

COMUNITA' ECONOMICA EUROPEA

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO N. 183/64/CEE DEL CONSIGLIO

del 17 novembre 1964

relativo alla determinazione delle norme comuni di qualità per gli asparagi ed i cetrioli

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 gli asparagi ed i cetrioli sono oggetto di un commercio importante in vari Stati membri produttori e di scambi non trascurabili sul piano comunitario ;

Considerando che è pertanto necessario applicare a questi prodotti tutte 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,

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

Fatto a Bruxelles, addì 17 novembre 1964.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

1. L'allegato I del regolamento n. 23 è completato come segue :

ALLEGATO I C

07.01 K Asparagi

07.01 O Cetrioli

2. Le norme di qualità relative :

— agli asparagi (voce 07.01 K della tariffa doganale comune)

— ai cetrioli (voce 07.01 O della tariffa doganale comune)

sono indicate negli allegati del presente regolamento.

Articolo 2

La data di applicazione del presente regolamento è fissata al 1° gennaio 1965.

Per il Consiglio

Il Presidente

R. HÜTTEBRÄUKER

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

ALLEGATO I/1

Norme comuni di qualità per asparagi

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai turioni dell'«*Asparagus officinalis* L.» destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

I turioni degli asparagi sono classificati in tre gruppi secondo la loro colorazione :

1. asparagi bianchi,
2. asparagi violetti, l'apice deve avere una colorazione da rosa a porpora o violacea,
3. asparagi verdi, l'apice e una parte del turione devono avere una colorazione verde.

La presente norma non è applicabile agli asparagi aventi un diametro inferiore a 10 mm.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli asparagi devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B. Caratteristiche minime

I turioni devono essere :

- interi,
- di aspetto e d'odore freschi,
- sani,
- esenti da attacco di roditori o d'insetti,
- praticamente esenti da ammaccature,
- puliti, e cioè praticamente privi di terra o di qualsiasi altra impurità,
- privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente «asciugati» dopo l'eventuale lavaggio (i turioni possono essere lavati, ma non immersi),
- privi di odore o sapore estraneo.

La sezione praticata alla base deve essere il più possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale.

Gli asparagi non devono aver subito, dopo la raccolta, alcun trattamento diverso dal freddo, al fine di preservare il loro aspetto fresco o ridare loro un aspetto fresco.

Inoltre, i turioni non devono essere vuoti, né spaccati, né pelati, né spezzati. Sono tollerati lievi spacchi sopraggiunti dopo il raccolto, purché non superino i limiti previsti nel capitolo «Tolleranze». Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. Classificazione

i) Categoria « Extra »

I turioni classificati in questa categoria devono essere molto ben formati e praticamente diritti. Tenuto conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice deve essere molto serrato.

Sono ammesse solo alcune lievissime tracce di ruggine, a condizione che possano essere eliminate con la pelatura normale da parte del consumatore.

Nel gruppo degli asparagi bianchi, l'apice ed i turioni devono essere bian-

chi; è tollerata soltanto una lieve colorazione rosa sui turioni apparsa dopo la raccolta.

Per gli asparagi bianchi e violetti non è autorizzato alcun inizio di lignificazione; per gli asparagi verdi è ammesso un leggero inizio di lignificazione.

Per completare la presentazione, quando gli asparagi sono presentati in mazzi, gli asparagi che si trovano nella parte esterna del mazzo possono essere leggermente tagliati in obliquo e l'altezza del taglio non deve superare 1 cm.

ii) *Categoria «I»*

I turioni classificati in questa categoria devono essere ben formati.

Possono essere lievemente incurvati.

Tenuto conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice deve essere serrato.

Sono ammesse lievi tracce di ruggine, a condizione che possano essere eliminate con la pelatura normale da parte del consumatore.

Nel gruppo degli asparagi bianchi sono ammessi i turioni la cui punta sia lievemente colorata prima della raccolta, nonché i turioni che presentino una colorazione rosa, apparsa dopo la raccolta, purché tali colorazioni spariscano dopo la cottura.

Nel gruppo degli asparagi bianchi sono esclusi i turioni legnosi. Nel gruppo degli asparagi violetti e in quello degli asparagi verdi i turioni possono presentare un inizio di lignificazione.

iii) *Categoria «II»*

Rispetto alla categoria precedente, i turioni possono avere una forma meno regolare, possono essere più curvi e il loro apice può essere meno serrato.

Sono ammesse tracce di ruggine, a condizione che possano essere eliminate con la pelatura.

I turioni possono essere leggermente legnosi.

La punta degli asparagi bianchi può presentare una colorazione, ad esclusione della tinta verde.

III. CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata secondo la lunghezza e il diametro.

A. *Calibrazione secondo la lunghezza*

La lunghezza dei turioni deve essere:

- compresa tra 17 e 22 cm se si tratta di asparagi lunghi,
- compresa tra 12 e 17 cm se si tratta di asparagi corti,
- compresa tra 12 e 22 cm per gli asparagi della categoria «II», presentati a strati non in mazzi,
- inferiore a 12 cm per le «punte d'asparagi».

Tuttavia, i turioni di asparagi verdi possono avere una lunghezza massima di 27 cm, a condizione di avere una colorazione verde per almeno un terzo della lunghezza.

B. *Calibrazione secondo il diametro*

Il diametro dei turioni è quello della sezione presa al centro della lunghezza.

Il diametro minimo e la calibrazione sono fissati nel modo seguente :

Categoria qualitativa	Diametro minimo	Calibrazione	
Extra	12 mm	da 12 a 16 mm	16 mm e più con un divario massimo di 8 mm in uno stesso imballaggio o in uno stesso mazzo
I	10 mm	da 10 a 16 mm	16 mm e più con un divario massimo di 10 mm in uno stesso imballaggio o in uno stesso mazzo
II	10 mm	Non è prescritta nessuna omogeneità	

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria « Extra »

Il 5% espresso in numero o peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore o che presentino lievi spacchi non cicatrizzati sopraggiunti dopo la raccolta.

ii) Categoria « I »

Il 10% espresso in numero o peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore o che presentino lievi lesioni non cicatrizzate, avvenute dopo la raccolta.

iii) Categoria « II »

Il 10% espresso in numero o peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Il 10% espresso in numero o peso di turioni che divergano dai limiti fissati; tuttavia il divario massimo non può eccedere 1 cm per la lunghezza e 2 mm per il diametro.

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo e deve contenere solo turioni della stessa categoria di qualità, dello stesso gruppo di colore e dello stesso calibro, nella misura in cui, per quanto concerne quest'ultimo criterio, sia imposta una calibrazione.

Tuttavia, sono ammessi turioni di colorazione diversa entro i limiti seguenti :

- asparagi bianchi : 10% di asparagi violetti,
- asparagi violetti e verdi : 10% di asparagi di colorazione diversa.

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

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

Al condizionamento, il prodotto deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo.

I turioni devono essere presentati in una delle maniere seguenti :

i) in mazzi (saldamente legati) di 0,5 chilogrammi, 1 o 2 chilogrammi.

I turioni che si trovano sulla parte esterna di ciascun mazzo devono corrispondere per aspetto e dimensioni alla media di quelli che lo costituiscono.

In questo tipo di condizionamento, i turioni devono essere di lunghezza uniforme.

I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio ; ogni mazzo può essere protetto da carta.

In uno stesso imballaggio, i mazzi devono essere dello stesso peso e della stessa lunghezza.

ii) disposti a strati non in mazzi nell'imballaggio.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti :

A. Identificazione

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

B. Natura del prodotto

« Asparagi » seguiti dall'indicazione « bianchi » o « violetti » o « verdi », quando il contenuto degli imballaggi non è visibile, nonché, eventualmente, la dicitura « corti » o « punte ».

C. Origine del prodotto

Zona di produzione e denominazione nazionale, regionale, o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- categoria di qualità,
- calibro : diametro massimo e minimo dei turioni oppure dicitura « non calibrati »,
- condizionamento in mazzi : numero dei mazzi e peso unitario del mazzo.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

ALLEGATO I/2

Norme comuni di qualità per cetrioli

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai cetrioli (varietà del *Cucumis sativus* L.) destinati al consumo allo stato fresco. Non si applica ai cetrioli destinati alla trasformazione né ai cetriolini per sottaceti (« cornichons »).

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i cetrioli devono presentare all'atto della spedizione.

B. Caratteristiche minime

I cetrioli devono essere :

- intatti,
- sani (ferme restando le disposizioni particolari previste per le categorie « I » e « II »),
- d'aspetto fresco,
- resistenti,
- puliti, in particolare privi di qualsiasi impurità, di terra e di residui visibili di prodotti antiparassitari,
- senza sapore amaro (fatta salva la disposizione particolare prevista per la categoria « II » sotto la voce « Tolleranze »),
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore o sapore estranei.

I cetrioli devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente e aver al tempo stesso semi teneri. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentirne il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. Classificazione

i) Categoria « Extra »

I cetrioli classificati in 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 buona colorazione, tipica della varietà,
- essere privi di qualsiasi difetto, inclusa qualsiasi deformazione, in particolare, quelle dovute allo sviluppo dei semi.

ii) Categoria « I »

I cetrioli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono :

- avere 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 alle basse temperature, purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto.

iii) Categoria « II »

I cetrioli classificati in questa categoria devono essere di qualità mercantile. Essi devono rispondere alle caratteristiche minime, ma possono presentare i seguenti difetti :

- deformazioni che non siano tuttavia quelle dovute ad un eccessivo sviluppo dei semi,
- difetti di colorazione che coprano fino ad un terzo della superficie (nel caso dei cetrioli di serra, non sono ammessi gravi difetti di colorazione nella parte colpita),
- screpolature cicatrizzate,
- lievi danni causati dallo strofinamento e dalla manipolazione tali da non comprometterne seriamente la conservazione e il valore commerciale.

Per i cetrioli diritti e lievemente ricurvi sono ammessi tutti i difetti citati più sopra.

Per contro, i cetrioli ricurvi sono ammessi se presentano soltanto leggeri difetti di colorazione, ad esclusione di qualunque altro difetto e deformazione diversi dalla curvatura.

I cetrioli lievemente 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.

III. CALIBRAZIONE

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

Il peso minimo dei cetrioli forzati di serra e di cassone è fissato a 250 grammi.

- ii) I cetrioli forzati di serra e di cassone commercializzati tra il 1° giugno e il 30 settembre devono avere inoltre :

- una lunghezza minima di 30 cm,
- un diametro, misurato a metà lunghezza, compreso tra 4 cm e 7 cm.

- iii) La calibrazione è obbligatoria per i cetrioli delle categorie « Extra » e « I ». La differenza di peso tra il cetriolo più pesante e quello più leggero in uno stesso imballaggio non può eccedere 150 grammi.

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro.

A. Tolleranze di qualità

- i) Categoria « Extra »

Il 5 %, espresso in numero, dei cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

ii) *Categoria « I »*

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

iii) *Categoria « II »*

Il 10 %, espresso in numero, di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma atti al consumo. Un massimo del 2 %, espresso in numero, può presentare una piccola parte terminale avente sapore amaro.

B. *Tolleranze di calibro*

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

C. *Cumulo delle tolleranze*

In nessun caso l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro può superare :

- 10 % nella categoria « Extra »,
- 15 % nelle categorie « I » e « II ».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*A. *Omogeneità*

Ciascun imballaggio, mezzo di trasporto o compartimento di un mezzo di trasporto, deve contenere cetrioli della stessa varietà, categoria di qualità e di calibro nella misura in cui, per quanto concerne quest'ultimo criterio, sia imposta una calibrazione.

B. *Condizionamento*

L'imballaggio è obbligatorio per tutti i cetrioli delle categorie « Extra » e « I ».

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

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio, mezzo di trasporto o compartimento di un mezzo di trasporto devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto.

Il prodotto deve essere privo, all'atto del condizionamento, di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

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

A. *Identificazione*

Imballatore Speditore	}	Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.
--------------------------	---	--

B. *Natura del prodotto*

Secondo i casi :

« Cetrioli di coltura in serra » « Cetrioli di coltura in cassoni » « Cetrioli di pieno campo »	}	quando il contenuto non è visibile dall'esterno.
---	---	--

C. Origine del prodotto

Zona di produzione e denominazione nazionale, regionale, o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria, seguita, all'occorrenza, dalla menzione « cetrioli ricurvi » per la categoria « II »,
- calibro (se il prodotto è calibrato) indicato dai pesi minimo e massimo dei cetrioli.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

2. Per i prodotti della categoria « II » spediti alla rinfusa (carico diretto su un mezzo di trasporto), tali indicazioni devono essere riportate su un documento che accompagni la merce.
