

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)982

Vol. 1968/0169

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

COM(68) 982 def.

Bruxelles, 16 dicembre 1968

Proposta di

REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO

recante aggiunta di una categoria supplementare di
qualità alle norme comuni di qualità per taluni ortofrutticoli

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

COM(68) 982 def.

Proposta di

REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO

recante aggiunta di una categoria supplementare di qualità alle norme comuni
di qualità per taluni ortofrutticoli

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITA' EUROPEE,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea,

Visto il regolamento n. 158/66/CEE del Consiglio, del 25 ottobre 1966,
relativo all'applicazione delle norme di qualità agli ortofrutticoli
commercializzati all'interno della Comunità⁽¹⁾ modificato per ultimo
dal regolamento n. 967/68/CEE⁽²⁾, e in particolare l'articolo 2,

Vista la proposta della Commissione,

Considerando che l'applicazione delle norme comuni di qualità già vigenti
negli scambi tra Stati membri per alcuni ortofrutticoli commercializzati
all'interno della Comunità avrebbe l'effetto di vietare la commercializzazione
di una parte della produzione; che è pertanto opportuno completare tali norme
mediante l'aggiunta di una categoria supplementare di qualità allo scopo di
consentire, per il periodo di cui all'articolo 2, paragrafo 1, ultimo comma,
del regolamento n. 158/66/CEE, la commercializzazione dei prodotti che,
anche se non possono essere classificati nelle categorie superiori, sono
nondimeno conformi a criteri di qualità tali da soddisfare le esigenze dei
consumatori, presentando al tempo stesso un interesse per il produttore,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

(1) G.U. n. 192 del 27 ottobre 1966, pag 3232/66

(2) G.U. n. 166 del 17 luglio 1968, pag. 1

Articolo 1

Le norme comuni di qualità per lattughe, indivie ricce e scarole, cipolle, albicocche, cicoria witloof, carote, ciliegie, fragole, asparagi, cetrioli, aglio, cavoli cappucci e verzotti e sedani da coste, sono completate dall'aggiunta di una categoria supplementare di qualità denominata categorie II

La categoria III è definita per ciascun prodotto negli allegati del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1969.

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

Fatto a Bruxelles,

Per il Consiglio

Il Presidente

CATEGORIA III, LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

Questa categoria comprende i prodotti di qualità che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Le insalate classificate nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II. Tuttavia, possono presentare tracce di terra.

PEZZATURA

A. Peso minimo

Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 10 kg ogni 100 cespi, cioè 100 gr. al cespo. Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 kg ogni 100 cespi, cioè 80 gr al cespo.

Le indivie ricce e scarole devono pesare almeno 15 kg. per 100 cespi, cioè 150 gr al cespo.

B. Omogeneità

i) lattughe

La differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 40 gr. per le lattughe di peso inferiore a 20 kg./100 cespi (200 gr al cespo),
- 100 gr per le lattughe di peso superiore a 20 kg./100 cespi (200 gr. al cespo).

ii) indivie ricce e scarole:

La differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 150 gr per le indivie ricce e scarole di pieno campo,
- 100 gr per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

TOLLERANZE

Ogni imballaggio può contenere al massimo:

- il 15% di cespi non corrispondenti alle caratteristiche minime, fatte salve le disposizioni previste per quanto concerne la presenza di tracce di terra. In nessun caso tale tolleranza può riferirsi a prodotti inadatti al consumo.
- il 10% di cespi non conformi alle norme fissate per la pezzatura.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente insalate della stessa varietà e dello stesso calibro. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto concerne il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano alle insalate classificate nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano alle insalate classificate nella categoria III.

CATEGORIA III - CIPOLLE

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Le cipolle classificate nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II. Tuttavia, possono essere munite del loro ciuffo radicale e presentare:

- un inizio di germogliazione, nei limiti del 20% per un dato imballaggio,
- lesioni che non pregiudichino la buona conservazione del prodotto.

CALIBRAZIONE

Il diametro minimo delle cipolle classificate nella categoria III è fissato a 10 mm. Non è richiesta una omogeneità.

TOLLERANZE

Ciascun imballaggio deve contenere al massimo:

- il 15% in peso di prodotti non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo,
- il 10% in peso di cipolle di calibro inferiore al calibro minimo previsto.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio deve contenere esclusivamente cipolle dello stesso tipo commerciale. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano alle cipolle classificate nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano alle cipolle classificate nella categoria III. Tuttavia, per quanto concerne le caratteristiche commerciali, su ogni imballaggio può figurare solo l'indicazione della categoria.

CATEGORIA III - ALBICOCHE

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

I frutti classificati nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II. Tuttavia, possono presentare difetti della buccia, più importanti purché tali difetti non superino :

- 3 cm. di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 1,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

CALIBRAZIONE

Il calibro minimo delle albicocche classificate nella categoria III è fissato a 30 mm di diametro (10 cm. di circonferenza). Non è richiesta una omogeneità.

TOLLERANZE

Ciascuno irballaggio può contenere al massimo:

- il 15% espresso in numero o peso di frutta non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatte al consumo,
- il 10% espresso in numero o in peso di frutta di calibro inferiore al calibro minimo previsto.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio deve contenere esclusivamente frutta della stessa varietà. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano alle frutta classificate nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano alle frutta classificate nella categoria III. Tuttavia, per quanto si riferisce alle caratteristiche commerciali, su ciascun imballaggio può figurare solo l'indicazione della categoria.

ALLEGATO IV

CATEGORIA III - CICORIA WITLOOF

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Le cicorie di Bruxelles (chicons) classificate nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche minime di cui al titolo II B delle norme comuni.

Possono essere di forma irregolare e presentare:

- una colorazione verdastro chiara che non si estenda su oltre 1/3 della lunghezza,
- leggere macchie di arrossamento,
- una parte terminale aperta,
- la formazione di uno stelo nella parte centrale, purché non sia troppo sviluppato.

CALIBRAZIONE

Le cicorie di Bruxelles classificate nella categoria III non possono avere un diametro inferiore a 2,5 cm. La lunghezza delle cicorie di Bruxelles classificate in questa categoria deve essere compresa tra 9 cm e 24 cm.

In uno stesso imballaggio, la differenza massima di lunghezza tra le cicorie di Bruxelles è limitata a 10 cm.

TOLLERANZE

Ciascun imballaggio può contenere al massimo :

- il 15% in numero di cicorie di Bruxelles non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatte al consumo,
- il 10% espresso in numero di cicorie di Bruxelles non corrispondenti alle norme fissate per la calibrazione.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente cicorie di Bruxelles della stessa varietà e dello stesso calibro. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano alle cicorie di Bruxelles classificate nella categoria II.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano alle cicorie di Bruxelles classificate nella categoria III.

CATEGORIA III - CAROTE

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

I prodotti classificati nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II. Tuttavia, le radici possono non essere intere. Inoltre è ammessa una colorazione verde o rossa violacea al colletto con un massimo di 4 cm.

CALIBRAZIONE

Il calibro minimo delle carote classificate nella categoria III è fissato a 10 mm di diametro o 8 grammi di peso. Non è richiesta una omogeneità.

TOLLERANZE

Ogni imballaggio o, nel caso di carico alla rinfusa, ogni partita può contenere al massimo:

- il 15% in peso di radici non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatte al consumo,
- il 10% in peso di radici di calibro inferiore al calibro minimo previsto.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio o, nel caso di carico alla rinfusa, ogni partita deve contenere solo carote della stessa varietà. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto concerne il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni (ad eccezione di quelle che figurano al primo capoverso del punto ii) si applicano alle carote classificate nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano alle carote classificate nella categoria III.

CATEGORIA III - CILIEGIE

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Le frutta classificate nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria I. Tuttavia, possono presentare lievi difetti superficiali perfettamente cicatrizzati.

Inoltre, sono ammesse in questa categoria le frutta delle varietà acide prive di peduncolo, purché non abbiano subito danni. Tali frutta devono essere condizionate a parte.

CALIBRAZIONE

Il diametro minimo delle ciliegie classificate nella categoria III è fissato a 15 mm.

TOLLERANZE

Ogni imballaggio può contenere al massimo:

- il 15 % in peso di frutta non corrispondenti alle caratteristiche minime, di cui al massimo l'8 % di frutta spaccate ed il 4 % di frutta passate di maturità o bacate. Inoltre, per le frutta presentate normalmente senza peduncolo e condizionate a parte, può essere ammesso al massimo il 15 % in peso di frutta provviste di peduncolo;
- il 10 % in peso di frutta di calibro inferiore al calibro minimo previsto.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutta della stessa varietà. È rigorosamente vietata la frode di presentazione cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano alle frutta classificate nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano alle frutta classificate nella categoria III.

CATEGORIA III - FRAGOLE

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Le frutta classificate nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche minime di cui al titolo II B delle norme comuni.

Possono presentare :

- difetti di forma o di sviluppo,
- lievi ammaccature dovute al condizionamento,
- zone biancastre o verdastre causate da un difetto di maturazione,
- tracce di terra, purché non nuocciano in modo troppo notevole allo aspetto generale dell'imballaggio.

Inoltre, sono ammesse in questa categoria le frutta prive di peduncolo e di calice, purché non siano state danneggiate. Tali frutta devono essere condizionate a parte.

CALIBRAZIONE

Il diametro minimo delle fragole classificate nella categoria III è fissato a 15 mm, salvo per le fragole di bosco per le quali non è richiesto un calibro minimo.

TOLLERANZE

Ogni imballaggio può contenere al massimo:

- il 15 % in numero o in peso di frutta non corrispondenti alle caratteristiche minime ma adatte al consumo. In nessun caso tale tolleranza può superare il 2 % per i frutti guasti,
- il 15 % in numero o in peso di frutta :
 - prive di peduncolo e di calice per le frutta presentate normalmente con il peduncolo ed il calice,
 - munite del peduncolo e del calice per le frutta presentate normalmente con il peduncolo ed il calice,
- il 10 % in numero o in peso di frutta di calibro inferiore al calibro minimo previsto.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio deve contenere solo frutta della stessa origine. E' rigorosamente vietata ogni frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano alle frutta classificate nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano alle frutta classificate nella categoria III. Tuttavia, per quanto concerne le caratteristiche commerciali, su ciascun imballaggio puo' figurare solo l'indicazione della categoria.

CATEGORIA III - ASPARAGI

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Gli asparagi classificati nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II. Tuttavia, gli apici possono essere leggermente aperti e la punta degli asparagi bianchi può presentare una colorazione verde-pallido.

Inoltre, la sezione praticata alla base dei turioni può essere obliqua rispetto all'asse longitudinale.

CALIBRAZIONE

Le disposizioni previste per la categoria II al titolo III delle norme comuni si applicano agli asparagi classificati nella categoria III.

TOLLERANZE

Ciascun imballaggio può contenere al massimo:

- il 25% in peso di turioni non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo,
- il 10% in peso o in numero di turioni non conformi alle norme fissate per la calibrazione.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio o ciascun mazzo in uno stesso imballaggio deve contenere solo turioni dello stesso calibro.

In ciascuno dei gruppi di colorazione, sono ammessi turioni di un'altra colorazione. Tuttavia, i turioni di asparagi verdi, la cui colorazione verde si estende su oltre un terzo della lunghezza, devono essere condizionati a parte e la presenza di turioni di una colorazione diversa è ammessa solo nei limiti del 20%. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, vale a dire che la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e il contenuto, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano agli asparagi classificati nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano agli asparagi classificati nella categoria III. Tuttavia, per quanto concerne la natura del prodotto e se il contenuto degli imballaggi non è visibile, l'indicazione "asparagi" dev'essere sguita dall'indicazione "mescolati" quando il principale gruppo di colorazione non rappresenta il 90% del numero di turioni.

CATEGORIA III - CETRIOLI

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

I cetrioli classificati nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II. Tuttavia, i cetrioli ricurvi possono presentare tutti i difetti ammessi nella categoria II per i cetrioli diritti e lievemente ricurvi.

CALIBRAZIONE

Le disposizioni previste nel titolo III delle norme comuni si applicano ai cetrioli classificati nella categoria III. Tuttavia, per i cetrioli commercializzati tra il 1^o ottobre e il 31 maggio non è richiesto un peso minimo.

TOLLERANZE

Ogni imballaggio o, in caso di carico alla rinfusa, ogni partita può contenere al massimo:

- il 15% in numero di cetrioli non conformi alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo. Un massimo del 2% espresso in numero di cetrioli può presentare una piccola parte terminale avente sapore amaro,
- il 10% in numero di cetrioli non corrispondenti alle norme fissate per la calibrazione.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio o, in caso di carico alla rinfusa, ogni partita deve contenere esclusivamente cetrioli della stessa varietà. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni previste al titolo V B delle norme comuni si applicano ai cetrioli classificati nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni previste al titolo VI delle norme comuni si applicano ai cetrioli classificati nella categoria III.

Le disposizioni particolari previste per la categoria II ai paragrafi 1 B e 2 si applicano alla categoria III.

CATEGORIA III - AGLI

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Gli agli classificati nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II.

Tuttavia, possono presentare lesioni meccaniche cicatrizzate e ammaccature che non pregiudichino la conservazione del prodotto; questi difetti non possono interessare più di 4 bulbilli per bulbo. Possono inoltre essere privi, al massimo, di 5 bulbilli, nel caso degli agli secchi.

CALIBRAZIONE

Il diametro minimo degli agli classificati nella categoria III è fissato a 30 mm. Non è richiesta una omogeneità.

TOLLERANZE

Ciascun imballaggio o, nel caso di carico alla rinfusa, ciascuna partita può contenere al massimo:

- il 10 % al massimo in peso di bulbi che presentino germogli esterni visibili,
- il 15 % in peso di bulbi non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo,
- il 10 % in peso di bulbi di calibro inferiore al calibro minimo previsto.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio o, nel caso di carico alla rinfusa, ciascuna partita deve comprendere solo agli dello stesso tipo commerciale. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media delle merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano agli classificati nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano agli classificati nella categoria III.

CATEGORIA III - CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

I cavoli cappucci e verzotti classificati nella categoria III devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II.

CALIBRAZIONE

Le disposizioni di cui al titolo III delle norme comuni si applicano ai cavoli cappucci e verzotti classificati nella categoria III. Tuttavia, per i cavoli commercializzati tra il 1° gennaio e il 30 giugno, il peso unitario minimo è fissato a 300 gr.

TOLLERANZE

Ciascun imballaggio o, in caso di carico alla rinfusa, ciascuna partita può contenere al massimo:

- il 15 % in peso o in numero di cavoli non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo,
- il 10 % in peso o in numero di cavoli non conformi alle norme fissate per la calibrazione.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio o, nel caso di carico alla rinfusa, ciascuna partita deve contenere solo prodotti della stessa varietà e dello stesso calibro nella misura in cui, per quanto concerne quest'ultimo criterio, sia imposta una calibrazione. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media delle merci.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano anche ~~di cavoli cappucci e verzotti~~ della categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al titolo VI delle norme comuni si applicano anche ~~di cavoli cappucci e verzotti~~ della categoria III.

CATEGORIA III - SEDANI DA COSTE

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite qui di seguito.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

I sedani classificati nella categoria III devono corrispondere alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria II. Tuttavia, possono presentare:

- tracce di ruggine più importanti,
- un massimo di snervature principali spezzate, schiacciate o aperte.

CALIBRAZIONE

Il peso minimo dei sedani classificati nella categoria III è fissato a 100 grammi.

TOLLERANZE

Ciascun imballaggio può contenere al massimo:

- il 15% in numero di sedani non corrispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo
- il 10% in numero di sedani di peso inferiore al peso minimo previsto.

IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio deve contenere solo sedani dello stesso colore. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, in particolare per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B. Condizionamento

Le disposizioni di cui al titolo V B delle norme comuni si applicano ai prodotti classificati nella categoria III.

INDICAZIONI ESTERNE

Le disposizioni di cui al punto VI delle norme comuni si applicano ai sedani classificati nella categoria III.