

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

► **B**

**REGOLAMENTO (CEE) N.1677/88 DELLA COMMISSIONE**

**del 15 giugno 1988**

**che stabilisce norme di qualità per i cetrioli**

(GU L 150 del 16.6.1988, pag. 21)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <b><u>M1</u></b>	Regolamento (CE) n.888/97 della Commissione del 16 maggio 1997	L 126	11	17.5.1997
► <b><u>M2</u></b>	Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
► <b><u>M3</u></b>	modificato dal regolamento (CE) n. 6/2005 della Commissione del 4 gennaio 2005	L 2	3	5.1.2005
► <b><u>M4</u></b>	Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004
► <b><u>M5</u></b>	Regolamento (CE) n. 386/2005 della Commissione dell'8 marzo 2005	L 62	3	9.3.2005

▼B

**REGOLAMENTO (CEE) N.1677/88 DELLA COMMISSIONE**  
**del 15 giugno 1988**  
**che stabilisce norme di qualità per i cetrioli**

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 <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1117/88 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento n. 183/64/CEE del Consiglio <sup>(3)</sup> ha stabilito le norme di qualità per i cetrioli;

considerando che la produzione e il commercio di questo prodotto hanno subito un'evoluzione, in particolare per quanto riguarda le esigenze dei mercati al consumo e all'ingrosso; che, di conseguenza, occorre modificare le norme di qualità relative ai cetrioli per tener conto di queste nuove esigenze;

considerando che per i cetrioli tali modifiche implicano la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento (CEE) n. 1194/69 del Consiglio <sup>(4)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 79/88 <sup>(5)</sup>; che, per definire detta categoria, occorre tener conto dell'interesse economico che i prodotti in causa presentano per i produttori e della necessità di soddisfare il fabbisogno dei consumatori;

considerando che le norme di qualità sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto su lunga distanza, il magazzino di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono sottoposti i prodotti, possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità; che occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successiva a quella della spedizione;

considerando che, per motivi di chiarezza e di certezza del diritto, nonché per maggior comodità degli interessati, è opportuno presentare in un testo unico le norme così modificate;

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*

▼M5

Le norme di qualità per i cetrioli di cui al codice NC 0707 00 05 sono quelle indicate nell'allegato.

▼B

Tali norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste 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, e lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

<sup>(1)</sup> GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU n. L 107 del 28. 4. 1988, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU n. 192 del 25. 11. 1964, pag. 3217/64.

<sup>(4)</sup> GU n. L 157 del 28. 6. 1969, pag. 1.

<sup>(5)</sup> GU n. L 10 del 14. 1. 1988, pag. 8.

▼B

*Articolo 2*

Il regolamento n. 183/64/CEE è modificato come segue:

- all'articolo 1, paragrafo 2, il secondo trattino è soppresso;
- l'allegato I, parte seconda, è soppresso.

*Articolo 3*

Il regolamento (CEE) n. 1194/69 è modificato come segue:

- all'articolo 1, i termini «e cetrioli» sono soppressi;
- l'allegato VII è soppresso.

*Articolo 4*

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1989.

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



ALLEGATO

**NORMA DI QUALITÀ PER CETRIOLI**

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai cetrioli delle varietà (cultivar) derivate da *Cucumis sativus* L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i cetrioli destinati alla trasformazione industriale e i cetrioli per sottaceti (cornichons).

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

- interi,
- sani; sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- di aspetto fresco,
- resistenti,
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- praticamente privi di parassiti,
- praticamente privi di attacchi di parassiti,
- senza sapore amaro (fatte salve le disposizioni particolari previste per la categoria II ► **M1** ————— ◀ nel capitolo «Tolleranze»),
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapori estranei.

I cetrioli devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente ed avere al tempo stesso semi teneri.

Il loro stato deve essere tale da consentire:

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

B) **Classificazione:**

I cetrioli sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»:*

I cetrioli di questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà.

Essi devono:

- essere ben sviluppati,
- essere ben formati e praticamente dritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo),
- avere una colorazione tipica della varietà,
- essere privi di difetti, inclusa qualsiasi deformazione, in particolare quelle dovute allo sviluppo dei semi.

ii) *Categoria I:*

I cetrioli di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono:

- aver raggiunto uno sviluppo sufficiente,
- essere di forma abbastanza regolare e praticamente dritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo).

**▼B**

Sono ammessi i difetti seguenti:

- una leggera deformazione, esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi,
- un lieve difetto di colorazione, in particolare la colorazione chiara della parte del cetriolo che è stata in contatto con il suolo durante la crescita,
- lievi difetti della buccia dovuti allo strofinamento, alla manipolazione o a basse temperature, purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto.

iii) *Categoria II:*

Questa categoria comprende i cetrioli che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti:

- deformazioni diverse da quelle dovute ad un eccessivo sviluppo dei semi,
- difetti di colorazione che coprono fino ad un terzo della superficie; nel caso dei cetrioli di coltura protetta (serra o plastica) non sono ammessi gravi difetti di colorazione nella parte considerata,
- screpolature cicatrizzate,
- lievi danni causati dallo strofinamento o dalla manipolazione, tali da non compromettere seriamente la conservazione e l'aspetto.

Per i cetrioli diritti e leggermente ricurvi, sono ammessi tutti i difetti sopra citati.

Per contro, i cetrioli ricurvi sono ammessi se presentano soltanto leggeri difetti di colorazione, ad esclusione di qualsiasi altro difetto o deformazione diversa dalla curvatura.

I cetrioli leggermente ricurvi possono avere un'altezza massima dell'arco di 20 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo.

I cetrioli ricurvi possono avere un'altezza dell'arco superiore e devono essere condizionati a parte.

**▼M1****▼B**

## III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal peso unitario.

i) Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in 180 grammi.

Il peso minimo dei cetrioli coltivati in coltura protetta è stabilito in 250 grammi.

ii) I cetrioli coltivati in coltura protetta delle categorie Extra e I devono inoltre possedere:

- una lunghezza minima di 30 cm per quelli di peso pari a 500 grammi almeno,
- una lunghezza minima di 25 cm per quelli con peso compreso tra 250 e 500 grammi.

iii) La calibrazione è obbligatoria per i cetrioli delle categorie «Extra» e I.

La differenza di peso tra il cetriolo più pesante e il cetriolo più leggero facenti parte di uno stesso imballaggio non può eccedere:

- 100 gr se il pezzo più leggero ha un peso compreso tra 180 e 400 gr;
- 150 gr se il pezzo più leggero pesa 400 gr almeno.

iv) Le disposizioni riguardanti la calibrazione non s'applicano ai cetrioli di tipo a frutto corto.

## IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In ogni imballaggio sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non conformi alle caratteristiche della categoria indicata.

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

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

ii) *Categoria I:*

Il 10 % in numero di cetrioli 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 di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, un massimo del 2 % in numero dei cetrioli può presentare una piccola parte terminale avente sapore amaro.

**▼ M1****▼ B****B) Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie, il 10 % in numero di cetrioli non conformi alle norme fissate per la calibrazione. Tuttavia, questa tolleranza può riguardare soltanto i prodotti le cui dimensioni e il cui peso differiscono del 10 % al massimo dai limiti fissati.

**V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE****A) Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cetrioli della stessa origine, varietà o tipo, qualità e calibro (sempreché, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia richiesta una calibrazione).

**▼ M1****▼ B**

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

**▼ M2**

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita ► **M3** 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 <sup>(1)</sup>.

**▼ B****B) Condizionamento**

I cetrioli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I cetrioli devono essere sufficientemente stretti nell'imballaggio, in modo da evitare qualsiasi danno durante il trasporto.

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 dei 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.

**▼ M4**

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

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

**▼B**

## 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:

**▼M4**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:**

- «Cetrioli» se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- a secondo dei casi, «di coltura protetta» o qualsiasi altra espressione equivalente,
- a secondo dei casi, «Cetrioli di tipo a frutto corto» o «minicetrioli».

C) **Origine del prodotto:**

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

D) **Caratteristiche commerciali:**

- categoria e, secondo il caso, per la categoria II  
     ► **M1** ————— ◀, l'indicazione «cetrioli ricurvi»,
- calibro (in caso di calibrazione) espresso dai pesi minimo e massimo dei cetrioli,
- numero di pezzi (facoltativo).

E. **Marchio ufficiale di controllo** (facoltativo)**▼M4**

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.