REGOLAMENTO (CEE) N. 1591/87 DELLA COMMISSIONE

del 5 giugno 1987

che stabilisce norme di qualità per i cavoli cappucci e verzotti, i cavoli di Bruxelles, i sedani da coste, gli spinaci e le prugne

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. 1351/86 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento n. 41/66/CEE del Consiglio (3) ha determinato norme comuni di qualità per i cavoli cappucci e verzotti, i cavoli di Bruxelles ed i sedani da coste ; che il regolamento (CEE) n. 75/74 della Commissione (4) ha completato detto regolamento definendo una categoria di qualità III per i cavoli di Bruxelles ;

considerando che il regolamento n. 58 della Commissione (5), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 899/87 (6), ha stabilito nell'allegato 1/1 norme di qualità per gli spinaci ;

considerando che il regolamento n. 23 del Consiglio (7), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1129/86 (8), ha stabilito nell'allegato II/8 norme di qualità per le prugne ;

considerando che nella produzione e nel commercio di tali prodotti si è verificata un'evoluzione, soprattutto per quanto riguarda le esigenze dei mercati di consumo e all'ingrosso ; che occorre pertanto modificare le norme comuni di qualità, per tener conto di queste nuove esigenze ;

considerando che le norme sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione ; che il trasporto su lunghe distanze, il magazzinaggio relativamente prolungato o le varie manipolazioni cui i prodotti sono sottoposti possono causare alterazioni, provocate dall'evoluzione biologica dei prodotti stessi dalla loro natura più o meno deperibile ; che occorre tener conto di queste alterazioni al momento di applicare le norme di qualità nelle fasi della commercializzazione successiva a quella della spedizione ; che, dovendosi sottoporre i prodotti della categoria « Extra » a una cernita e ad un condizionamento particolarmente accurati, l'unico elemento da prendere in considerazione, per quanto li concerne, è la diminuzione del loro stato di freschezza e di turgidità ;

considerando che, per maggiore chiarezza e ai fini della certezza del diritto, oltre che per facilitare il compito agli interessati, in occasione di nuove modifiche della normativa applicabile, è opportuno procedere alla codificazione della normativa applicabile ;

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 per

— i cavoli cappucci e verzotti, di cui alle sottovoci 07.01 B II ed ex 07.01 B III,
— i cavoli di Bruxelles, di cui alla sottovoce ex 07.01 B III,
— i sedani, di cui alla sottovoce ex 07.01 T,
— gli spinaci, di cui alla sottovoce 07.01 C,
— le prugne, di cui alla sottovoce 08.07 D

della tariffa doganale comune, figurano rispettivamente negli allegati I, II, III, IV e V.

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

Tuttavia, nelle fasi successive a quella della spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto a quanto prescritto dalle norme :

— una lieve diminuzione dello stato di freschezza e di turgidità,
— per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria « Extra », leggere alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro natura più o meno deperibile.

Articolo 2

Il regolamento n. 41/66/CEE e il regolamento (CEE) n. 75/74 sono abrogati.

Articolo 3

Il regolamento n. 58 è modificato come segue :

— all'articolo 1, i termini « 07.01 C » e « spinaci » sono soppressi ;
— l'allegato I/1 è soppresso.

Articolo 4

Il regolamento n. 23 è modificato come segue :

— all'articolo 2, paragrafo 3, i termini « e alle prugne » sono soppressi ;
— l'allegato II/8 è soppresso.

Articolo 5

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

(1) GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
(2) GU n. L 119 dell'8. 5. 1986, pag. 46.
(3) GU n. 69 del 19. 4. 1966, pag. 1013/66.
(4) GU n. L 9 dell'11. 1. 1974, pag. 35.
(5) GU n. 56 del 7. 7. 1962, pag. 1607/62.
(6) GU n. L 88 del 31. 3. 1987, pag. 17.
(7) GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.
(8) GU n. L 103 del 29. 4. 1986, pag. 22.

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

Fatto a Bruxelles, il 5 giugno 1987.

Per la Commissione

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

ALLEGATO I

NORMA DI QUALITÀ PER CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai cavoli cappucci bianchi e rossi e verzotti delle varietà (cultivar) derivate dal « Brassica oleracea L. var, capitata L. » e dal « Brassica oleracea L. var bullata DC. e var. sabauda L. », destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i cavoli cappucci e verzotti destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i cavoli cappucci e verzotti 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 cavoli cappucci e verzotti devono essere :

— interi,
— di aspetto fresco,
— non aperti, non prefioriti,
— sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
— non ammaccati né altrimenti danneggiati,
— esenti da insetti e/o da altri parassiti,
— esenti da alterazioni causate dal gelo,
— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
— privi di umidità esterna anormale,
— privi di odore e/o sapore estranei.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate ; il taglio deve essere netto.

Lo stato dei cavoli cappucci e verzotti deve essere tale da consentire

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

B. **Classificazione**

I cavoli cappucci e verzotti sono classificati nelle due categorie seguenti :

i) *Categoria I*

I cavoli cappucci e verzotti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie.

I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie bene attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione.

I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi :

— piccole lacerazioni nelle foglie esterne,
— piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i cavoli cappucci e verzotti che non possono essere classificati nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Rispetto alla categoria I, essi possono :

— presentare lacerazioni nelle foglie esterne,
— essere maggiormente defogliati,
— presentare maggiori ammaccature e danneggiamenti all'apice,
— essere meno compatti.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal peso netto. Il peso netto unitario non deve essere inferiore a 350 g.

La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati. In questo caso, in uno stesso imballaggio il peso della palla più pesante non deve superare il doppio di quello della palla più leggera. Quando il peso della palla più pesante è uguale o inferiore a 2 kg, la differenza tra la palla più pesante e la palla più leggera può raggiungere 1 kg.

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 o, nel caso di cavoli cappucci e verzotti spediti alla rinfusa, in ogni partita.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di cavoli cappucci o verzotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II*

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

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie : il 10 % in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non conformi :

— al criterio di omogeneità,

— al calibro minimo previsto.

Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Ogni imballaggio o, in caso di spedizioni alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli cappucci o verzotti della stessa origine, varietà e qualità.

I cavoli cappucci e verzotti della categoria I devono avere forma e colorazione omogenee.

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

B. **Condizionamento**

I cavoli cappucci e verzotti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. Possono essere presentati imballati o alla rinfusa.

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 o, in caso di spedizione alla rinfusa, le partite devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

1. Per i cavoli cappucci o verzotti presentati imballati, 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**

« Cavoli cappucci bianchi », ecc., 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**

— Categoria

— Peso o numero di pezzi.

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

2. Per i cavoli cappucci e verzotti spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o in compartimento di mezzo di trasporto), le indicazioni di cui sopra devono figurare in un documento che accompagna la merce o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.

ALLEGATO II

NORMA DI QUALITÀ PER CAVOLI DI BRUXELLES

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai cavoli di Bruxelles, vale a dire ai germogli ascellati che crescono lungo il fusto verticale delle varietà (cultivar) derivate dalla Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i cavoli di Bruxelles, destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i cavoli di Bruxelles 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 cavoli di Bruxelles devono essere :

— interi,
— sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
— di aspetto fresco,
— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
— non gelati,
— privi di insetti e/o di altri parassiti,
— privi di umidità esterna anormale,
— privi di odore e/o sapore estranei.

Il torsolo dei cavoli di Bruxelles mondati deve essere tagliato immediatamente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie ; quello dei cavoli di Bruxelles non mondati deve essere staccato alla base ; il taglio o il distacco deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta.

I cavoli di Bruxelles devono essere in uno stato tale da consentire :

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

B. Classificazione

I cavoli di Bruxelles sono classificati nelle tre categorie seguenti :

i) *Categoria I*

I cavoli di Bruxelles di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono essere :

— compatti,
— ben serrati,
— esenti da qualsiasi danno causato dal gelo.

I cavoli di Bruxelles mondati devono avere una buona colorazione. Per i cavoli di Bruxelles non mondati è ammessa una leggera decolorazione delle foglie esterne di base. Sono altresì ammesse leggere ammaccature superficiali causate dalle operazioni di raccolta, di calibrazione o di imballaggio, purché non pregiudichino il buono stato della merce.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i cavoli di Bruxelles che non possono essere classificati nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Rispetto alla categoria I, essi possono :

— avere compattezza meno pronunciata ;
— essere meno serrati, senza tuttavia essere aperti.

iii) *Categoria III* (1)

Questa categoria comprende i cavoli di Bruxelles che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria II.

(1) Categoria di qualità supplementare ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 1035/72. L'applicazione di questa categoria di qualità o di alcune sue specificazioni è subordinata ad una decisione che viene adottata sulla base dell'articolo 4, paragrafo 1 dello stesso regolamento.

Tuttavia, essi possono presentare :

— difetti di colorazione, leggere ammaccature e leggere tracce di attacchi da parassiti e da malattie,

— tracce di terra,

— calibrazione di danni causati dal gelo.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo della sezione normale all'asse del cavolo.

Il diametro minimo è fissato a :

— 10 mm per i cavoli di Bruxelles mondati classificati nelle categorie I e II e per quelli, mondati o non classificati nella categoria III ;

— 15 mm per i cavoli di Bruxelles non mondati classificati nelle categorie I e II.

Per i cavoli di Bruxelles della categoria I, la differenza di diametro tra il cavolo più grosso e quello più piccolo contenuti in uno stesso imballaggio non deve superare 20 mm.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Tolleranze di qualità e di calibro sono ammesse in ogni imballaggio per i prodotti non conformi alle caratteristiche della categoria indicata.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria I*

Il 10 % in peso di cavoli di Bruxelles non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II*

Il 10 % in peso di cavoli di Bruxelles 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.

iii) *Categoria III*

Il 15 % in peso di cavoli di Bruxelles 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**

Per tutte le categorie : il 10 % in peso di cavoli di Bruxelles non rispondenti ai requisiti previsti in materia di calibrazione.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cavoli di Bruxelles della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro (quando sia imposta una calibrazione).

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

B. **Condizionamento**

I cavoli di Bruxelles devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

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

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**

« Cavoli di Bruxelles mondati » o « Cavoli di Bruxelles non mondati », 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**

— Categoria

— Calibro (se il prodotto è calibrato) espresso dai diametri minimo e massimo.

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

ALLEGATO III

Norma di qualità per sedani da coste

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai sedani da coste delle varietà (cultivar) derivate dall'Apium graveolens L. var. dolce Mill., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i sedani da coste 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 sedani da coste devono essere :

— interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata ;
— di aspetto fresco ;
— sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo ;
— privi di danni causati dal gelo ;
— privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi ;
— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ;
— praticamente privi di attacchi di parassiti ;
— praticamenti privi di parassiti ;
— privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente sgrondati dopo un eventuale lavaggio ;
— privi di odore e/o sapore estranei.

La radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tali da consentire :

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

B. **Classificazione**

I sedani da coste sono classificati nelle due categorie seguenti :

i) *Categoria I*

I sedani da coste di questa categoria devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lugnhezza.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i sedani da coste che non possono essere classificati nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I sedani da coste di questa categoria possono presentare leggere tracce di ruggine. Essi possono inoltre comportare una leggera deformazione, leggere ammaccature e un massimo di 2 nervature principali spezzate, schiacciate o aperte.

Per i sedani da coste sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno un terzo della loro lunghezza.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata in base al peso netto. Il peso minimo dei sedani da coste è fissato a 150 g.

I sedani da coste sono classificati in tre gruppi :

— grossi : più di 800 g
— medi : da 500 a 800 g
— piccoli : da 150 a 500 g.

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio soltanto per la categoria I.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

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

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria I*

Il 10 % in numero di sedani da coste non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II*

Il 10 % in numero di sedani da coste 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

Per tutte le categorie : il 10 % in numero di sedani da coste non rispondenti ai requisiti previsti in materia di calibrazione.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità e colorazione e dello stesso calibro (quando sia imposta una calibrazione).

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

B. Presentazione

I sedani da coste possono essere presentati imballati :

— in mazzi ;

— ovvero disposti nell'imballaggio.

In caso di presentazione in mazzi, questi devono, in uno stesso imballaggio, contenere uno stesso numero di pezzi.

C. Condizionamento

I sedani da coste devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

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

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE 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**

« Sedani da coste », con la menzione « sbiancati » o l'indicazione del tipo di colore, quando il contenuto dell'imballaggio 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**

— Categoria ;
— Calibro (se il prodotto è calibrato) espresso dalla menzione « grossi », « medi » o « piccoli » ;
— Numero di pezzi o eventualmente numero di mazzi.

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

ALEGATO IV

NORMA DI QUALITÀ PER SPINACI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica agli spinaci delle varietà (cultivar) derivate dalla Spinacia oleracea L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi gli spinaci destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che gli spinaci, in foglia o in cespi, devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni soecifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli spinaci devono essere :

— sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
— di aspetto fresco,
— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
— praticamente privi di parassiti,
— privi di stelo fiorifero,
— privi di odore e/o sapore estranei.

Gli spinaci lavati devono essere sufficientemente sgrondati.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della base delle foglie esterne.

Gli spinaci devono presentare uno sviluppo ed essere in uno stato tale da consentire :

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

B. Classificazione

Gli spinaci sono classificati nelle due categorie seguenti :

i) *Categoria I :*

Gli spinaci in foglie e gli spinaci in cespi di questa categoria devono essere di buona qualità.

Le foglie devono essere :

— di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta,
— esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare 10 cm.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende gli spinaci in foglie e in cespi che non possono essere classificati nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PEZZATURA

Per gli spinaci non è obbligatoria la pezzatura.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Tolleranze di qualità sono ammesse in ogni imballaggio per i prodotti non conformi alle caratteristiche della categoria indicata.

i) *Categoria I :*

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

ii) *Categoria II*

Il 10 % in peso di spinaci non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi le foglie e i cespi affetti da marciume, o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

Inoltre, per quanto riguarda gli spinaci in cespi, è ammessa una tolleranza para al 10 % in peso per i cespi le cui radici misurino al massimo un centimetro a partire dalla base delle foglie esterne.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

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

È vietato mescolare nello stesso imballaggio spinaci in foglie e spinaci in cespi.

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

B. **Condizionamento**

Gli spinaci devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

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

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. **Identificazione**

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

B. **Natura del prodotto**

« Spinaci in foglie » o « spinaci in cespi », 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**

Categoria.

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

ALLEGATO V

NORME DI QUALITÀ PER SUSINE

I. Definizione del prodotto

La presente norma si applica alle susine delle varietà (cultivars) derivate da Prunus domestica L., Prunus insititia L. e Prunus salicina Leindley (Prunus triflora Roxburgh) destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le susine destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le susine 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, le susine devono essere :

— intere,

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

— praticamente immuni da attacchi di parassiti o di malattie,

— pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,

— prive di umidità esterna anormale,

— prive di odore e/o di sapore estranei.

Le susine debbono essere state raccolte con cura.

Esse devono presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturità. Lo sviluppo e lo stato di maturazione delle susine devono essere tali da consentirne :

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

B. **Classificazione**

Le susine sono classificate nelle tre categorie seguenti :

i) *Categoria « Extra »*

Le susine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Esse devono essere :

— prive di qualsiasi difetto,

— praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà,

— di polpa resistente.

ii) *Categoria I*

Le susine di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la sua conservazione, i seguenti difetti :

— un lieve difetto di forma,

— un lieve difetto di sviluppo,

— un lieve difetto di colorazione,

— difetti della buccia di forma allungata, che però non superino, in lunghezza, un terzo del diametro massimo del frutto ; in particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà « Regine Claudie dorate » (1),

— altri difetti della buccia, la cui superficie totale non superi 1/16 della superficie del frutto.

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

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le susine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, a condizione che le susine conservino le loro caratteristiche.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto esterno né la conservazione sono ammessi, purché non eccedano un quarto della superficie totale.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto. La determinazione del calibro minimo viene effettuata secondo lo schema seguente :

	Categoria I	*Categoria II*
Varietà a grossi frutti (2) :	35 mm	30 mm
Altre varietà :	28 mm	25 mm
Mirabelle, Damsons e susine di Dro :	20 mm	17 mm

Per la categoria « Extra », la differenza di diametro tra i frutti contenuti nello stesso imballaggio, è fissata a 10 mm.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria « Extra »*

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

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di susine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II, o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 2 %.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di susine non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i frutti visibilmente affetti da marciume o da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4 %.

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

(2) Vedi l'elenco allegato alla presente norma.

B. **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie : il 10 % in numero o in peso di susine che presentino, rispetto al calibro minimo o al calibro indicato sull'imballaggio, una divergenza massima di 3 mm in più o in meno.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente susine della stessa origine, varietà, qualità e (qualora sia imposta una calibrazione) dello stesso calibro e, per la categoria Extra, di colorazione uniforme.

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

B. **Presentazione**

Le susine possono essere presentate in uno dei modi seguenti :

1. in piccoli imballaggi,
2. disposti in uno o più strati separati l'uno dall'altro,
3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria « Extra ».

C. **Condizionamento**

Le susine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

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.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. **Identificazione**

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

B. **Natura del prodotto**

— « Susine », se il contenuto non è visibile dall'esterno,
— Denominazione della varietà.

C. **Origine del prodotto**

Paese d'origine e, 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.

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

LISTA DELLE VARIETÀ DI SUSINE A FRUTTO GROSSO

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Frühzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine Claude d'Althan (Falso)
Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche