

REGOLAMENTO (CEE) N. 1292/81 DELLA COMMISSIONE
del 12 maggio 1981
che stabilisce le norme di qualità per i porri, le melanzane e le zucchine

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. Le norme di qualità relative ai porri (sottovoce ex 07.01 IJ della tariffa doganale comune), alle melanzane e alle zucchine (sottovoce ex 07.01 T della tariffa doganale comune) figurano negli allegati I, II e III.

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:

- dal 1° agosto 1981 per i porri,
- dal 1° luglio 1981 per le melanzane e le zucchine.

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

Fatto a Bruxelles, il 12 maggio 1981.

Per la Commissione

Poul DALSAGER

Membro della Commissione

⁽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.

ALLEGATO I

NORMA DI QUALITÀ PER I PORRI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai porri delle varietà (cultivar) di *Allium porrum* L. destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore esclusi i porri destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

- interi (questa disposizione non si applica alle radici e all'estremità delle foglie, che possono essere tagliate),
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce,
- non fioriti (fatte salve le disposizioni espressamente adottate per la categoria III),
- sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili ; le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente,
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente « asciugati » dopo l'eventuale lavaggio,
- privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorchando esse vengono tagliate.

Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire :

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

B. Classificazione :

I porri sono classificati nelle tre categorie seguenti :

i) *Categoria I* :

I porri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l'aspetto, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

La parte bianca deve costituire almeno $\frac{1}{3}$ della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

ii) *Categoria II* :

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

La parte bianca deve costituire almeno $\frac{1}{4}$ della lunghezza totale o $\frac{1}{3}$ della parte inguainata.

iii) *Categoria III* ⁽¹⁾ :

Questa categoria comprende i porri che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria II.

Tuttavia possono :

- essere montati senza che la presenza dello scapo florale pregiudichi la commestibilità del prodotto,
- presentare difetti di colorazione e lievi tracce di ammaccatura,
- presentare delle macchie, di ruggine,
- presentare leggere tracce di terra.

(1) *Categoria di qualità supplementare 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.*

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

i) La calibrazione è determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto.

Il diametro minimo è fissato a 10 mm.

ii) Per la categoria I, il diametro del piede più grosso in uno stesso mazzo o in uno stesso imballaggio non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per la prodotti non rispondenti ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni imballaggio o in ogni mazzo, qualora i porri siano presentati non imballati.

A. Tolleranze di qualità :

i) *Categoria I:*

Il 10 % in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nella tolleranza di questa categoria.

ii) *Categoria II:*

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

iii) *Categoria III:*

Il 15 % in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro :

Per tutte le categorie : il 10 % in numero o in peso di porri non rispondenti al diametro minimo previsto o, per i porri della categoria I, al criterio di omogeneità.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità :

Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo o comprendere soltanto porri della stessa origine, qualità e dello stesso calibro (quando sia imposta una omogeneità) e presentare sviluppo e colorazione sostanzialmente uniformi.

Per i porri della III, l'omogeneità può limitarsi all'origine.

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

B. Presentazione :

I porri possono essere presentati :

- disposti in strati regolari nell'imballaggio,
- legati in mazzi, anche non imballati.

C. Condizionamento :

I porri devono essere condizionati 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 devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio o mazzo presentato non imballato deve recare, in caratteri 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
---------------------------------	--

B. Natura del prodotto :

« Porri », se il contenuto non è visibile dall'esterno.

C. Origine del prodotto :

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

D. Caratteristiche commerciali :

- Categoria
- Numero di mazzi (in caso di presentazione di mazzi in un imballaggio).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

In caso di presentazione in imballaggio, tutte queste indicazioni devono essere raggruppate su un solo lato del medesimo.

ALLEGATO II

NORMA DI QUALITÀ PER MELANZANE

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 cm².

ii) *Categoria II* :

Questa categoria comprende le melanzane che non possono essere classificate nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Purche 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 cm²,
- difetti cicatrizzati della buccia, di superficie non superiore a 4 cm².

iii) *Categoria III*⁽¹⁾:

Questa categoria comprende le melanzane che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria II. Tuttavia, possono:

- essere leggermente fibrose,
- presentare un importante sviluppo di semi,
- presentare bruciature di sole per una superficie non eccedente i 6 cm²,
- presentare difetti cicatrizzati della buccia di superficie non superiore a 6 cm².

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.

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) *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.

iii) *Categoria III:*

Il 15 % 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⁾ Categoria supplementare ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 1035/72. L'applicazione di questa categoria di qualità o di alcune delle sue specificazioni è subordinata ad una decisione da adottare sulla base dell'articolo 4, paragrafo 1, dello stesso regolamento.

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) *Categorie II e III :*

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.

Per le melanzane della categoria III, l'omogeneità può limitarsi all'origine e al tipo commerciale.

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

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

B. Condizionamento :

Le melanzane 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 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 e/o Speditore	Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale.
---------------------------------	---

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. 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.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

ALLEGATO III

NORMA DI QUALITÀ PER ZUCCHINE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle zucchine della varietà (cultivar) della Cucurbita pepo L. ⁽¹⁾, raccolte ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, i cui semi siano ancora teneri, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

- interne e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato,
- di aspetto fresco,
- consistenti,
- sane ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti,
- esenti da cavità,
- esenti da screpolature,
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili,
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri (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 zucchine deve essere tale da consentire :

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

B. Classificazione :

Le zucchine sono classificate nelle tre categorie seguenti :

i) Categoria I :

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

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

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.

ii) Categoria II :

Questa categoria comprende le zucchine 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,
- difetti cicatrizzati della buccia, che, tuttavia, non ne pregiudichino la conservazione.

⁽¹⁾ Le zucchine che presentino semi sviluppati in maniera significativa, chiamate in Inghilterra e in Irlanda « Marrow », non sono soggette alla norma.

iii) *Categoria III*⁽¹⁾

Questa categoria comprende le zucchine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria II. Tuttavia, possono presentare :

- uno sviluppo di semi,
- lievi tracce di terra.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione delle zucchine è determinata :

- sia dalla loro lunghezza,
- sia dal loro peso.

a) Nel caso di calibrazione per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala :

- da 7 a 14 cm incluso,
- da 14 (escluso) a 21 cm incluso,
- da 21 (escluso) a 30 cm.

b) Nel caso di calibrazione per peso, la seguente scala dovrà essere rispettata :

- da 50 g a 100 g incluso,
- da 100 g (escluso) a 225 g (incluso),
- da 225 g (escluso) 450 g.

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

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti 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 :

i) *Categoria I* :

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

iii) *Categoria III* :

Il 15 % in numero o in peso delle zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate da lesioni non cicatrizzate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro :

i) *Categorie I e II* :

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

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10 % al massimo dai limiti fissati.

Categoria III :

Il 10 % in numero o in peso di zucchine le cui dimensioni o il peso differiscano del 10 % al massimo dai limiti fissati.

⁽¹⁾ Categoria di qualità supplementare ai sensi dall'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.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità :

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

Per le zucchine della categoria III, l'omogeneità può limitarsi all'origine.

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

B. Condizionamento :

Le zucchine 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 possono 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 :

Imballatore e/o Speditore	Nome ed indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
---------------------------------	---

B. Natura del prodotto :

« Zucchine », se il contenuto non è visibile dall'esterno.

C. Origine del prodotto :

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

D. Caratteristiche commerciali :

- Categoria
- Calibro (in caso di calibrazione) espresso :
 - dalle dimensioni minime e massime, allorquando trattasi di calibrazione per lunghezza,
 - dal peso minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per peso.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).
