione dei prodotti di cui all'articolo 9, paragrafo 2 lettere b) e c), dal momento in cui, a norma dell'ultimo comma di detto paragrafo, l'articolo 44 non è più applicabile a questi prodotti. Queste misure non possono essere prese per una categoria di qualità se non sono state messe in vigore, per le categorie inferiori dello stesso prodotto, misure almeno equivalenti.

Il livello di protezione risultante dall'applicazione delle misure di cui sopra deve essere inferiore, o tutt'al più uguale al livello di protezione esistente alla data di entrata in vigore del presente regolamento.

2. Lo Stato o gli Stati membri interessati debbono notificare le misure suddette agli altri Stati membri e alla Commissione al più tardi all'atto della loro entrata in vigore.

Lo Stato o gli Stati membri che applicano tali misure prendono le disposizioni necessarie affinchè le merci in corso di trasporto non ne subiscano le conseguenze. In caso di chiusura della frontiera il periodo di comporto non deve essere inferiore a tre giorni. Essi debbono prestarsi ad avviare immediatamente negoziati diretti a concludere accordi provvisori, allo scopo di impedire che gli esportatori subiscano danni eccessivi o evitabili. Tali accordi sono notificati senza indugio agli altri Stati membri e alla Commissione.

In base alle disposizioni del paragrafo 1, la Commissione, previa consultazione degli Stati membri in seno al Comitato di gestione, istituito a norma dell'articolo 12 decide, con procedura d'urgenza ed entro un termine massimo di quattro giorni lavorativi a decorrere dalla notifica di cui al primo comma, se le misure debbano essere mantenute, modificate, o abolite. La Commissione può altresì decidere in merito alle misure da applicarsi da parte degli altri Stati membri.

La decisione della Commissione è notificata a tutti gli Stati membri. Essa è immediatamente esecutiva.

3. Entro un termine massimo di tre giorni lavorativi dalla notifica, ogni Stato membro può deferire la decisione della Commissione al Consiglio. Quest'ultimo si riunisce senza indugio. Esso può, in base alle disposizioni del paragrafo 1, modificare o annullare a maggioranza qualificata la decisione presa dalla Commissione.

4. Le misure di salvaguardia prese in conformità delle disposizioni dei paragrafi 1 a 3 non si applicano alle importazioni dei prodotti di cui all'articolo 9, paragrafo 2 lettera a). Tuttavia, gli Stati membri possono chiedere alla Commissione di autorizzare l'applicazione a tali prodotti delle suddette misure di salvaguardia.

A richiesta dello Stato interessato, la Commissione, mediante procedura d'urgenza, fissa, tenendo conto delle misure già applicate, le misure di salvaguardia che essa ritiene necessarie, precisandone le condizioni e le modalità d'applicazione.

5. Ogni misura di salvaguardia che riguardi gli scambi fra gli Stati membri è preventivamente applicata alle relazioni con i paesi terzi, rispettando il principio della preferenza comunitaria.

Articolo 11

1. Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, decide in merito al coordinamento e all'unificazione dei regimi di importazione applicati da ciascuno Stato membro nei confronti dei paesi terzi in funzione dello sviluppo dell'organizzazione comune del mercato.

2. Tuttavia, se i mercati della Comunità subiscono o rischiano di subire perturbazioni gravi provocate dalle importazioni provenienti dai paesi terzi effettuate a prezzi inferiori ad un prezzo di riferimento, gli Stati membri possono sospendere tali importazioni e gravarle di una tassa di compensazione percepita all'entrata e di importo uguale per tutti gli Stati membri.

Il prezzo di riferimento è calcolato sulla base della media dei corsi rilevati per un periodo determinato, sui mercati alla produzione ove vengono praticati i corsi più bassi della Comunità per i prodotti d'origine comunitaria e per una qualità tipo determinata.

L'importo di tale tassa di compensazione, che può essere fissato anche forfettariamente, è pari alla differenza tra il prezzo di riferimento e il prezzo all'entrata di un prodotto importato, esclusi i dazi doganali.

La sospensione delle importazioni e la fissazione dell'importo della tassa di compensazione sono decise secondo la procedura prevista dall'articolo 13; il Comitato di gestione delibera tenendo conto dell'urgenza.

Le modalità di applicazione del presente paragrafo verranno fissate entro il 30 giugno 1962 secondo la procedura di cui all'articolo 13.

Articolo 12

1. È istituito un Comitato di gestione degli ortofrutticoli, denominato in appresso «Comitato», composto di rappresentanti degli Stati membri e presieduto da un rappresentante della Commissione.

2. Nel Comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2 del Trattato. Il Presidente non partecipa al voto.

Articolo 13

1. Quando le disposizioni del presente regolamento richiedano espressamente l'applicazione della procedura prevista nel presente articolo, il Comitato è chiamato a pronunciarsi dal suo Presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il Comitato formula il suo parere in merito a tali misure nel termine che il Presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il Comitato si pronuncia a maggioranza di dodici voti.

3. La Commissione adotta misure che sono di immediata applicazione. Qualora, tuttavia, esse non siano conformi al parere formulato dal Comitato, sono immediamente comunicate dalla Commissione al Consiglio; in tal caso, la Commissione può rinviare l'applicazione delle misure da essa decise di un mese al massimo a decorrere da tale comunicazione.

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata, può prendere una decisione diversa nel termine di un mese.

Articolo 14

Il Comitato può prendere in esame ogni altro problema sollevato dal Presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

Articolo 15

Alla fine del periodo transitorio, il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata, su proposta della Commissione e tenendo conto dell'esperienza acquisita, decide in merito alla conferma o alla modifica delle disposizioni dell'articolo 13.

Articolo 16

Gli Stati membri adottano i provvedimenti necessari per adeguare le loro disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative in modo da consentire l'effettiva applicazione delle disposizioni del presente regolamento a decorrere dal 1° luglio 1962.

Articolo 17

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee*.

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

Fatto a Bruxelles, il 4 aprile 1962

Per il Consiglio

Il Presidente

M. COUVE DE MURVILLE

Prodotti destinati al consumo allo stato fresco

ALLEGATO I A

Voci della tariffa doganale comune

07.01-B I	Cavolfiori
ex 07.01 D	Lattughe, cicoria e scarole
ex 07.01 H	Cipolle
07.01 M	Pomodori
08.06 A II	Mele (escluse le mele da sidro)
ex 08.06 B	Pere
08.07 A	Albicocche
ex 08.07 B	Pesche
08.07 D	Prugne

ALLEGATO I B

07.01 C	Spinaci
ex 07.01 D II	Cicoria witloof
07.01 F I	Piselli
07.01 F II	Fagioli
ex 07.01 G II	Carote
07.01 L	Carciofi
ex 08.02 A	Arance dolci
08.02 B	Mandarini, tangerini
08.02 C	Limoni
08.04 A	Uve da tavola
08.07 C	Ciliegie
08.08 A	Fragole

ALLEGATO II/1

Norme comuni di qualità per cavolfiori

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle infiorescenze del «Brassica Oleracea L. varietà botrytis L.», destinate al consumo allo stato fresco, eccettuate quelle destinate alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i cavolfiori devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

Le infiorescenze devono essere:

— di aspetto fresco,
— intere,
— sane (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria),
— pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari,
— prive di umidità esterna anormale,
— prive di odore o sapore estraneo.

C. *Classificazione*

i) *Categoria «Extra»*

I cavolfiori di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

Le infiorescenze devono essere:

— ben formate, resistenti e compatte,
— di grana molto serrata,
— di colore uniformemente bianco o leggermente paglierino,
— esenti da qualsiasi difetto.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati «con foglie» o «coronati», le foglie devono avere aspetto fresco.

ii) *Categoria «I»*

I cavolfiori di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi:

— un leggero difetto di forma o di sviluppo,
— un leggero difetto di colorazione,
— una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono in ogni caso essere:
— resistenti,
— di grana serrata,
— di colore da bianco a bianco avorio (ad esclusione di qualsiasi altra colorazione),
— prive di difetti, come ad esempio: macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati «con foglie» o «coronati», le foglie devono avere aspetto fresco.

iii) *Categoria «II»*

Questa categoria comprende i cavolfiori di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Le infiorescenze possono essere:
— leggermente deformate,
— di grana non del tutto serrata,
— di colorazione giallastra.

Esse possono presentare:
— piccole macchie di sole,
— al massimo 5 foglioline di color verde pallido fra i corimbi,
— una lieve peluria (ad esclusione di ogni peluria umida e grassa al tatto).
Esse possono anche presentare due dei difetti seguenti:
— lievi tracce d'attacco di insetti, di roditori o di malattia,
— leggeri danni superficiali da gelo,
— leggere ammaccature,

purchè tali difetti non ostacolino la conservazione del prodotto e non pregiudichino sensibilmente il suo valore commerciale.

III. *CALIBRAZIONE*

I cavolfiori sono oggetto di una calibrazione effettuata sulla base del diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza, oppure sulla base di misurazione all'arco della stessa. (La calibrazione all'arco è ammessa provvisoriamente.)

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm e l'arco minimo a 13 cm; la differenza fra il calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm nel caso di calibrazione per diametro oppure i 5 cm nel caso di calibrazione all'arco.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio:

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria «Extra»:* è tollerato un massimo del 5 % espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che presentino le caratteristiche della categoria immediatamente inferiore (cat. «I»).

ii) *Categoria «I»:* è tollerato un massimo del 10 % espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caretteristiche della categoria, ma che presentino le caratteristiche della categoria immediatamente inferiore (cat. II»).

iii) *Categoria «II»:* è tollerato un massimo del 10 % espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma ancora adatte al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Per tutte le categorie: 10 % del numero d'infiorescenze contenute in ogni imballaggio rispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sull'imballaggio con un minimo di 10 cm di diametro (o di 12 cm di arco) per le infiorescenze classificate nel calibro minimo.

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10 % per la categoria «Extra»,
— il 15 % per le categorie «I» e «II».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Modi di presentazione*

I cavolfiori possono essere presentati in tre modi:

i) «*con foglie*»: cavolfiori rivestiti di foglie sane e verdi in numero e lunghezza sufficienti per coprire e proteggere interamente l'infiorescenza. Il torsolo dev'essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

ii) «*defogliati*»: cavolfiori privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo. Sono ammesse al massimo 5 foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza.

iii) «*coronati*»: cavolfiori ancora rivestiti di un numero di foglie sufficiente a proteggere l'infiorescenza. Le foglie devono essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

B. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente infiorescenze della stessa qualità, dello stesso calibro, tipo e forma. In un medesimo imballaggio, le infiorescenze della categoria «Extra» devono inoltre essere di colore uniforme.

C. *Condizionamento*

I cavolfiori devono essere disposti ben serrati nell'imballaggio, ma le infiorescenze non devono essere deteriorate da un'eccessiva pressione. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione umana. Qualora essi portino diciture stampate, queste ultime devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. I cavolfiori devono essere, al condizionamento, privi di qualsiasi corpo estraneo. Per quanto riguarda la categoria «Extra», l'imballaggio deve essere particolarmente curato per assicurare la migliore protezione possibile delle infiorescenze.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B. *Natura del prodotto* «Cavolfiori» (per imballaggi chiusi).

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,
— Metodo di calibrazione,
— Calibro o numero di infiorescenze.

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo)

ALLEGATO II/2

Norme comuni di qualità per pomodori

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica ai pomodori freschi delle varietà del «Lycopersicum Esculentum Mill» destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i pomodori devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

i) I pomodori devono essere:

— interi,

— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria),

— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore o sapore estraneo.

ii) Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria «Extra»*

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono avere la polpa resistente e presentare tutte la caratteristiche tipiche della loro varietà.

Essi devono essere privi di qualsiasi difetto. Non sono ammessi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore anormali (dos verts).

Si distinguono:

— i pomodori «tondi»,

— i pomodori «costoluti», che sono di forma regolare, ma presentano coste che non devono tuttavia estendersi a più di un terzo della distanza periferica tra il punto stilare e quello peduncolare.

ii) *Categoria «I»*

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Essi possono avere leggere ammaccature.

Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dos verts).

Si distinguono:

— i pomodori «tondi»

— i pomodori «costoluti». Questi ultimi devono in ogni caso essere di forma regolare.

iii) *Categoria «II»*

Questa categoria comprende i pomodori di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori.

Questi frutti possono avere forme irregolari e devono rispondere alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature fresche.

Sono ammesse screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm.

III. *CALIBRAZIONE*

La calibrazione è obbligatoria per i pomodori della categoria «Extra».

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

I pomodori sono calibrati secondo la scala seguente:

— da 35 mm. inclusi a 40 mm. esclusi

— da 40 mm. inclusi a 47 mm. esclusi

— da 47 mm. inclusi a 57 mm. esclusi

— da 57 mm. inclusi a 67 mm. esclusi

— da 67 mm. inclusi a 77 mm. esclusi

— da 77 mm. inclusi a 87 mm. esclusi

I pomodori costoluti della categoria di calibrazione di mm. 77/87 non possono essere classificati nella categoria «Extra».

Per i pomodori non calibrati delle categorie I e II il diametro minimo è di 35 mm.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categorie «Extra»:* 5 % espresso in numero o peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediamente inferiore (cat. «I») con un massimo del 2 % di pomodori screpolati.

ii) *Categoria «I»:* 10 % espresso in numero o peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. «II») con un massimo del 5 % di pomodori con screpolature.

iii) *Categoria «II»:* 10 % espresso in numero o peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Per tutte le categorie: (per ogni imballaggio) il 10 % espresso in numero o peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con un minimo di 35 mm.

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

— il 10 % per la categoria «Extra»

— il 15 % per le categorie «I» e «II».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente pomodori della stessa origine, varietà e qualità. Per le categorie «Extra» e «I», i pomodori devono inoltre avere la stessa colorazione e lo stesso grado di maturazione.

Nel caso di pomodori calibrati, ogni imballaggio deve contenere esclusivamente pomodori dello stesso calibro.

B. *Condizionamento*

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Per le categorie «Extra» e «I», un mezzo di protezione deve separare la massa del prodotto dal fondo, dalle fiancate e, se del caso, dal coperchio dell'imballaggio.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i pomodori devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione

B. *Natura del prodotto*
«pomodori» (per imballaggi chiusi).

C. *Origine del prodotto*
Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria

— Indicazione «costoluti» (se del caso)

— Calibro o menzione «non calibrati».

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

Se le indicazioni di cui sopra figurano su un'etichetta, questa deve avere una superficie minima di 40 cm^2.

ALLEGATO II/3

Norme qualitative comuni per mele e pere

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle *mele ed alle pere* da tavola, in prodotto fresco delle varietà del «Pyrus Malus» L. e del «Pyrus Comunis» L., destinato al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle mele e delle pere destinate alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le mele e le pere da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

La norma concerne esclusivamente la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle varietà specifiche sottoposte alla norma stessa.

B. *Caratteristiche minime*

i) I frutti devono essere:
- interi,
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per le singole categorie),
- puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore o sapore estraneo.

ii) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria «Extra»*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

Essi devono essere privi di ogni difetto.

ii) *Categoria «I»*

I frutti di questa qualità devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia può essere ammessa:
- una leggera deformazione,
- un leggero difetto di sviluppo,
- un leggero difetto di colorazione.

Il peduncolo può essere danneggiato.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i limiti seguenti:
- i difetti di forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza,
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm^2, salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie ad $^1/_4$ di cm^2,
- le pere non devono essere grumose.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere qualificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purchè i frutti conservino le loro caratteristiche. Il peduncolo può mancare, purchè la buccia non risulti lesionata.

La polpa non deve presentare alcun difetto importante. Tuttavia, sono ammessi, per ogni singolo frutto, difetti di buccia entro i limiti seguenti:

— difetti di forma allungata: lunghezza massima di 4 cm,

— per gli altri difetti, la superficie totale è limitata a 2,5 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura la cui estenzione non deve essere superiore ad 1 cm².

III. *CALIBRAZIONE*

La calibrazione viene effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

La differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a mm 5:

1. per i frutti della categoria «Extra»,
2. per i frutti delle categorie «I» e «II» presentati in strati ordinati.

La differenza di diametro può giungere fino a 10 mm per i frutti della categoria «I» imballati alla rinfusa.

Non vi è alcuna limitazione per i frutti della categoria «II» imballati alla rinfusa.

La calibrazione è obbligatoria per i frutti della categoria «Extra».

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

Mele	*Extra*	*I*	*II*
Varietà a frutto grosso	65 mm	60 mm	55 mm
Altre varietà	60 mm	55 mm	50 mm
Pere	*Extra*	*I*	*II*
Varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	50 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

Per eccezione, non sarà obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per le spedizioni di pere estive effettuate anteriormente al primo agosto ed enumerate in un elenco limitato, comunicato dai paesi interessati.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio:

A. *Tolleranza di qualità*

i) *Categoria «Extra»:*

5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria immediatamente inferiore (cat. «I») o, eccezionalmente, a quelle dei frutti ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

ii) *Categoria I:*

10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. II) e, eccezionalmente, a quelle ammesse nelle tolleranze di tale categoria.

iii) *Categoria «II»*

10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alla caratteristiche della categoria, ad esclusione dei frutti visibilmente affetti da marciume o che presentino ammaccature pronunciate o screpolature non cicatrizzate.

In nessun caso e in nessuna categoria, le tolleranze sopra indicate potranno superare il 2 % per i frutti bacati o guasti.

B. *Tolleranze di calibro*

Per tutte le categorie: (per ogni imballaggio) il 10 % espresso in numero o peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio.

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10 % per le categoria «Extra»,

il 15 % per la categoria «I» e «II».

Tutte le percentuali di cui sopra di applicano ai campioni esaminati al controllo.

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti della stessa origine, varietà e qualità e di grado di maturazione uniforme.

Per la categoria «Extra», l'omogeneità si riferisce anche alla colorazione dei frutti.

B. *Condizionamento*

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

La carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i frutti devono essere privi di corpi estranei, quali foglie e ramoscelli.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore, Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B. *Natura del prodotto*

— «mele» o «pere» per imballaggi chiusi,

— denominazione della varietà per le categorie «Extra» e «I».

C. *Origine del prodotto*

Zone di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,

— Calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo)

Per gli imballaggi di peso superiore a 15 kg, le etichette utilizzate per le indicazioni esterne devono avere una superficie minima di 40 cm².

ALLEGATO II/4

Norme comuni di qualità per pesche

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle pesche delle varietà «Prunus Persica Sieb et Zucc», destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle pesche destinate alla trasformazione.

II. *CARRATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le pesche devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

La norma concerne esclusivamente la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle varietà specifiche sottoposte alla norma stessa.

B. *Caratteristiche minime*

i) I frutti devono essere:

— interi,

— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria),

— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari,
— privi di umidità esterna anormale,
— privi di odore o sapore estraneo.

ii) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria «Extra»*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Essi devono essere privi di qualsiasi difetto.

ii) *Categoria «I»*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Sono tuttavia ammessi:
— un leggero difetto di forma o di sviluppo,
— un leggero difetto di colorazione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Possono essere ammessi difetti della buccia, purchè non pregiudichino l'aspetto generale nè la conservazione.

I difetti di forma allungata non devono superare la lunghezza di 1 cm.

Per gli altri difetti, la superficie non deve superare $^1/_2$ cm².

iii) *Categoria «II»*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono ammessi purchè non superino 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata o 1,5 cm² di superficie totale per tutti gli altri difetti.

III. *CALIBRAZIONE*

La calibrazione è determinata:
— dalla circonferenza,
— o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

I frutti sono calibrati secondo la scala seguente:

Circonferenza	*Diametro*	*S*
28 cm e più	90 mm e più	AAAA
da 25 cm inclusi a 28 cm esclusi	da 81 mm inclusi a 90 mm esclusi	AAA
da 23 cm inclusi a 25 cm esclusi	da 74 mm inclusi a 81 mm esclusi	AA
da 21 cm inclusi a 23 cm esclusi	da 68 mm inclusi a 74 mm esclusi	A
da 19 cm inclusi a 21 cm esclusi	da 62 mm inclusi a 68 mm esclusi	B
da 17,5 cm inclusi a 19 cm esclusi	da 56 mm inclusi a 62 mm esclusi	C
da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi	da 50 mm inclusi a 56 mm esclusi	D

Il calibro minimo ammesso per la categoria «Extra» è di 17,5 cm (circonferenza) e 56 mm (diametro).

La pesche dalla circonferenza di 15/16 cm o dal diametro di 47/50 mm saranno inoltre ammesse sino al 31 luglio, ad eccezione di quelle della categoria «Extra».

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria «Extra»:* 5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (cat. «I»).

ii) *Categorie «I»:* 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. «II»).

iii) *Categoria «II»:* 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Per tutte le categorie: 10 % per ogni imballaggio in numero o in peso di frutti, nel limite di 1 cm in più o in meno rispetto al calibro indicato sull'imballaggio.

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

— il 10 % per la categoria «Extra»,

— il 15 % per le categorie «I» e «II».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità, grado di maturazione e calibro e, per la categoria «Extra», di colorazione uniforme.

B. *Condizionamento*

Il condizionamento dev'essere tale da assicurare al prodotto sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti.

I frutti possono essere imballati in uno dei modi seguenti:

1. in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumo,
2. in uno strato unico per la categoria «Extra». Ogni frutto di questa categoria deve essere avvolto in un involucro di protezione che lo isoli dai frutti vicini,
3. su uno o due strati, per le categorie «I» e «II». Al condizionamento, i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore | Nome e indirizzo o simbolo
Speditore | d'identificazione.

B. *Natura del prodotto:*

— «pesche» per imballaggi chiusi,

— denominazione della varietà per le categorie «Extra» e «I».

C. *Origine del prodotto:*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,

— Calibro o numero dei frutti.

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo)

ALLEGATO II/5

Norme comuni di qualità per lattughe, indivie ricce e scarole

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle lattughe (varietà derivate dalla Lactuca sativa L., escluse le «lattughe da taglio»), alle indivie ricce (Cichorium endivia L. Var. crispa) e le scarole (Cichorium endivia L. Var. latifolia) destinata al consumo allo stato fresco.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i prodotti sopra menzionati devono presentare all'atto della spedizione dopo condizionamento ed imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

i) I cespi devono essere:
- interi,
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria),
- freschi,
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari,
- turgidi,
- non prefioriti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore o sapore estranei.

ii) I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

iii) Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

C. *Classificazione*

i) *Categoria «I»*

Le insalate di questa categoria devono essere:
- ben formate,
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro),
- non aperte,
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità,
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali,
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

ii) *Categoria «II»*

Questa categoria comprende le insalate di qualità mercantile che non possono essere classificate nella categoria superiore, pur corrispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

Le insalate di questa categoria devono essere:
- abbastanza ben formate,
- esenti da danni causati da parassiti animali o da malattie che ne pregiudichino seriamente la commestibilità,
- esenti da danneggiamenti gravi.

I cespi possono presentare un leggero difetto di colorazione.

Le lattughe possono avere un grumolo ridotto; per quelle coltivate sotto vetro, è ammessa la mancanza del grumolo.

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

III. *PEZZATURA*

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

A. *Peso minimo*

i) Lattughe:

Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 kg ogni cento cespi, cioè 150 g al cespo. Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 kg ogni cento cespi, cioè 80 g al cespo.

ii) Indivie ricce e scarole:

Le indivie ricce e le scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 kg ogni cento cespi, cioè 200 g al cespo.

Le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 kg ogni cento cespi, cioè 150 g al cespo.

B. *Omogeneità*

i) Lattughe:

La differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

— 20 g per le lattughe di peso inferiore ad 11 kg/100 cespi (110 g al cespo),

— 40 g per le lattughe di peso fra 11 kg e 20 kg/100 cespi (fra 110 g e 200 g al cespo),

— 100 g per le lattughe di peso superiore a 20 kg/100 cespi «200 g al cespo).

ii) Indivie ricce e scarole:

La differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

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

— 100 g per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di pezzatura riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria «I»:* il 10 % di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria «II».

ii) *Categoria «II»:* il 10 % di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino in alcun caso difetti tali da rendere il prodotto inadatto al consumo.

B. *Tolleranze di pezzatura*

Il 10 % di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10 % alla pezzatura massima.

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente prodotti di uguale varietà, qualità e pezzatura.

B. *Condizionamento*

Il condizionamento per una pezzatura e un imballaggio determinati deve essere razionale, cioè senza vuoti o pressione eccessiva.

La merce deve essere separata dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante materiale protettivo adatto.

Le lattughe e le indivie ricce devono essere disposte in due strati, con le parti centrali a contatto, (3 strati in caso di imballaggi di reimpiego); le lattughe «romane» e le indivie scarole possono essere disposte orizzontalmente.

La carta o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente all'esterno, in modo da non essere a contatto con i prodotti. Al condizionamento, gli imballaggi di insalate non devono contenere corpi estranei, in particolare foglie staccate e parti di torsolo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B. *Natura del prodotto:*

— «Lattughe», «Indivie ricce» o «Scarole» per imballaggi chiusi e, eventualmente, la denominazione della varietà,

— se del caso, la menzione «sotto vetro».

C. *Origine del prodotto:*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,

— Pezzatura (peso minimo di 100 cespi — espresso in kg — o peso minimo a cespo) o numero dei cespi.

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo)

ALLEGATO II/6

Norme comuni di qualità per cipolle

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle cipolle della specie «Allium Cepa L.», salvo le cipolle «argentate» e le cipolle verdi a fogli intere.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le cipolle di cui al paragrafo I devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

I bulbi devono essere:

— interi,

— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria),

— puliti, in particolare privi di residui di fertilizzanti o di antiparassitari,

— esenti da danni causati dal gelo,

— sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle destinate alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi),

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore o sapore estranei,

— infine, lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm di lunghezza (salvo per le cipolle presentate in trecce).

C. *Classificazione*

i) *Categoria «I»:* Le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere:

— resistenti e compatti,

— non germogliati,
— privi di stelo vuoto e resistente,
— privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale,
— praticamente privi di ciuffo radicale.
Sono ammesse piccole screpolature della tunica esterna del bulbo.

ii) *Categoria «II»:* Le cipolle di questa categoria devono rispondere alle caratteristiche minime sopra descritte, ma possono presentare le seguenti differenze rispetto alla categoria «I»:
— bulbi sufficientemente compatti,
— difetti ammessi:
— forma e colorazione non tipiche della varietà,
— inizio di germogliazione (fino ad un massimo del 10 % per un determinato lotto),
— tracce di ammaccatura,
— segni leggeri di infestazione parassitaria o di malattie,
— piccole screpolature cicatrizzate,
— leggere lesioni cicatrizzate che non pregiudichino la buona conservazione del prodotto.

III. *CALIBRAZIONE*

Le cipolle devono essere calibrate. La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo, secondo le modalità seguenti:

i) *Cipolle destinate alla conservazione sotto aceto o di altro genere:*
— 10 mm inclusi a 15 mm esclusi
— 15 mm inclusi a 20 mm esclusi
— 20 mm inclusi a 30 mm esclusi
— 30 mm inclusi a 45 mm esclusi
con una tolleranza di 2 mm sotto il calibro minimo o sopra il calibro massimo.

ii) *Cipolle destinate al consumo allo stato fresco*
Diametro minimo: 40 mm, con una differenza massima di 20 mm fra i bulbi dello stesso imballaggio recante menzione di un solo calibro.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria «I»:* Il 10 % espresso in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria «II».

ii) *Categoria «II»:* Il 10 % espresso in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Per le cipolle destinate al consumo allo stato fresco, per ogni imballaggio il 10 % di bulbi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio.

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15 %.

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente cipolle di uguale varietà, qualità e calibro.

B. *Condizionamento*

Le cipolle possono essere presentate:
— in strati ordinati nell'imballaggio,

— alla rinfusa nell'imballaggio,
— in trecce (le trecce devono essere formate da non meno di 16 bulbi e con steli completamente secchi).

Al condizionamento esse devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

Ogni imballaggio deve recare le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B. *Natura del prodotto:* «cipolle» (per imballaggi chiusi).

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,
— Calibro.

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

ALLEGATO II/7

Norme comuni di qualità per albicocche

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle albicocche delle varietà del Prunus armeniaca L. destinata al consumo allo stato fresco, ad esclusione di quelle destinate alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le albicocche da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

i) I frutti devono essere:
— interi,
— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria),
— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari,
— privi di umidità esterna anormale,
— privi di odore o sapore estranei.

ii) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed avere raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria «Extra»*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere privi di qualsiasi difetto.

ii) *Categoria «I»*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. È tuttavia ammesso uno dei difetti seguenti:

— lieve difetto di forma o di sviluppo,

— lieve difetto di colorazione,

— lieve ammaccatura,

— lieve bruciatura,

purchè non ne risulti pregiudizio all'aspetto esterno e alla conservazione del frutto. I difetti di forma allungata non devono superare la lunghezza di 1 cm; per tutti gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 0,5 cm^2.

iii) *Categoria «II»*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono ammessi purchè non superino 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata o 1 cm^2 per tutti gli altri difetti.

III. *CALIBRAZIONE*

La calibrazione è determinata secondo la circonferenza o il diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto: essa è obbligatoria per le categorie «Extra» e «I».

Per le categorie «I» e «II» il calibro minimo è fissato a 30 mm di diametro (10 cm di circonferenza), mentre la differenza massima fra i frutti di uno stesso calibro non deve superare 10 mm di diametro (3 cm di circonferenza).

Per la categoria «Extra», la determinazione del calibro minimo è affidata ai singoli paesi, in funzione delle varietà. Tuttavia, tale calibro non deve essere inferiore a quello fissato per le altre categorie. La differenza massima tra i frutti di uno stesso calibro non può comunque superare 5 mm di diametro (1,5 cm di circonferenza).

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria «Extra»:* il 5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria «I»).

ii) *Categoria «I»:* il 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria «II»).

iii) *Categoria «II»:* il 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Per tutte le categorie: per ogni imballaggio, il 10 % in numero o peso di frutti, nel limite di 1 cm in più o in meno rispetto al calibro indicato sull'imballaggio.

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

— il 10 % per la categoria «Extra»,

— il 15 % per le categorie «I» e «II».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità e calibro e, per la categoria «Extra», di colorazione uniforme.

B. *Condizionamento*

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Essi possono essere presentati in una delle maniere seguenti:

1. in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore,
2. disposti in uno o più strati separati fra di loro,
3. alla rinfusa, salvo per la categoria «Extra».

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B. *Natura del prodotto*

— «Albicocche» per imballaggi chiusi,
— denominazione della varietà, per le categorie «Extra» e «I».

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,
— Calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa)

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

ALLEGATO II/8

Norme comuni di qualità per susine

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle susine delle varietà derivate dal:
— Prunus domestica L.
— Prunus institia L.
— Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)
destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle susine destinate alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le susine da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento o imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

i) I frutti devono essere:
— interi,

— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria),
— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari,
— privi di umidità esterna anormale,
— privi di odore o sapore estranei.

ii) I frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria «Extra»*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Essi devono essere:
— privi di qualsiasi difetto,
— praticamente ricoperti di pruina secondo la varietà,
— di polpa resistente.

I frutti della categoria «Extra» devono essere stati colti a mano con cura.

ii) *Categoria «I»*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Sono tuttavia ammessi:
— un lieve difetto di forma,
— un lieve difetto di sviluppo,
— un lieve difetto di colorazione.

Difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto esterno né la conservazione sono ammessi per ogni frutto, con riserva della disposizione seguente:
— i difetti di forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro massimo normale all'asse del frutto. In particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà «Regine Claudie dorate». (1).

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

I frutti della categoria «I» devono essere stati raccolti a mano e con cura.

iii) *Categoria «II»*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale o la conservazione sono ammessi, purchè non eccedano un quarto della superficie totale.

III. *CALIBRAZIONE*

I frutti devono essere calibrati sulla base di un calibro minimo fissato in ogni Paese secondo la categoria o la varietà.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria «I»).

---

(1) *Definizione:* Regine Claudie (Albicocche verdi, Dauphines, Greengages) con buccia verde a riflessi leggermente giallastri.

ii) *Categoria «I»*

Il 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria «II»).

iii) *Categoria «II»*

Il 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o peso di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sull'imballaggio.

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro nun può comunque superare:

— il 10 % per la categoria «Extra»,

— il 15 % per la categoria «I» e «II».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità e calibro e, per la categoria «Extra» di colorazione uniforme.

B. *Condizionamento*

Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione sufficiente del prodotto. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

I frutti possono essere presentati in uno dei modi seguenti:

1. in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore,
2. disposti in uno o più strati separati fra di loro,
3. alla rinfusa, salvo per la categoria «Extra».

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore / Speditore — Nome e indirizzo o simboli di identificazione.

B. *Natura del prodotto*

— «Susine» (per imballaggi chiusi),

— Denominazione della varietà, per le categorie «Extra» e «I».

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,

— Calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

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