

<b>LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE</b> <i>(Chicorium endivia var. crispum e latifolium)</i> <i>(Lactuca sativa var. capitata, longifolia e crispa)</i> <b>Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/4</b>	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.
---	--

#### 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 I:** **10%** in numero di cespi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

#### CALIBRO

La pezzatura e' determinata dal peso unitario

**peso minimo per le categorie I e II**  
 di pieno campo                      in coltura protetta

Lattughe a cappuccio (eccetto le tipo Iceberg) e lattughe romane (eccetto quelle a foglie spesse)	150 g	100 g
Lattughe di 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

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lattughe, l. Batavia, l. Iceberg, l. romane, l. da taglio, indivie ricce, scarole per contenuto non visibile dall'esterno</li> <li>• se del caso, lattughe a foglie spesse</li> <li>• se del caso, lattughe in coltura protetta</li> <li>• nome della varietà (facoltativo)</li> <li>• se del caso indicazione del miscuglio</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe</li> <li>• Calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi</li> <li>• Peso netto (facoltativo)</li> <li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>

**LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE**(*Chicorium endivia var. crispum e latifolium*)(*Lactuca sativa var. capitata, longifolia e crispa*)  
**Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/4**

**PRESENTAZIONE**

<b>OMOGENEITA'</b>	<p>Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro.</p> <p>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.</p> <p>La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p>
<b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>	<p>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.</p>