

LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE (*Chicorium endivia* var. *crispum* e *latifolium*) (*Lactuca sativa* var. *capitata*, *longifolia* e *crispa*)

Reg. (UE) n. 2023/2429 del 17/08/2023 Allegato I parte B/4

Caratteristiche minime: intere, sane, pulite, turgide, di aspetto fresco, non prefiorite, esenti da parassiti, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Il torsolo deve essere reciso nettamente in corrispondenza della corona fogliare esterna. è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo,

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria I: ben formate, consistenti, esenti da danni provocati da gelo; le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche ridotto; le indivie ricce e scarole devono avere la parte centrale di colorazione gialla.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti; le lattughe a cappuccio devono presentare un grumolo che può essere ridotto, per quelle ottenute in coltura protetta e' ammessa l'assenza del grumolo; le lattughe romane possono non presentare un grumolo.

TOLLERANZE DI QUALITA' IN UNO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria I: 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. II. All'interno di tale tolleranza e' ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino... le caratteristiche minime.

Categoria II: 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

CALIBRO

La pezzatura e' determinata dal peso unitario uno stesso
imballaggio non deve superare:

a) Lattughe — 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 — 300 g.

Tolleranze: **10%** in numero di cespi non rispondenti ai requisiti di pezzatura ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo alla pezzatura richiesta.

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	- Lattughe, l. Batavia, l. Iceberg, l. romane, l. da taglio, indivie ricce, scarole per contenuto non visibile dall'esterno - se del caso, lattughe in coltura protetta - nome della varietà (facoltativo) - se del caso indicazione del miscuglio (vedi dettaglio norma)	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. Per unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore, della varietà e/o del tipo commerciale corrispondente.	- Categoria - Calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi - Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro. È possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore, varietà e/o tipo commerciale presente, all'origine; l'omogeneità di calibro non è obbligatoria. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	I prodotti devono essere imballati in modo da garantirne una protezione adeguata. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.