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

►**B** **REGOLAMENTO (CE) N. 1543/2001 DELLA COMMISSIONE**

del 27 luglio 2001

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle lattughe, alle indivie ricce e alle scarole

(GU L 203 del 28.7.2001, pag. 9)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 1543/2001 DELLA COMMISSIONE

del 27 luglio 2001

che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle lattughe, alle indivie ricce e alle scarole

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ([1]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 911/2001 della Commissione ([2]), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) Le lattughe, le indivie ricce e le scarole figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CEE) n. 79/88 della Commissione, del 13 gennaio 1988, che stabilisce norme di qualità per lattughe, indivie ricce e scarole ([3]), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1455/1999 ([4]), è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.

(2) Occorre pertanto procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni e abrogare il regolamento (CEE) n. 79/88. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le lattughe, le indivie ricce e le scarole dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europea delle Nazioni Unite (CEE/ONU).

(3) L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.

(4) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione.

(5) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Nell'allegato figura la norma di commercializzazione applicabile ai prodotti che seguono:

— lattughe, di cui ai codici NC 0705 11 e NC 0705 19,

— indivie ricce e scarole di cui al codice NC 0705 29.

La norma si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

([1]) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
([2]) GU L 129 dell'11.5.2001, pag. 3.
([3]) GU L 10 del 14.1.1988, pag. 8.
([4]) GU L 167 del 2.7.1999, pag. 22.

▼B

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore, nonché lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CEE) n. 79/88 è abrogato.

Articolo 3

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

Esso si applica a decorrere dal 1º gennaio 2002.

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

▼B

ALLEGATO

NORMA PER LE LATTUGHE, LE INDIVIE RICCE E LE SCAROLE

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica:

— alle lattughe delle varietà (cultivar) derivate:

  — dalla Lactuca sativa L. var. capitata L. (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo «Iceberg»),

  — dalla Lactuca sativa L. var. longifolia Lam. (lattughe romane),

  — dalla Lactuca sativa L. var. crispa L. (lattughe da taglio),

  — da incroci di queste varietà, nonché

— alle indivie ricce delle varietà (cultivar) derivate da Cichorium endivia L. var. crispum Lam., e

— alle scarole delle varietà (cultivar) derivate da Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.,

destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore.

La presente norma non si applica né ai prodotti destinati alla trasformazione industriale, né a quelli commercializzati sotto forma di foglie staccate, né alle lattughe in vaso.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le lattughe, le indivie ricce e le scarole devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

— interi,

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

— puliti e mondati, cioè praticamente privi di terra o di ogni altro substrato e praticamente privi di sostanze estranee visibili,

— all'apparenza freschi,

— turgidi,

— praticamente esenti da parassiti,

— praticamente esenti da attacchi parassitari,

— non prefioriti,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o sapore estranei.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

I prodotti devono presentare uno sviluppo normale.

Lo stato e il grado di sviluppo dei prodotti devono essere tali da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse,

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

B. **Classificazione**

I prodotti sono classificati nelle due categorie seguenti:

i) *Categoria I*

I prodotti di questa categoria devono essere di buona qualità e possedere le caratteristiche della varietà o del tipo commerciale, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

▼B

Essi devono essere:

— ben formati,

— consistenti, tenuto conto del sistema di coltivazione e del tipo di prodotto,

— esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità,

— esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo, ben formato. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammesso un grumolo ridotto.

Le lattughe romane devono presentare un cuore, che può essere ridotto.

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

ii) *Categoria II*

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

Essi devono essere:

— abbastanza ben formati,

— esenti da difetti e alterazioni che ne pregiudichino seriamente la commestibilità.

I prodotti possono presentare i seguenti difetti, purché conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

— leggeri difetti di colorazione,

— lievi danni dovuti a parassiti.

Le lattughe a cappuccio devono presentare un grumolo, che può essere ridotto. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammessa tuttavia la mancanza del grumolo.

Le lattughe romane possono non presentare un cuore.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La pezzatura è determinata dal peso unitario.

A. **Peso minimo**

Il peso minimo per le categorie I e II è il seguente:

	Di pieno campo	In coltura protetta
Lattughe a cappuccio, eccetto quelle del tipo «Iceberg», e lattughe romane, eccetto le lattughe a foglie spesse	150 g	100 g
Lattughe del tipo «Iceberg»	300 g	200 g
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g
Indivie ricce e scarole	200 g	150 g

B. **Omogeneità**

a) Lattughe

Per tutte le categorie contenute in uno stesso imballaggio, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:

— 40 g se il cespo più leggero ha un peso inferiore a 150 g,

— 100 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 150 e 300 g,

— 150 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 300 e 450 g,

— 300 g se il cespo più leggero ha un peso superiore a 450 g.

▼B

b) Indivie ricce e scarole

Per tutte le categorie contenute in uno stesso imballaggio, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare 300 g.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ogni imballaggio tolleranze di qualità e di pezzatura.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria I*

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

B. **Tolleranze di pezzatura**

Per tutte le categorie: il 10 % in numero di cespi non rispondenti i requisiti di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10 % al massimo alla pezzatura richiesta.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e pezzatura.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diversi tipi di prodotti cui si applica la presente norma, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni tipo interessato, al calibro. Inoltre, i tipi di prodotti presenti nell'imballaggio devono essere facilmente riconoscibili e la proporzione di ciascuno di essi dev'essere visibile senza dover danneggiare l'imballaggio.

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

▼M1

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**

I prodotti devono essere condizionati in modo da garantirne una protezione adeguata.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi contenenti indicazioni commerciali è autorizzato, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

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

▼B

C. **Presentazione**

I prodotti presentati su più strati possono essere disposti con le basi e le parti centrali a contatto, a condizione che gli strati e i grumoli siano adeguatamente protetti o separati.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. **Identificazione**

Imballatore e/o speditore: Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un codice (identificazione simbolica), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (identificazione simbolica).

B. **Natura del prodotto**

— «Lattughe», «lattughe Batavia», «lattughe Iceberg», «lattughe romane», «lattughe da taglio» (o, ad esempio, «foglie di quercia», «lollo bionda», «lollo rossa»), «indivie ricce», «scarole» o una definizione che sia sinonimo della varietà in causa quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno,
— ove del caso, «lattughe a foglie spesse» o una definizione che sia sinonimo di tale varietà,
— se del caso, l'indicazione «ottenuta in coltura protetta» o un'altra indicazione appropriata,
— il nome della varietà (facoltativo),
— in caso di miscuglio di diversi tipi di prodotti:
  — l'indicazione «miscuglio di insalate», «insalate miste», oppure
  — l'indicazione del tipo di ciascuna insalata e, se il contenuto non è visibile dall'esterno, del numero di pezzi di ciascun tipo.

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.
— Pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi.
— Peso netto (facoltativo).

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