

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

► **B**

REGOLAMENTO (CE) N. 963/98 DELLA COMMISSIONE

del 7 maggio 1998

recante norme di commercializzazione per i cavolfiori ► M5 ◀

(GU L 135 dell'8.5.1998, pag. 18)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 2551/1999 della Commissione del 2 dicembre 1999	L 308	26	3.12.1999
► <u>M2</u>	Regolamento (CE) n. 1135/2001 della Commissione dell'8 giugno 2001	L 154	9	9.6.2001
► <u>M3</u>	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
► <u>M4</u>	modificato dal regolamento (CE) n. 6/2005 della Commissione del 4 gennaio 2005	L 2	3	5.1.2005
► <u>M5</u>	Regolamento (CE) n. 1466/2003 della Commissione del 19 agosto 2003	L 210	6	20.8.2003
► <u>M6</u>	Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004

Rettificato da:

► C1 Rettifica, GU L 183 del 26.6.1998, pag. 94 (963/98)

▼B**REGOLAMENTO (CE) N. 963/98 DELLA COMMISSIONE****del 7 maggio 1998****recante norme di commercializzazione per i cavolfiori**► M5 ————— ◀

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 dal regolamento (CE) n. 2520/97 della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando che i cavolfiori e i carciofi figurano nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione; che il regolamento n. 23 del Consiglio, del 4 aprile 1962, relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 della Commissione ⁽⁴⁾, ha fissato nell'allegato II/1 alcune norme comuni di qualità per i cavolfiori; che il regolamento n. 58 della Commissione, del 15 giugno 1962, relativo alla determinazione di norme comuni di qualità per alcuni prodotti dell'allegato IB del regolamento n. 23 ⁽⁵⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97, ha fissato nell'allegato I/6 alcune norme comuni di qualità per i carciofi; che tali norme non rispondono più alle esigenze del mercato;

considerando che è quindi necessario procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni, abrogando il regolamento n. 23 e l'allegato I/6 del regolamento n. 58 e tenendo conto, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, delle norme raccomandate per i prodotti in causa dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite;

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 all'atto dell'applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quelle della spedizione; che per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, si deve prendere 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 freschi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1▼M5

1. La norma di commercializzazione per i cavolfiori di cui al codice NC 0704 10 figura nell'allegato.

⁽¹⁾ GU L 297 del 21. 11. 1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 346 del 17. 12. 1997, pag. 41.

⁽³⁾ GU 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.

⁽⁴⁾ GU L 126 del 17. 5. 1997, pag. 11.

⁽⁵⁾ GU 56 del 7. 7. 1962, pag. 1606/62.

▼B

2. Le norme si applicano 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 diminuzione 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 n. 23 e l'allegato I/6 del regolamento n. 58 sono abrogati.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il 1° luglio 1998.

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

▼ **M5**

ALLEGATO

▼ **B**

NORMA PER I CAVOLFIORI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai cavolfiori delle varietà (cultivar) derivanti dalla specie *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis* destinati ad essere consegnati al consumatore allo stato fresco, ad esclusione dei cavolfiori destinati alla trasformazione industriale.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i cavolfiori devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le infiorescenze (teste) devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato dei cavolfiori devono essere tali da consentire:

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

B. Classificazione

I cavolfiori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»*

I cavolfiori classificati in questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

Le infiorescenze (teste) devono essere:

- ben formate, resistenti, compatte;
- di grana molto serrata;
- di colore uniformemente bianco o leggermente paglierino
► **M1** ⁽¹⁾ ◀;
- esenti da qualsiasi difetto, ad eccezione di lievissime alterazioni dell'epidermide, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale e le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione del prodotto.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati «con foglie» o «coronati», le foglie devono avere un aspetto fresco.

ii) *Categoria I*

I cavolfiori di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

(1) La commercializzazione di cavolfiori di colore diverso è tuttavia ammessa, a condizione che essi presentino le caratteristiche previste per la categoria considerata e la colorazione caratteristica della varietà in questione.

▼B

Le infiorescenze (teste) devono essere:

- resistenti;
- di grana serrata;
- di colore da bianco a bianco avorio o paglierino ⁽¹⁾;
- prive di difetti quali macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature.

Le infiorescenze (teste) possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma o di sviluppo;
- un lieve difetto di colorazione;
- una leggerissima peluria.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati «con foglie» o «coronati», le foglie devono avere un aspetto fresco.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i cavolfiori che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Le infiorescenze (teste) possono essere:

- leggermente deformate;
- di grana non del tutto serrata;
- di colorazione giallastra ⁽¹⁾.

Esse possono presentare:

- piccole macchie di sole;
- al massimo cinque foglioline di color verde pallido in escrescenza;
- una lieve peluria (ad esclusione di ogni peluria umida e grassa al tatto).

Esse possono altresì presentare due dei difetti seguenti, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione del prodotto:

- lievi tracce di attacco di parassiti o di malattia;
- lievi danni superficiali da gelo;
- leggere ammaccature.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Il diametro minimo è fissato a 11 cm e la differenza fra il calibro massimo e minimo delle infiorescenze (teste) contenute in uno stesso imballaggio non può superare i 4 cm.

▼M2

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura ⁽²⁾.

▼B

IV. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non rispondenti ai requisiti della categoria indicata.

⁽¹⁾ La commercializzazione dei cavolfiori delle varietà di colore marcatamente violetto/porpora o verde è tuttavia ammessa, a condizione che essi presentino le caratteristiche previste per la categoria considerata.

⁽²⁾ Per prodotto in miniatura s'intende una varietà o una cultivar di cavolfiori ottenuta con metodi di selezione delle piante e/o tecniche di coltivazione speciali, ad esclusione dei cavolfiori delle varietà diverse da quelle in miniatura che non hanno raggiunto il pieno sviluppo o di calibro insufficiente. Tutti gli altri requisiti della norma devono essere soddisfatti.

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

È tollerato un 5 % di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria.

ii) *Categoria I*

È tollerato un 10 % di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria.

iii) *Categoria II*

È tollerato un 10 % di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad esclusione dei prodotti colpiti da marciume o affetti da qualunque altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è tollerato un 10 % di cavolfiori non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello menzionato sull'imballaggio, con un diametro di almeno 10 cm per le infiorescenze (teste) classificate nel calibro minimo previsto.

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE**A. Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente cavolfiori della stessa origine, dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro. In un medesimo imballaggio, le infiorescenze (teste) della categoria «Extra» devono essere inoltre di colore uniforme.

▼M2

I cavolfiori in miniatura devono essere di dimensioni ragionevolmente uniformi. Essi possono essere mescolati con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.

▼B

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

▼M3

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita ►M4 aventi peso netto inferiore o pari a tre chilogrammi ◀, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione (1).

▼B**B. Condizionamento**

I cavolfiori devono essere condizionati in maniera da assicurare una protezione adeguata del prodotto.

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

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

▼M6

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

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

▼B**C. Presentazione**

I cavolfiori possono essere presentati nei tre modi seguenti:

- i) «con foglie»: cavolfiori rivestiti di foglie sane e verdi in numero e lunghezza sufficienti per coprire e proteggere interamente l'infiorescenza (testa). Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto delle foglie di protezione;
- ii) «defogliati»: cavolfiori privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo. Sono ammesse al massimo cinque foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza (testa);
- iii) «coronati»: cavolfiori ancora rivestiti di un numero di foglie sufficiente a proteggere l'infiorescenza (testa). Le foglie devono essere verdi e sane, recise al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza (testa). Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto delle foglie di protezione.

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

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

▼M6**A. Identificazione**

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente;
- unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

▼B**B. Natura del prodotto**

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

▼M1

- Denominazione del tipo o della varietà commerciale, per i cavolfiori di colore diverso, di cui al titolo II, parte B, nota (1).

▼B**C. Origine del prodotto**

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro, espresso con i diametri minimo e massimo, o numero di pezzi.

▼M2

- Se del caso, «mini-cavolfiori», «baby-cavolfiori» o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura sono mescolati nello stesso imballaggio, l'indicazione di tutti i prodotti presente è obbligatoria, come anche l'indicazione delle origini rispettive.

▼B**E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)****▼M6**

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sui colli quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. I colli non devono recare alcuna indicazione esterna

▼ M6

che possa indurre in errore. Qualora i colli siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

▼ M5
