

# TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

---

CONSLEG: 1981R1292 — 20/05/2004

*Pagine: 7*

---



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

- **B**                      ► **M5** **REGOLAMENTO (CEE) N. 1292/81 DELLA COMMISSIONE**  
**del 12 maggio 1981**  
**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle ~~zucchine~~** ◀  
(GU L 129 del 15.5.1981, pag. 38)

Modificato da:

	Gazzetta ufficiale		
	n.	pag.	data
► <b><u>M1</u></b> Regolamento (CEE) n. 1076/89 della Commissione del 26 aprile 1989	L 114	14	27.4.1989
► <b><u>M2</u></b> Regolamento (CE) n. 888/97 della Commissione del 16 maggio 1997	L 126	11	17.5.1997
► <b><u>M3</u></b> Regolamento (CE) n. 1135/2001 della Commissione dell'8 giugno 2001	L 154	9	9.6.2001
► <b><u>M4</u></b> Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
► <b><u>M5</u></b> Regolamento (CE) n. 1757/2003 della Commissione del 3 ottobre 2003	L 252	11	4.10.2003
► <b><u>M6</u></b> Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B▼M5

**REGOLAMENTO (CEE) N. 1292/81 DELLA COMMISSIONE  
del 12 maggio 1981**

**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle  
zucchine**

▼B

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. 1116/81 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando che l'allegato I del regolamento (CEE) n. 1035/72 che elenca i prodotti destinati ad essere forniti al consumatore allo stato fresco per i quali sono stabilite norme di qualità è stato completato dal regolamento (CEE) n. 1208/79 <sup>(3)</sup> e dal regolamento (CEE) n. 1315/80 <sup>(4)</sup>, che vi si aggiungono i porri nonché le melanzane e le zucchine;

considerando che è pertanto necessario definire norme di qualità anche per i prodotti in questione;

considerando che le norme di qualità sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto su grande distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità; che occorre tener conto di siffatte alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successive a quelle della spedizione;

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*

1. ►M5 La norma di commercializzazione applicabile alle melanzane di cui al codice NC 0709 30 00 figura nell'allegato. ◀

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

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione.

Esso è applicabile:

▼M1

\_\_\_\_\_

▼B

— dal 1° luglio 1981 per le melanzane e le zucchine.

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

<sup>(2)</sup> GU n. L 118 del 30. 4. 1981, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU n. L 153 del 21. 6. 1979, pag. 1.

<sup>(4)</sup> GU n. L 134 del 31. 5. 1980, pag. 20.

**▼B**

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

▼ **M1**▼ **M5**

ALLEGATO

**NORME PER LE ZUCCHINE**▼ **B**

## I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle melanzane delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insanum* e *ovigerum*, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le melanzane destinate alla trasformazione industriale.

Secondo la forma, si distinguono:

- melanzane lunghe,
- melanzane globose.

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di stabilire le caratteristiche qualitative che le melanzane 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, le melanzane devono essere:

- intere,
- di aspetto fresco,
- consistenti,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili,
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati,
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi (fatte salve le disposizioni espressamente adottate per la categoria III),
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

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

**B. Classificazione:**

Le melanzane sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria I:*

Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma,
- lieve decolorazione della base,
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm<sup>2</sup>.

ii) *Categoria II:*

Questa categoria comprende le melanzane che non possono essere classificate nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Purché mantengano le loro caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione, esse possono presentare:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole di superficie non superiore a 4 cm<sup>2</sup>,
- difetti cicatrizzati della buccia, di superficie non superiore a 4 cm<sup>2</sup>.

▼ M2▼ B

## III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata:

- dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o
- dal peso.

A. **Nel caso di calibrazione in funzione del diametro**, il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm per le melanzane lunghe,
- 25 mm per le melanzane globose.

B. **Nel caso di calibrazione in funzione del peso**, il peso minimo è di 100 g.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 g, con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;
- da 300 a 500 g, con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;
- oltre 500 g, con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm, fuori peduncolo.

▼ M3

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura <sup>(1)</sup>.

▼ B

## IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per le melanzane non rispondenti ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità:**

ii) **(SIC! i)** Categoria I:

Il 10 % in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II:*

Il 10 % in numero o in peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate, da lesioni non cicatrizzate, che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

▼ M2▼ B

B. **Tolleranza di calibro:**

i) *Categoria I:*

Il 10 % in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

<sup>(1)</sup> Per prodotto in miniatura s'intende una varietà o una cultivar di melanzane ottenuta con metodi di selezione delle piante e/o tecniche di coltivazione speciali, ad esclusione delle melanzane 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**

ii) *Categoria II* ► **M2** ————— ◀:

Il 10 % in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla calibrazione minima.

Non sono comunque ammesse tolleranze per melanzane di diametro inferiore di oltre 5 mm al diametro minimo, oppure, in caso di calibrazione in funzione del peso, per le melanzane di peso inferiore a 90 grammi.

## V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

### A. Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente melanzane della stessa origine, tipo commerciale, qualità e calibrazione (quando sia imposta una calibrazione) e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione.

**▼M2****▼B**

Le melanzane lunghe contenute in uno stesso imballaggio devono essere di lunghezza sufficientemente uniforme.

**▼M3**

Le melanzane in miniatura devono essere di dimensioni ragionevolmente uniformi. Esse possono essere mescolate con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.

**▼B**

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

**▼M4**

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 ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione <sup>(1)</sup>.

**▼B**

### B. Condizionamento:

Le melanzane 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 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.

**▼M6**

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

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

**▼M6**

### 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

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

**▼ M6**

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:**

- «Melanzane», se il contenuto non è visibile dall'esterno
- Nome della varietà (facoltativo).

**C. Origine del prodotto:**

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

**C. (SIC! D.) Caratteristiche commerciali:**

- Categoria
- Calibro (in caso di calibrazione) espresso:
  - dal diametro minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per diametro,
  - dal peso minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per peso.

**▼ M3**

- Se del caso, «mini-melanzane», «baby-melanzane» 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).****▼ M6**

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.

**▼ M5**

---