

**REGOLAMENTO (CE) N. 730/1999 DELLA COMMISSIONE**  
**del 7 aprile 1999**  
**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle carote**

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<sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2520/97 della Commissione<sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando che le carote figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottate norme di commercializzazione; che il regolamento (CEE) n. 920/89 della Commissione, del 10 aprile 1989, che stabilisce le norme di qualità per le carote, gli agrumi e le mele e pere da tavola<sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2536/98<sup>(4)</sup>, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica;

considerando che occorre pertanto procedere ad una rielaborazione del testo di tali disposizioni e abrogare l'allegato I del regolamento (CE) n. 920/89; che a tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le carote dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU);

considerando che l'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione;

considerando che le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto a lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata e le manipolazioni cui sono sottoposti i prodotti possono provocare alterazioni dovute all'evoluzione biologica o alla deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni nell'applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione; che per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, deve essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

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*

La norma di commercializzazione applicabile alle carote di cui al codice NC 0706 10 00 è stabilita nell'allegato.

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

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,
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

*Articolo 2*

Il regolamento (CE) n. 920/89 è modificato come segue:

- 1) All'articolo 1, primo comma, il primo trattino è soppresso.
- 2) L'allegato I è soppresso.

*Articolo 3*

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

<sup>(1)</sup> GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 346 del 17.12.1997, pag. 41.

<sup>(3)</sup> GU L 97 dell'11.4.1989, pag. 19.

<sup>(4)</sup> GU L 318 del 27.11.1998, pag. 23.

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

Fatto a Bruxelles, il 7 aprile 1999.

*Per la Commissione*  
Franz FISCHLER  
*Membro della Commissione*

---

## ALLEGATO

## NORMA PER LE CAROTE

## I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle carote delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Daucus Carota* L., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le carote destinate alla trasformazione industriale.

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le carote devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

## A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le carote devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da altre alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite; cioè:
  - per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
  - per le altre radici, comprese le radici lavate avvolte nella torba pura, praticamente prive di evidenti impurità;
- consistenti;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- non legnose;
- non germogliate;
- non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente «riasciugate» dopo eventuale lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle carote devono essere tali da consentire:

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

## B. Classificazione

Le carote sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»*

Le carote di questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo varietale.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le radici devono essere:

- lisce,
- di aspetto fresco,
- di forma regolare,
- non spaccate,

- senza ammaccature e screpolature,
- esenti da danni provocati dal gelo.

È esclusa qualsiasi colorazione verde o rosso/violacea al colletto.

ii) *Categoria I*

Le carote di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo varietale.

Le radici devono essere:

- di aspetto fresco.

Esse possono tuttavia presentare i seguenti leggeri difetti, purché questi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione del prodotto:

- leggeri difetti di forma,
- leggeri difetti di colorazione,
- leggere screpolature cicatrizzate,
- leggeri spacchi o screpolature dovuti alla manipolazione o al lavaggio.

È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 1 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 10 cm e di 2 cm al massimo per le altre radici.

iii) *Categoria II*

Tale categoria comprende le carote che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Esse possono presentare i difetti seguenti, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma e di colorazione,
- screpolature cicatrizzate che non raggiungono la parte centrale,
- spacchi o screpolature dovuti alla manipolazione o al lavaggio.

È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 2 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 10 cm e di 3 cm al massimo per le altre radici.

### III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo o il peso della radice (senza foglie).

i) Carote novelle <sup>(1)</sup> e varietà a radice piccola

Il calibro minimo è fissato a 10 mm di diametro o 8 g di peso.

Il calibro massimo è fissato a 40 mm di diametro o 150 g di peso.

ii) Carote della raccolta principale e varietà a radice grande

Il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 50 g di peso.

Per le radici classificate nella categoria «Extra», il calibro massimo è fissato a 45 mm di diametro o 200 g di peso e la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 20 mm o 150 g.

Per le radici classificate nella categoria I, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 g.

Le radici classificate nella categoria II devono soddisfare unicamente le disposizioni concernenti il calibro minimo.

### IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni imballaggio o, nel caso di carote spedite alla rinfusa, in ogni partita.

<sup>(1)</sup> Radici che non hanno subito arresti di sviluppo.

**A. Tolleranze di qualità**i) *Categoria «Extra»*

- Il 5 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- il 5 % in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

ii) *Categoria I*

- Il 10 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Questa tolleranza non si applica tuttavia alle radici rotte e/o sprovviste della punta;
- il 10 % in peso di radici rotte e/o sprovviste della punta.

iii) *Categoria II*

- Il 10 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.
- Inoltre, le radici rotte sono ammesse entro il limite del 25 % in peso.

**B. Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % in peso di radici non rispondenti al calibro definito.

**V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE****A. Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, di ogni partita, deve essere omogeneo e comprende soltanto carote della stessa origine, varietà o tipo varietale, qualità e calibro (allorquando sia imposta una calibrazione).

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio (o, in caso di presentazione alla rinfusa, della partita) deve essere rappresentativa dell'insieme.

**B. Presentazione**

Le carote possono essere presentate in uno dei modi seguenti:

i) *In mazzi*

Le radici vengono presentate con le relative foglie, che devono essere fresche, verdi e sane. Le radici di ogni mazzo devono essere di calibro all'incirca uniforme. I mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso pressoché uniforme ed essere disposti su uno o più strati ordinati.

ii) *Senza foglie*

Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza che la radice venga danneggiata.

Le radici possono essere presentate:

- in piccoli imballaggi,
- disposte in vari strati nell'imballaggio,
- alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o in scompartimento di mezzo di trasporto) per la categoria II.

**C. Condizionamento**

Le carote devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata 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 o, in caso di spedizione alla rinfusa, le partite devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Nel caso delle carote lavate avvolte nella torba pura, la torba utilizzata non è considerata un corpo estraneo.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

1. Per le carote presentate in imballaggio, ogni confezione deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

**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**

- Se il contenuto non è visibile dall'esterno:
- «carote in mazzo» o «carote»,
  - «carote novelle» o «carote della raccolta principale»;
- eventualmente, «carote avvolte nella torba», anche se il contenuto è visibile dall'esterno;
- nome della varietà o del tipo varietale per la categoria «Extra».

**C. Origine del prodotto**

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

**D. Caratteristiche commerciali**

- Categoria,
- calibro espresso in diametro o peso minimo e massimo (facoltativo),
- numero di mazzi, per le carote presentate in mazzo.

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

2. Per le carote spedite alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o in scompartimento di mezzo di trasporto), le indicazioni di cui sopra devono figurare in un documento che accompagna la merce o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.
-