

PARTE 4: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica:

- alle lattughe delle varietà (cultivar) derivate:
 - dalla *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo "Iceberg"),
 - dalla *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lattughe romane),
 - dalla *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (lattughe da taglio),
 - da incroci di queste varietà, nonché
- alle indivie ricce delle varietà (cultivar) derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam., e
- *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore.

La presente norma non si applica né ai prodotti destinati alla trasformazione industriale, né a quelli commercializzati sotto forma di foglie staccate, né alle lattughe in vaso.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le lattughe, le indivie ricce e le scarole devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di terra o di ogni altro substrato e praticamente privi di sostanze estranee visibili.
- di aspetto fresco;
- turgidi;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- non fioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

I prodotti devono presentare uno sviluppo normale.

Lo stato e il grado di sviluppo dei prodotti devono essere tali da consentire:

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

B. **Classificazione**

I prodotti sono classificati nelle due categorie seguenti:

i) *Categoria I*

I prodotti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale, in particolare il colore.

Essi devono essere inoltre:

- ben formati,
- consistenti, tenuto conto del sistema di coltivazione e del tipo di prodotto,
- esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità,
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo, ben formato. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammesso un grumolo ridotto.

Le lattughe romane devono presentare un grumolo, che può essere ridotto.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i prodotti che non possono essere classificati nella categoria I, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere:

- abbastanza ben formati,
- esenti da difetti e alterazioni che ne pregiudichino seriamente la commestibilità.

I prodotti possono presentare i seguenti difetti, purché conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- leggeri difetti di colorazione,
- lievi danni dovuti a parassiti.

Le lattughe a cappuccio devono presentare un grumolo, che può essere ridotto. Per le lattughe a cappuccio ottenute in coltura protetta è ammessa tuttavia la mancanza del grumolo.

Le lattughe romane possono non presentare un grumolo.

III. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE**

La pezzatura è determinata dal peso unitario.

A. Peso minimo

Il peso minimo per le categorie I e II è il seguente:

	di pieno campo	in coltura protetta
Lattughe a cappuccio, eccetto quelle del tipo "Iceberg", e lattughe romane, eccetto le lattughe a foglie spesse	150 g	100 g
Lattughe del tipo "Iceberg"	300 g	200 g
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g
Indivie ricce e scarole	200 g	150 g

B. Omogeneità

a) Lattughe

Per tutte le categorie contenute in uno stesso imballaggio, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:

- 40 g se il cespo più leggero ha un peso inferiore a 150 g,
- 100 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 150 e 300 g,
- 150 g se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 300 e 450 g,
- 300 g se il cespo più leggero ha un peso superiore a 450 g.

b) Indivie ricce e scarole

Per tutte le categorie contenute in uno stesso imballaggio, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare 300 g.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

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

A. Tolleranze di qualitài) *Categoria I*

Il 10 % in numero di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II*

Il 10 % in numero di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i prodotti visibilmente affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10 % al massimo alla pezzatura richiesta.

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e pezzatura.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diversi tipi di prodotti cui si applica la presente norma, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni tipo interessato, alla pezzatura. Inoltre, i tipi di prodotti presenti nell'imballaggio devono essere facilmente riconoscibili e la proporzione di ciascuno di essi dev'essere visibile senza dover danneggiare l'imballaggio.

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

B. **Condizionamento e imballaggio**

I prodotti devono essere condizionati in modo da garantirne una protezione adeguata.

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

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

C. **Presentazione**

I prodotti presentati su più strati possono essere disposti con le basi e le parti centrali a contatto, a condizione che gli strati o i cespi siano adeguatamente protetti o separati.

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.

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;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. **Natura del prodotto**

- "Lattughe", "lattughe Batavia", "lattughe Iceberg", "lattughe romane", "lattughe da taglio" (o, ad esempio, "foglie di quercia", "lollo bionda", "lollo rossa"), "indivie ricce", "scarole" o una definizione che sia sinonimo della varietà in causa quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno;
- ove del caso, "lattughe a foglie spesse" o una definizione che sia sinonimo di tale varietà;
- se del caso, l'indicazione "ottenuta in coltura protetta" o un'altra indicazione appropriata;
- il nome della varietà (facoltativo);
- in caso di miscuglio di diversi tipi di prodotti:
 - l'indicazione "miscuglio di insalate", "insalate miste", oppure
 - l'indicazione del tipo di ciascuna insalata e, se il contenuto non è visibile dall'esterno, del numero di cespi di ciascun tipo.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria
- Pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi
- Peso netto (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono confezioni per la vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.