COMUNITA' ECONOMICA EUROPEA

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO N. 41/66/CEE DEL CONSIGLIO

del 29 marzo 1966

relativo alla determinazione delle norme comuni di qualità per i cavoli cappucci e verzotti, i cavoli di Bruxelles ed i sedani da coste

IL CONSIGLIO DELLA COMUNITÀ ECONOMICA EUROPEA,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea,

Visto il regolamento n. 23 del Consiglio relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli (1) ed in particolare l'articolo 4, paragrafo 1,

Vista la proposta della Commissione,

Considerando che i cavoli cappucci e verzotti, i cavoli di Bruxelles ed i sedani da coste sono oggetto di un commercio importante in parecchi Stati membri produttori e di scambi non trascurabili sul piano comunitario ;

Considerando che è pertanto necessario applicare a questi prodotti le disposizioni del regolamento n. 23 e all'uopo aggiungere tali prodotti all'elenco dell'allegato I del regolamento n. 23 e adottare norme comuni di qualità ; che occorre liberalizzare i prodotti così normalizzati in conformità dell'articolo 9, paragrafo 2 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

1. All'allegato I del regolamento n. 23 va aggiunto quanto segue :

ALLEGATO I E

07.01 B II a) ex 07.01 B II b)	cavoli cappucci e verzotti	(cavoli bianchi, cavoli rossi e cavoli di Milano)
ex 07.01 B II b)	cavoli di Bruxelles	
ex 07.01 S	sedani da coste	

2. Le norme di qualità relative ai

— cavoli cappucci e verzotti (voce 07.01 B II a) ed ex 07.01 B II b) della tariffa doganale comune),

— cavoli di Bruxelles (voce ex 07.01 B II b) della tariffa doganale comune),

— sedani da coste (voce ex 07.01 S della tariffa doganale comune)

sono indicate negli allegati del presente regolamento.

Articolo 2

Le disposizioni del presente regolamento si applicano a decorrere dal 1° luglio 1966.

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

Fatto a Bruxelles, addì 29 marzo 1966.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. P. BUCHLER

(1) GU n. 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.

ALLEGATO I/1

Norme comuni di qualità per i cavoli cappucci e verzotti

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

Le presenti norme si applicano ai cavoli cappucci e verzotti delle varietà derivate dal « Brassica oleracea L. var. capitata L. » e dal « Brassica oleracea L. var. sabauda L. » destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

Le norme hanno lo scopo di definire le caratteristiche che i cavoli cappucci e i cavoli verzotti devono presentare all'atto della spedizione.

B. *Caratteristiche minime*

I cavoli devono essere :

— interi,

— di aspetto fresco,

— non aperti né prefioriti,

— sani, in particolare non attaccati da insetti o altri parassiti, privi di tracce di malattie, esenti da ammaccature, da alterazioni e da lesioni causate dal gelo (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria),

— esenti da insetti e da altri parassiti,

— puliti, in particolare privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,

— privi di odore o sapore estranei,

— privi di umidità esterna anormale.

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

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria « I »*

I cavoli di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà. Devono essere compatti secondo la varietà. I cavoli cappucci e verzotti devono presentare, secondo le varietà, 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 le varietà, essere presentati defogliati in maniera appropriata. In tal caso è ammesso un certo numero di foglie di protezione. Le varietà di cavoli verdi di Milano resistenti al freddo possono essere gelate superficialmente.

Sono ammessi :

— piccole lacerazioni nelle foglie esterne,

— piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice, purché tali difetti non incidano sul buono stato della merce.

ii) *Categoria « II »*

I cavoli di questa categoria devono essere di qualità mercantile. Devono rispondere alle caratteristiche minime, ma rispetto alla categoria I possono :

— presentare lacerazioni nelle foglie esterne,

— essere maggiormente defogliati,

— presentare maggiori ammaccature e danneggiamenti all'apice.

III. *CALIBRAZIONE*

Il peso unitario dei cavoli non deve essere inferiore a 350 gr per i cavoli primaticci e a 500 gr per gli altri.

Quando i cavoli sono presentati imballati, nello 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 leggera può raggiungere 1 kg.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non conformi sono ammesse tolleranze di qualità e di calibrazione.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria « I »*

Il 10 % in peso o in numero di cavoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria « I » ma conformi a quelle della categoria « II ».

ii) *Categoria « II »*

Il 10 % in peso o in numero di cavoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria « II », ma adatta al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Il 10 % in peso o in numero di cavoli non conformi, per quanto riguarda :

— l'intervallo di calibrazione,

— il calibro minimo.

Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 gr per i cavoli primaticci e a 400 gr per gli altri.

C. *Cumulo delle tolleranze*

In ogni caso, le tolleranze di qualità e di calibro non possono globalmente superare il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Ciascun imballaggio o, nel caso di carico alla rinfusa, ogni partita deve contenere cavoli della stessa varietà, della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro, quando, per quest'ultimo criterio, sia imposta una calibrazione. Inoltre, i cavoli della categoria « I » devono avere forma e colorazione omogenee.

B. *Condizionamento*

I cavoli possono essere presentati imballati o alla rinfusa (carico diretto in un mezzo di trasporto).

Il condizionamento deve essere tale da garantire un'adeguata protezione della merce.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio, del mezzo di trasporto o del compartimento di mezzo di trasporto devono essere nuovi e non nocivi all'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.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

1. Per i prodotti presentati imballati, su ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti, visibili all'esterno :

A. ***Identificazione***

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

B. *Natura del prodotto*

« Cappucci bianchi », ecc. (quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno).

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria

— Peso o numero dei pezzi

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

2. Per i prodotti spediti alla rinfusa (carico diretto in un mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento di accompagnamento della merce.

ALLEGATO I/2

Norme comuni di qualità per i cavoli di Bruxelles

I. *DEFINIZIONE DEL PRODOTTO*

Le presenti norme si applicano ai cavoli di Bruxelles — vale a dire ai germogli ascellari che crescono lungo il fusto verticale delle varietà derivate dal « Brassica oleracea L. var. gemmifera (DC.) Schulz » — destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

Le norme hanno lo scopo di definire le caratteristiche che i cavoli di Bruxelles devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

I cavoli di Bruxelles devono essere :

— interi,

— di aspetto fresco,

— sani, in particolare non attaccati da insetti o altri parassiti, privi di tracce di malattie,

— esenti da insetti e da altri parassiti,

— puliti, in particolare privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,

— non gelati,

— privi di odore o sapore estranei,

— privi di umidità esterna anormale.

Il torsolo dei cavoli di Bruxelles mondati deve essere tagliato immediatamente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie.

Il torsolo dei cavoli di Bruxelles non mondati deve essere staccato alla base ; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria « I »*

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

Devono essere :

— compatti,

— ben chiusi,

— esenti da qualsiasi danno causato dal gelo.

I cavoli mondati devono avere una buona colorazione. I cavoli non mondati possono presentare una leggera decolorazione delle foglie esterne di base.

Sono ammesse leggere ammaccature superficiali causate dalle operazioni di raccolta, di calibrazione o di imballaggio, purché non influiscano sul buono stato della merce.

ii) *Categoria « II »*

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

Devono rispondere alle caratteristiche minime, ma possono, rispetto alla categoria « I » :

— avere consistenza meno pronunciata,

— essere meno serrati senza tuttavia essere aperti,

— presentare tracce leggere di danni causati dal gelo.

III. *CALIBRAZIONE*

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del cavolo. La calibrazione è obbligatoria per i cavoli della categoria « I » e facoltativa per quelli della categoria « II ». Il diametro minimo per queste due categorie è tuttavia fissato a 10 mm per i cavoli mondati e a 20 mm per i cavoli non mondati.

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

IV. *TOLLERANZE*

In ogni imballaggio, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non rispondenti alle norme.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria « I »*

Il 10 % in peso di cavoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II » ;

ii) *Categoria « II »*

Il 10 % in peso di cavoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Il 10 % in peso di cavoli non rispondenti alle norme in materia di calibrazione.

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Ciascun imballaggio deve contenere cavoli di Bruxelles della stessa varietà, della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro, quando, per quest'ultimo criterio, sia imposta una calibrazione.

B. *Condizionamento*

Il condizionamento dev'essere tale da garantire una adeguata protezione del prodotto.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi all'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

Su ciascun imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti, visibili all'esterno :

A. *Identificazione*

Imballatore
Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B. *Natura del prodotto*

« Cavoli di Bruxelles », « mondati » o « non mondati » (quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno).

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,

— Calibro (se il prodotto è calibrato) indicato dai diametri minimo e massimo dei cavoli.

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

ALLEGATO I/3

Norme comuni di qualità per i sedani da coste

I. *DEFINIZIONE DEL PRODOTTO*

Le presenti norme si applicano ai sedani da coste delle varietà derivate dall'« Apium graveolens L. var. dulce Mill. » destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*

A. *Generalità*

Le norme hanno lo scopo di definire le caratteristiche che i sedani devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

I sedani devono essere :

— interi ; la parte superiore può tuttavia essere tagliata al momento della pulizia,

— di aspetto fresco,

— sani, in particolare non attaccati da insetti o altri parassiti, privi di tracce di malattie ed esenti da lesioni causate dal gelo (fatte salve le disposizioni particolari previste per la categoria « II »,

— esenti da insetti e da altri parassiti,

— privi di coste cave, di germogli e di steli fioriferi,

— puliti, in particolare praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o antiparassitari,

— privi di odore o sapore estranei,

— privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente sgrondati dopo un eventuale lavaggio.

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

I sedani devono presentare uno sviluppo normale tenuto conto del periodo di produzione.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria « I »*

I sedani di questa categoria devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie. 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 lunghezza.

ii) *Categoria « II »*

I sedani di questa categoria devono essere di qualità mercantile e rispondere alle caratteristiche minime.

Possono presentare leggere tracce di ruggine.

Possono inoltre presentare una leggera deformazione, leggere ammaccature e un massimo di due nervature principali spezzate, 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 un terzo della loro lunghezza.

III. *CALIBRAZIONE*

Il peso minimo dei sedani è fissato a 150 gr,

I sedani si dividono in tre classi di calibro :

i) *grossi :* più di 800 gr,

ii) *medi :* da 500 a 800 gr,

iii) *piccoli :* da 150 a 500 gr.

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

Questa classificazione è obbligatoria soltanto per la categoria « I ».

IV. *TOLLERANZE*

Il ogni imballaggio, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non rispondenti alle norme.

A. *Tolleranze di qualità*

i) *Categoria « I »*

Il 10 % in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

ii) *Categoria « II »*

Il 10 % in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B. *Tolleranze di calibro*

Il 10 % in numero di sedani non rispondenti alle norme in materia di calibrazione.

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Ciascun imballaggio deve contenere sedani della stessa categoria di qualità, dello stesso colore e dello stesso calibro, quando, per quest'ultimo criterio, sia imposta una calibrazione.

B. *Condizionamento*

I sedani devono essere presentati imballati, legati in mazzi o semplicemente disposti nell'imballaggio. In caso di presentazione in mazzi, questi devono, in uno stesso imballaggio, contenere uno stesso numero di pezzi.

Il condizionamento deve essere tale da garantire l'adeguata protezione della merce.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi all'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

Su ciascun imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti, visibili all'esterno :

A. *Identificazione*

Imballatore
Speditore
} Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B. *Natura del prodotto*

« Sedani da coste », con la dicitura « sbiancati » o l'indicazione del tipo di colore (quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno).

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— Categoria,

— Calibro (se il prodotto è calibrato) indicato dalla dicitura « grossi », « medi » o « piccoli »,

— Numero dei pezzi o eventualmente numero dei mazzi.

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