

# TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

---

CONSLEG: 1998R0963 — 20/05/2004

*Pagine: 7*

---



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 ► M4 ————— ◀**

(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>	Regolamento (CE) n. 1466/2003 della Commissione del 19 agosto 2003	L 210	6	20.8.2003
► <u>M5</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**  
 ► M4 ◀

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 dal regolamento (CE) n. 2520/97 della Commissione <sup>(2)</sup>, 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 <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 della Commissione <sup>(4)</sup>, 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 <sup>(5)</sup>, 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*

▼M4

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

<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 30 del 20. 4. 1962, pag. 965/62.

<sup>(4)</sup> GU L 126 del 17. 5. 1997, pag. 11.

<sup>(5)</sup> 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.

▼ **M4***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** <sup>(1)</sup> ◀;
- 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.

Le infiorescenze (teste) devono essere:

- resistenti;

(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**

- di grana serrata;
- di colore da bianco a bianco avorio o paglierino <sup>(1)</sup>;
- 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 <sup>(1)</sup>

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.

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 <sup>(2)</sup>.

**▼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.

<sup>(1)</sup> 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.

<sup>(2)</sup> 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 aventi peso netto inferiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofruitticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione <sup>(1)</sup>.

**▼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.

**▼M5**

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

**▼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'infiores-

<sup>(1)</sup> GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

**▼ B**

scenza (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.

**▼ M5****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)****▼ M5**

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.

**▼ M4**