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

► **B** **REGOLAMENTO (CE) N. 1757/2003 DELLA COMMISSIONE**
del 3 ottobre 2003
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle zucchine e che modifica il regolamento (CEE) n. 1292/81
(GU L 252 del 4.10.2003, pag. 11)

Modificato da:

	Gazzetta ufficiale		
	n.	pag.	data
► <u>M1</u> Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004



**REGOLAMENTO (CE) N. 1757/2003 DELLA COMMISSIONE
del 3 ottobre 2003**

**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle
zucchine e che modifica il regolamento (CEE) n. 1292/81**

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 da ultimo dal regolamento (CE) n. 47/2003 della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Le zucchine figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CEE) n. 1292/81 della Commissione, del 12 maggio 1981, che stabilisce norme di qualità per i porri, le melanzane e le zucchine ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 46/2003 ⁽⁴⁾, è stato oggetto di numerose modifiche che non garantiscono più la chiarezza giuridica.
- (2) Per ragioni di chiarezza, è opportuno rendere autonoma, rispetto agli altri prodotti di cui al regolamento (CEE) n. 1292/81, la regolamentazione concernente le zucchine e modificare di conseguenza il suddetto regolamento. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma CEE/ONU FFV-41 concernente la commercializzazione e il controllo di qualità delle zucchine raccomandata dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e lo sviluppo qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).
- (3) L'applicazione delle suddette nuove norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.
- (4) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione.
- (5) I prodotti della categoria «Extra» devono essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, nei loro confronti, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.
- (6) 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

La norma di commercializzazione applicabile alle zucchine di cui al codice NC 0709 90 70 è stabilita nell'allegato.

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 64.

⁽³⁾ GU L 129 del 15.5.1981, pag. 38.

⁽⁴⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 61.

▼B

Essa 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. I prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra» possono inoltre presentare lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CEE) n. 1292/81 è modificato come segue.

- 1) Il titolo è sostituito dal seguente: «Regolamento (CEE) n. 1292/81 della Commissione, del 12 maggio 1981, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle zucchine».
- 2) All'articolo 1, il testo del primo comma è sostituito dal seguente:
«La norma di commercializzazione applicabile alle melanzane di cui al codice NC 0709 30 00 figura nell'allegato.»
- 3) Il titolo dell'allegato II è sostituito dal titolo:
«ALLEGATO
NORME PER LE ZUCCHINE».
- 4) L'allegato III è abrogato.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° dicembre 2003.

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



ALLEGATO

NORMA PER LE ZUCCHINE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle zucchine delle varietà (cultivar) della *Cucurbita pepo* L., 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.

La presente norma si applica anche alle zucchine presentate con il fiore.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le zucchine 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 zucchine e le zucchine con fiore devono essere:

- intere e munite del peduncolo, che può essere lievemente danneggiato,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- di aspetto fresco,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da attacchi parassitari,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre esse devono essere:

- consistenti,
- prive di cavità,
- prive di screpolature,
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri.

Lo stato e il grado di sviluppo delle zucchine devono essere tali da consentire:

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

B. Classificazione

Le zucchine sono classificate nelle tre categorie seguenti.

i) *Categoria Extra*

Le zucchine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Esse devono essere:

- ben sviluppate,
- ben formate,
- munite del peduncolo, tagliato di netto e di una lunghezza massima di 3 cm.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissimi difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto e le sue caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Le zucchine di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

▼B

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- leggeri difetti di forma,
- leggeri difetti di colorazione,
- lievissimi difetti della buccia,
- lievissimi difetti dovuti a malattie a condizione che non siano evolutive e non colpiscano la polpa.

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

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le zucchine 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,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole,
- lievi difetti della buccia,
- lievi difetti dovuti a malattie a condizione che non siano evolutive e non colpiscano la polpa.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro delle zucchine è determinato

- dalla loro lunghezza o
- dal loro peso.

- a) Nel caso del calibro per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto.

La lunghezza minima è di 7 cm e la lunghezza massima è di 35 cm.

Per le categorie Extra e I, le zucchine devono essere calibrate secondo la scala seguente:

- da 7 cm a 14 cm inclusi,
- da 14 cm esclusi a 21 cm inclusi,
- 21 cm esclusi a 35 cm inclusi.

- b) Nel caso del calibro per peso, il peso minimo è di 50 g e il peso massimo è di 450 g.

Per le categorie Extra e I, le zucchine devono essere calibrate secondo la scala seguente:

- da 50 g a 100 g inclusi,
- da 100 g esclusi a 225 g inclusi,
- da 225 g esclusi a 450 g.

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano né ai prodotti in miniatura ⁽¹⁾ né alle zucchine presentate con il fiore.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ogni imballaggio tolleranze di qualità e di calibro.

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

Il 5 % in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

⁽¹⁾ Per prodotto in miniatura s'intende una varietà o un cultivar di zucchine ottenuta con metodi di selezione delle piante e/o tecniche di coltivazione speciali. Tutti gli altri requisiti della norma devono essere soddisfatti.

▼Bii) *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.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso delle zucchine non rispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i prodotti visibilmente affetti da marciume o 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 zucchine non conforme ai requisiti di calibro ma a quelli di 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.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto zucchine della stessa origine, varietà e/o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro (in caso di calibratura); i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di sviluppo e devono presentare apprezzabilmente la stessa colorazione.

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

In deroga alle precedenti disposizioni del presente punto, i prodotti oggetto del presente regolamento possono essere presentati in miscuglio, in imballaggi di vendita di peso netto inferiore a 3 chilogrammi, con ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione ⁽¹⁾.

Le zucchine in miniatura e le zucchine presentate con il fiore devono essere di dimensioni ragionevolmente uniformi. Le zucchine in miniatura possono essere mescolate con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.

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 possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e, in particolare, di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è ammesso soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

▼M1

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

▼B

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

▼M1**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

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼ M1

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**

Se il contenuto non è visibile dall'esterno:

- «Zucchine»,
- «Zucchine con fiore» o denominazione equivalente, secondo il caso.

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 minima e massima, allorquando trattasi di calibrazione per lunghezza,
 - dal peso minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per peso,
- eventualmente, «mini-zucchine», «baby-zucchine» o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura siano mescolati nello stesso imballaggio, l'indicazione di tutti i prodotti presente è obbligatoria, come anche l'indicazione delle origini rispettive.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)**▼ M1**

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 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.