

<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. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 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 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**

<b>IMBALLATORE</b>	<b>NATURA DEL PRODOTTO</b>	<b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b>	<b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>
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>Categoria</li> <li>Calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi</li> <li>Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>

**PRESENTAZIONE**

<b>OMOGENEITA'</b>	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. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.
<b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>	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.