

REGOLAMENTO (CEE) N. 1677/88 DELLA COMMISSIONE
del 15 giugno 1988
che stabilisce norme di qualità per i cetrioli

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. 1117/88⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento n. 183/64/CEE del Consiglio⁽³⁾ ha stabilito le norme di qualità per i cetrioli;

considerando che la produzione e il commercio di questo prodotto hanno subito un'evoluzione, in particolare per quanto riguarda le esigenze dei mercati al consumo e all'ingrosso; che, di conseguenza, occorre modificare le norme di qualità relative ai cetrioli per tener conto di queste nuove esigenze;

considerando che per i cetrioli tali modifiche implicano la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento (CEE) n. 1194/69 del Consiglio⁽⁴⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 79/88⁽⁵⁾; che, per definire detta categoria, occorre tener conto dell'interesse economico che i prodotti in causa presentano per i produttori e della necessità di soddisfare il fabbisogno dei consumatori;

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

considerando che, per motivi di chiarezza e di certezza del diritto, nonché per maggior comodità degli interessati, è opportuno presentare in un testo unico le norme così modificate;

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 relative ai cetrioli di cui alle sottovoci 0707 00 11 e 0707 00 19 della nomenclatura combinata figurano nell'allegato del presente regolamento.

Tali norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste 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, e lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento n. 183/64/CEE è modificato come segue:

- all'articolo 1, paragrafo 2, il secondo trattino è soppresso;
- l'allegato I, parte seconda, è soppresso.

Articolo 3

Il regolamento (CEE) n. 1194/69 è modificato come segue:

- all'articolo 1, i termini « e cetrioli » sono soppressi;
- l'allegato VII è soppresso.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1989.

⁽¹⁾ GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 107 del 28. 4. 1988, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. 192 del 25. 11. 1964, pag. 3217/64.

⁽⁴⁾ GU n. L 157 del 28. 6. 1969, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 10 del 14. 1. 1988, pag. 8.

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

Fatto a Bruxelles, il 15 giugno 1988.

Per la Commissione

Frans ANDRIESEN

Vicepresidente

ALLEGATO

NORMA DI QUALITÀ PER CETRIOLI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai cetrioli delle varietà (cultivar) derivate da *Cucumis sativus* L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i cetrioli destinati alla trasformazione industriale e i cetrioli per sottaceti (cornichons).

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

- interi,
- sani; sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- di aspetto fresco,
- resistenti,
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- praticamente privi di parassiti,
- praticamente privi di attacchi di parassiti,
- senza sapore amaro (fatte salve le disposizioni particolari previste per le categorie II e III nel capitolo «Tolleranze»),
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapori estranei.

I cetrioli devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente ed avere al tempo stesso semi teneri.

Il loro stato deve essere tale da consentire:

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

B) Classificazione:

I cetrioli sono classificati nelle quattro categorie seguenti:

i) Categoria « Extra »:

I cetrioli di questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà.

Essi devono:

- essere ben sviluppati,
- essere ben formati e praticamente diritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo),
- avere una colorazione tipica della varietà,
- essere privi di difetti, inclusa qualsiasi deformazione, in particolare quelle dovute allo sviluppo dei semi.

ii) Categoria I:

I cetrioli di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono:

- aver raggiunto uno sviluppo sufficiente,
- essere di forma abbastanza regolare e praticamente diritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo).

Sono ammessi i difetti seguenti:

- una leggera deformazione, esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi,
- un lieve difetto di colorazione, in particolare la colorazione chiara della parte del cetriolo che è stata in contatto con il suolo durante la crescita,
- lievi difetti della buccia dovuti allo strofinamento, alla manipolazione o a basse temperature, purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto.

iii) *Categoria II:*

Questa categoria comprende i cetrioli che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti:

- deformazioni diverse da quelle dovute ad un eccessivo sviluppo dei semi,
- difetti di colorazione che coprono fino ad un terzo della superficie; nel caso dei cetrioli di coltura protetta (serra o plastica) non sono ammessi gravi difetti di colorazione nella parte considerata,
- screpolature cicatrizzate,
- lievi danni causati dallo strofinamento o dalla manipolazione, tali da non compromettere seriamente la conservazione e l'aspetto.

Per i cetrioli dritti e leggermente ricurvi, sono ammessi tutti i difetti sopra citati.

Per contro, i cetrioli ricurvi sono ammessi se presentano soltanto leggeri difetti di colorazione, ad esclusione di qualsiasi altro difetto o deformazione diversa dalla curvatura.

I cetrioli leggermente ricurvi possono avere un'altezza massima dell'arco di 20 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo.

I cetrioli ricurvi possono avere un'altezza dell'arco superiore e devono essere condizionati a parte.

iv) *Categoria III⁽¹⁾*

Questa categoria comprende i cetrioli che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria II. Tuttavia, i cetrioli ricurvi possono presentare tutti i difetti ammessi nella categoria II per i cetrioli dritti e leggermente ricurvi e devono essere condizionati a parte.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal peso unitario.

- i) Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in 180 grammi.

Il peso minimo dei cetrioli coltivati in coltura protetta è stabilito in 250 grammi.

- ii) I cetrioli coltivati in coltura protetta delle categorie Extra e I devono inoltre possedere:

- una lunghezza minima di 30 cm per quelli di peso pari a 500 grammi almeno,
- una lunghezza minima di 25 cm per quelli con peso compreso tra 250 e 500 grammi.

- iii) La calibrazione è obbligatoria per i cetrioli delle categorie « Extra » e I.

La differenza di peso tra il cetriolo più pesante e il cetriolo più leggero facenti parte di uno stesso imballaggio non può eccedere:

- 100 gr se il pezzo più leggero ha un peso compreso tra 180 e 400 gr;
- 150 gr se il pezzo più leggero pesa 400 gr almeno.

- iv) Le disposizioni riguardanti la calibrazione non s'applicano ai cetrioli di tipo a frutto corto.

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 « Extra »:*

- il 5 % in numero di cetrioli 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 di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

- iii) *Categoria II:*

Il 10 % in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, un massimo del 2 % in numero dei cetrioli può presentare una piccola parte terminale avente sapore amaro.

⁽¹⁾ Categoria supplementare di qualità 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.

iv) *Categoria III:*

Il 15 % in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, un massimo del 4 % in numero dei cetrioli può presentare una piccola parte terminale avente sapore amaro.

B) **Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % in numero di cetrioli non conformi alle norme fissate per la calibrazione. Tuttavia, questa tolleranza può riguardare soltanto i prodotti le cui dimensioni e il cui peso differiscono del 10 % al massimo dai limiti fissati.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A) **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cetrioli della stessa origine, varietà o tipo, qualità e calibro (sempreché, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia richiesta una calibrazione).

Per i cetrioli della categoria III, l'omogeneità può limitarsi all'origine e alla varietà o al tipo.

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

B) **Condizionamento**

i cetrioli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I cetrioli devono essere sufficientemente stretti nell'imballaggio, in modo da evitare qualsiasi danno durante il trasporto.

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

B) **Natura del prodotto:**

- «Cetrioli» se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- a secondo dei casi, «di coltura protetta» o qualsiasi altra espressione equivalente,
- a secondo dei casi, «Cetrioli di tipo a frutto corto» o «minicetrioli».

C) **Origine del prodotto:**

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

D) **Caratteristiche commerciali:**

- categoria e, secondo il caso, per le categorie II e III, l'indicazione «cetrioli ricurvi»,
- calibro (in caso di calibrazione) espresso dai pesi minimo e massimo dei cetrioli,
- numero di pezzi (facoltativo).

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