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

►B ►M5 **REGOLAMENTO (CEE) N. 1292/81 DELLA COMMISSIONE**
del 12 maggio 1981
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle zucchine ◄

(GU L 129 del 15.5.1981, pag. 38)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►M1	Regolamento (CEE) n. 1076/89 della Commissione del 26 aprile 1989	L 114	14	27.4.1989
►M2	Regolamento (CE) n. 888/97 della Commissione del 16 maggio 1997	L 126	11	17.5.1997
►M3	Regolamento (CE) n. 1135/2001 della Commissione dell'8 giugno 2001	L 154	9	9.6.2001
►M4	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
►M5	Regolamento (CE) n. 1757/2003 della Commissione del 3 ottobre 2003	L 252	11	4.10.2003

▼B
▼M5

REGOLAMENTO (CEE) N. 1292/81 DELLA COMMISSIONE

del 12 maggio 1981

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle zucchine

▼B

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. 1116/81 ([2]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando che l'allegato I del regolamento (CEE) n. 1035/72 che elenca i prodotti destinati ad essere forniti al consumatore allo stato fresco per i quali sono stabilite norme di qualità è stato completato dal regolamento (CEE) n. 1208/79 ([3]) e dal regolamento (CEE) n. 1315/80 ([4]), che vi si aggiungono i porri nonché le melanzane e le zucchine;

considerando che è pertanto necessario definire norme di qualità anche per i prodotti in questione;

considerando che le norme di qualità sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto su grande distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità; che occorre tener conto di siffatte alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successive a quelle della spedizione;

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

1. ►**M5** La norma di commercializzazione applicabile alle melanzane di cui al codice NC 0709 30 00 figura nell'allegato. ◄

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

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare rispetto alle prescrizioni delle norme:

— una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,

— lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione.

Esso è applicabile:

▼M1

▼B

— dal 1º luglio 1981 per le melanzane e le zucchine.

([1]) GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
([2]) GU n. L 118 del 30. 4. 1981, pag. 1.
([3]) GU n. L 153 del 21. 6. 1979, pag. 1.
([4]) GU n. L 134 del 31. 5. 1980, pag. 20.

▼B

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

▼M1

▼M5

ALLEGATO

NORME PER LE ZUCCHINE

▼B

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle melanzane delle varietà (cultivar) derivate dalla specie Solanum melongena L. var. esculentum, insanum e ovigerum, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le melanzane destinate alla trasformazione industriale.

Secondo la forma, si distinguono:

— melanzane lunghe,

— melanzane globose.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di stabilire le caratteristiche qualitative che le melanzane 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 melanzane devono essere:

— intere,

— di aspetto fresco,

— consistenti,

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

— pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili,

— munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati,

— giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi (fatte salve le disposizioni espressamente adottate per la categoria III),

— prive di umidità esterna anormale,

— prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

B. **Classificazione:**

Le melanzane sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria I:*

Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

— lieve difetto di forma,

— lieve decolorazione della base,

— lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm^2.

ii) *Categoria II:*

Questa categoria comprende le melanzane che non possono essere classificate nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Purché mantengano le loro caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione, esse possono presentare:

— difetti di forma,

— difetti di colorazione,

— lievi bruciature da sole di superficie non superiore a 4 cm^2,

▼B

— difetti cicatrizzati della buccia, di superficie non superiore a 4 cm^2.

▼M2

▼B

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata:

— dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o

— dal peso.

A. **Nel caso di calibrazione in funzione del diametro,** il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

— 20 mm per le melanzane lunghe,

— 25 mm per le melanzane globose.

B. **Nel caso di calibrazione in funzione del peso,** il peso minimo è di 100 g.

Va rispettata la seguente scala:

— da 100 a 300 g, con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;

— da 300 a 500 g, con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;

— oltre 500 g, con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm, fuori peduncolo.

▼M3

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura ([1]).

▼B

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per le melanzane non rispondenti ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità:**

ii) **(SIC! i))** Categoria I:

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

ii) *Categoria II:*

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

([1]) Per prodotto in miniatura s'intende una varietà o una cultivar di melanzane ottenuta con metodi di selezione delle piante e/o tecniche di coltivazione speciali, ad esclusione delle melanzane delle varietà diverse da quelle in miniatura che non hanno raggiunto il pieno sviluppo o di calibro insufficiente. Tutti gli altri requisiti della norma devono essere soddisfatti.

▼M2

———————

▼B

B. **Tolleranza di calibro:**

i) *Categoria I:*

Il 10 % in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

ii) *Categoria II* ►M2 ———————— ◄*:*

Il 10 % in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla calibrazione minima.

Non sono comunque ammesse tolleranze per melanzane di diametro inferiore di oltre 5 mm al diametro minimo, oppure, in caso di calibrazione in funzione del peso, per le melanzane di peso inferiore a 90 grammi.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità:**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente melanzane della stessa origine, tipo commerciale, qualità e calibrazione (quando sia imposta una calibrazione) e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione.

▼M2

———————

▼B

Le melanzane lunghe contenute in uno stesso imballaggio devono essere di lunghezza sufficientemente uniforme.

▼M3

Le melanzane in miniatura devono essere di dimensioni ragionevolmente uniformi. Esse possono essere mescolate con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.

▼B

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

▼M4

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione ([1]).

▼B

B. **Condizionamento:**

Le melanzane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione aeguata 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:**

▼M2

Imballatore e/o Speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare

([1]) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼M2

accanto al codice (identificazione simbolica) la dicitura «imballatore e/o speditore (o un'abbreviazione equivalente)».

▼B

B. **Natura del prodotto:**

— «Melanzane», se il contenuto non è visibile dall'esterno

— Nome della varietà (facoltativo).

C. **Origine del prodotto:**

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

C. **(SIC! D.)** Caratteristiche commerciali:

— Categoria

— Calibro (in caso di calibrazione) espresso:

  — dal diametro minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per diametro,

  — dal peso minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per peso.

▼M3

— Se del caso, «mini-melanzane», «baby-melanzane» o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura sono mescolati nello stesso imballaggio, l'indicazione di tutti i prodotti presente è obbligatoria, come anche l'indicazione delle origini rispettive.

▼B

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

▼M5