



Consiglio
dell'Unione europea

Bruxelles, 13 luglio 2018
(OR. en)

11123/18
ADD 1

AGRI 364
AGRIORG 57
AGRIFIN 78
DELACTION 110

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Jordi AYET PUIGARNAU, Direttore, per conto del Segretario Generale della Commissione europea
Data:	12 luglio 2018
Destinatario:	Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Segretario Generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	C(2018) 4349 final
Oggetto:	ALLEGATO del REGOLAMENTO DELEGATO DELLA COMMISSIONE recante modifica del regolamento (UE) n. 543/2011 per quanto concerne le norme di commercializzazione nel settore degli ortofrutticoli

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2018) 4349 final.

All.: C(2018) 4349 final



COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 12.7.2018
C(2018) 4349 final

ANNEX 1

ALLEGATO

del

REGOLAMENTO DELEGATO DELLA COMMISSIONE

**recante modifica del regolamento (UE) n. 543/2011 per quanto concerne le norme di
commercializzazione nel settore degli ortofrutticoli**

ALLEGATO

“ALLEGATO I

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DI CUI ALL'ARTICOLO 3

Parte A - Norma di commercializzazione generale

La presente norma di commercializzazione generale ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative degli ortofrutticoli dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- lievi alterazioni dovute al loro sviluppo e alla loro deperibilità.

1. Caratteristiche minime

Tenuto conto 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, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

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

2. Caratteristiche minime di maturazione

I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

3. Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

4. Indicazioni esterne

Ciascun imballaggio¹ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

Tale dicitura può essere sostituita:

¹ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

- 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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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. *Origine*

Nome completo del paese di origine². Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione.

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

Parte B – Norme di commercializzazione specifiche

PARTE 1: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE MELE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle mele delle varietà (cultivar) derivate da *Malus domestica* Borkh., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le mele destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le mele devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria "Extra", un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;

² Indicare il nome completo o comunemente usato.

- esenti da vitrescenza grave, tranne le varietà contrassegnate da una “V” elencate nell’appendice della presente norma;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

Le mele devono essere sufficientemente sviluppate e presentare un grado di maturazione sufficiente.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione delle mele devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Per poter verificare i requisiti minimi di maturazione si possono prendere in considerazione diversi parametri (come l’aspetto morfologico, il sapore, la durezza e l’indice rifrattometrico).

C. Classificazione

Le mele sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà³ e conservare intatto il peduncolo.

Le mele devono presentare la colorazione tipica della varietà sulla seguente porzione minima di superficie:

- 3/4 della superficie totale di colorazione rossa per le mele del gruppo di colorazione A;
- 1/2 della superficie totale di colorazione rossa mista per le mele del gruppo di colorazione B;
- 1/3 della superficie totale di colorazione leggermente rossa, arrossata o striata per le mele del gruppo di colorazione C;
- nessun requisito minimo di colorazione per le mele del gruppo di colorazione D.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Le mele non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio:

- leggerissimi difetti dell’epidermide,
- leggerissima rugginosità⁴ come:
 - macchie brunastre che non eccedono la cavità peduncolare e non possono essere rugose e/o
 - lievi tracce isolate di rugginosità.

ii) Categoria I

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà⁵.

³ Un elenco non esaustivo delle varietà classificate secondo il criterio della colorazione e della rugginosità figura nell’appendice della presente norma.

⁴ Le varietà contrassegnate da una “R” nell’appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

Le mele devono presentare la colorazione tipica della varietà sulla seguente porzione minima di superficie:

- 1/2 della superficie totale di colorazione rossa per le mele del gruppo di colorazione A;
- 1/3 della superficie totale di colorazione rossa mista per le mele del gruppo di colorazione B;
- 1/10 della superficie totale di colorazione leggermente rossa, arrossata o striata per le mele del gruppo di colorazione C;
- nessun requisito minimo di colorazione per le mele del gruppo di colorazione D.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- al massimo 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate,
- lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 0,25 cm²,
- leggera rugginosità⁶ come:
 - macchie brunastre che possono eccedere leggermente la cavità peduncolare o pistillare, ma non possono essere rugose, e/o
 - rugginosità reticolata fine non eccedente 1/5 della superficie totale del frutto e che non contrasti notevolmente con la colorazione generale del frutto e/o
 - rugginosità densa non eccedente 1/20 della superficie totale del frutto,
 - a condizione che la rugginosità reticolata fine e la rugginosità densa non eccedano complessivamente 1/5 della superficie totale del frutto.

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende le mele che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i frutti conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,

⁵ Un elenco non esaustivo delle varietà classificate secondo il criterio della colorazione e della rugginosità figura nell'appendice della presente norma.

⁶ Le varietà contrassegnate da una "R" nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

- difetti di colorazione,
- al massimo 1,5 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che possono essere leggermente decolorate,
- difetti della buccia non superiori a:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 1 cm²,
- leggera rugginosità⁷ come:
 - macchie brunastre che possono eccedere la cavità peduncolare o pistillare e possono essere leggermente rugose e/o
 - rugginosità reticolata fine non eccedente 1/2 della superficie totale del frutto e che non contrasti notevolmente con la colorazione generale del frutto e/o
 - rugginosità densa non eccedente 1/3 della superficie totale del frutto,
 - a condizione che la rugginosità reticolata fine e la rugginosità densa non eccedano complessivamente 1/2 della superficie totale del frutto.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso.

Il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix⁸ del prodotto è uguale o superiore a 10,5° Brix.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- a) per i frutti calibrati secondo il diametro:
 - 5 mm per i frutti della categoria “Extra” e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 10 mm;
 - 10 mm per i frutti della categoria I presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell’imballaggio; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 20 mm;
- b) per i frutti calibrati secondo il peso:
 - per i frutti della categoria “Extra” e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g

⁷ Le varietà contrassegnate da una “R” nell’appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

⁸ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell’OCSE, disponibile all’indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

> 300	50 g
-------	------

- per i frutti della categoria I presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio:

Variazione (g)	Omogeneità (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

Per i frutti della categoria II presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio non è previsto alcun requisito di omogeneità del calibro.

Le varietà di mele in miniatura, contrassegnate da una “M” nell'appendice della presente norma, sono esentate dalle disposizioni relative alla calibrazione. Tali varietà in miniatura devono avere almeno 12° Brix⁹.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria “Extra”

È ammessa una tolleranza complessiva del 5%, in numero o in peso, di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di mele non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di frutti che non soddisfano i requisiti di calibro. Questa tolleranza non può essere estesa ai prodotti il cui calibro è inferiore:

- di 5 mm o più al diametro minimo,
- di 10 g o più al peso minimo.

⁹ Calcolo secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria “Extra” è richiesta l’omogeneità di colorazione.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diverse varietà di mele, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all’origine. L’omogeneità di calibro non è obbligatoria.

La parte visibile del contenuto dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

B. Condizionamento e imballaggio

Le mele devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. In particolare, gli imballaggi di vendita di peso netto superiore a 3 kg devono essere sufficientemente rigidi da proteggere adeguatamente il prodotto.

I materiali utilizzati all’interno dell’imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

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

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio¹⁰ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall’esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell’imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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 e preceduto dalla dicitura “imballatore e/o speditore” o da un’abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall’indirizzo del venditore stabilito nell’Unione, 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

- “Mele”, se il contenuto non è visibile dall’esterno.
- Nome della varietà. Nel caso di un miscuglio di mele di diverse varietà, i nomi di ciascuna delle varietà presenti nell’imballaggio.

¹⁰ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale¹¹ si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.

Nel caso di mutanti con protezione varietale, tale nome della varietà può sostituire il nome della varietà di base. In caso di mutanti senza protezione varietale, il nome del mutante può essere indicato solo in aggiunta al nome della varietà di base.

- “Varietà in miniatura”, laddove opportuno.

C. Origine del prodotto

Paese di origine¹² ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di un miscuglio di mele di varietà nettamente diverse e di diversa origine, l’indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria
- Calibro, oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.

Nel caso di identificazione per calibro, quest’ultimo deve essere espresso:

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro minimo e massimo o dal peso minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo dell’imballaggio seguito dalla menzione “e più” o da un’espressione equivalente oppure, se opportuno, dal diametro o dal peso del frutto più grosso dell’imballaggio.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall’esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

¹¹ Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

¹² Indicare il nome completo o comunemente usato.

Appendice

Elenco non esaustivo di varietà di mele

I frutti appartenenti a varietà che non figurano nell'elenco devono essere classificati secondo le loro caratteristiche varietali.

Alcune delle varietà menzionate nella tabella seguente possono essere commercializzate con nomi per i quali è stata chiesta od ottenuta la protezione del marchio commerciale in uno o più paesi. Le prime tre colonne della tabella non prevedono l'indicazione di tali marchi commerciali. Alcuni marchi commerciali noti figurano nella quarta colonna a titolo puramente informativo.

Legenda:

M = varietà in miniatura

R = varietà ruggine

V = vitrescenza

* = mutante senza protezione varietale ma collegato a un marchio commerciale registrato/protetto;
i mutanti non contrassegnati dall'asterisco sono varietà protette.

Varietà	Mutante	Sinonimi	Marchi commerciali	Gruppo di colorazione	Caratteristiche supplementari
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora [®]	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R

	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepse h rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora TM , Red Braeburn TM , Southern Rose TM	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve TM , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	

CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	

	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Apache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykman's Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boereka mp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA984 2		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	

	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku- Raku			B	V
Gala				C	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigala prim		Early Red Gala ®	B	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	

	Jugula			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	

Gravensteiner		Gravenstein		D	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boereka mp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	

	Jonagored		Morren's Jonagored®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored® Supra®	C	
	Red Jonaprin ce		Wilton's®, Red Prince®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
La Flamboyante			Mairac®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove® Era®	A	
Lureprec			Redlove® Circe®	A	
Luregust			Redlove® Calypso®	A	
Luresweet			Redlove® Odysso®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola®	B	
McIntosh				B	

Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
Rafzubin			RubINETTE ®	C	

	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
Rubin				C	
Rubinola				B	

Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty TM	A	
Scifresh			Jazz TM	B	
Sciglo			Southern Snap TM	A	
Scilate			Envy [®]	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			Pacific Queen TM	A	R
Sciros			Pacific Rose TM	A	
Senshu				C	
Spartan				A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
Topaz				B	
Tydemán's Early Worcester		Tydemán's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal [®]	D	

Worcester Pearmain				B	
York				B	
Zari				B	

PARTE 2: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER GLI AGRUMI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica agli agrumi delle varietà (cultivar) derivate dalle specie seguenti, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi gli agrumi destinati alla trasformazione industriale:

- limoni della specie *Citrus limon* (L.) Burm. f. e loro ibridi,
- mandarini delle specie *Citrus reticulata* Blanco, compresi satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), clementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tanaka.), mandarini comuni (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerini (*Citrus tangerina* Tanaka) derivati da queste specie e dai loro ibridi,
- arance della specie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck. e loro ibridi.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli agrumi devono essere:

- interi;
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento e di disidratazione;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato degli agrumi devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

Gli agrumi devono aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Il grado di maturazione degli agrumi è definito dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

- contenuto minimo di succo,
- rapporto minimo zucchero/acidità¹³,
- colorazione.

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà.

¹³ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

	Contenuto minimo di succo (%)	Rapporto minimo zucchero/a cidità	Colorazione
Limoni	20		La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.
Satsuma, clementine, altre varietà di mandarini e loro ibridi			
Satsuma	33	6,5:1	La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.
Clementine	40	7,0:1	
Altre varietà di mandarini e loro ibridi	33	7,5:1 ¹⁴	
Arance			
Arance sanguigne	30	6,5:1	La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. Le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature elevate e da forte umidità relativa durante il periodo di sviluppo possono presentare una colorazione verde su più di un quinto della superficie totale del frutto a condizione che rispettino il contenuto minimo di succo previsto.
Gruppo Navel	33	6,5:1	
Altre varietà	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi e Pacitan con colorazione verde su più di 1/5 della superficie	33		
Altre varietà con colorazione verde su più di 1/5 della superficie	45		

Gli agrumi rispondenti ai suddetti criteri di maturazione possono essere “deverdizzati”. Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non siano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

C. Classificazione

Gli agrumi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

¹⁴

Per le varietà Mandora e Minneola il rapporto minimo zucchero/acidità è 6,0:1 sino alla fine della campagna di commercializzazione che inizia il 1° gennaio 2023.

i) Categoria “Extra”

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio.

ii) Categoria I

Gli agrumi di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- lievi difetti di colorazione, come lievi bruciature prodotte dal sole,
- lievi difetti progressivi dell’epidermide che non colpiscano la polpa,
- lievi difetti dell’epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento o urti durante la manipolazione,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende gli agrumi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione, come bruciature prodotte dal sole,
- difetti progressivi dell’epidermide che non colpiscano la polpa,
- difetti dell’epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,
- difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento o urti durante la manipolazione,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell’epidermide,
- rugosità della scorza,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per le arance e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all’asse del frutto o dal numero di frutti.

A. Calibro minimo

Si applicano i seguenti calibri minimi:

Frutto	Diametro (mm)
Limoni	45
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	45
Clementine	35
Arance	53

B. Omogeneità

Gli agrumi possono essere calibrati secondo una delle opzioni seguenti.

- a) Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:
- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 60 mm
 - 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 60 mm ma < 80 mm
 - 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 80 mm ma < 110 mm
 - non vi sono limiti per la differenza in caso di frutti di diametro ≥ 110 mm.
- b) Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nelle tabelle che seguono:

	Codice di calibro	Diametro (mm)
Limoni		
	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
Satsuma, clementine e altre varietà di mandarini e loro ibridi		
	1 - XXX	78 e oltre
	1 - XX	67 - 78
	1 o 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 ¹⁵	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
Arance		
	0	92 - 110
	1	87 - 100
	2	84 - 96

¹⁵ I calibri inferiori a 45 mm si riferiscono esclusivamente alle clementine.

3	81 - 92
4	77 - 88
5	73 - 84
6	70 - 80
7	67 - 76
8	64 - 73
9	62 - 70
10	60 - 68
11	58 - 66
12	56 - 63
13	53 - 60

L'omogeneità di calibrazione corrisponde alle scale di calibro indicate più sopra, salvo nei casi seguenti:

per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e i frutti presentati in imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 5 kg, la differenza massima non deve essere superiore all'intervallo risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

- c) Nel caso degli agrumi calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a).

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

- i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5%, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza, al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti corrispondenti alle caratteristiche della categoria II.

- ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria II né alle caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.

- iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato (menzionati) sull'imballaggio.

In tutti i casi, la tolleranza del 10% riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai minimi seguenti:

Frutto	Diametro (mm)
Limoni	43
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	43
Clementine	34
Arance	50

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto agrumi della stessa origine, della stessa varietà o dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e, a quanto si possa constatare, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

Inoltre, per la categoria "Extra" è richiesta l'omogeneità di colorazione.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di agrumi di diverse specie, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni specie, quanto alla varietà o al tipo commerciale e all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Gli agrumi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Se i frutti sono incartati, si deve usare esclusivamente carta sottile, asciutta, nuova e inodore¹⁶.

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore¹⁷.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo. È tuttavia ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio¹⁸ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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

- "Limoni", "Mandarini" o "Arance" se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- "Agrumi misti" o denominazione equivalente e nomi comuni delle diverse specie in caso di miscugli di agrumi di specie diverse.
- Per le arance, nome della varietà e/o del rispettivo gruppo di varietà nel caso di "Navels" e "Valencias".
- Per "Satsuma" e "Clementine", il nome comune della specie è obbligatorio, il nome della varietà è facoltativo.
- Per le altre varietà di mandarini e loro ibridi, il nome della varietà è obbligatorio.
- Per i limoni: il nome della varietà è facoltativo.

Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale¹⁹ si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.

¹⁶ L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione europea.

¹⁷ L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione europea.

¹⁸ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

- “con semi” nel caso di clementine con più di 10 semi.
- “senza semi” (facoltativo, gli agrumi senza semi possono occasionalmente contenere semi).

C. Origine del prodotto

- Paese di origine²⁰ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- Nel caso di un miscuglio di agrumi di specie nettamente diverse di diversa origine, l’indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro, così espresso:
 - calibro minimo e calibro massimo (in mm) oppure
 - codice (codici) di calibro seguito/i, in via facoltativa, da un calibro minimo e massimo o
 - dal numero di frutti.
- Ove ne venga fatto uso, indicazione degli agenti conservanti o delle altre sostanze chimiche utilizzati in trattamenti post-raccolta.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita visibili dall’esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

PARTE 3: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I KIWI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai kiwi (noti anche come *Actinidia*) delle varietà (cultivar) derivate dall’*Actinidia chinensis* Planch. e dall’*Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang and A.R. Ferguson, destinati a essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i kiwi destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i kiwi devono presentare dopo il condizionamento e l’imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;

¹⁹ Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

²⁰ Indicare il nome completo o comunemente usato.

- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all’evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

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

- interi (ma senza peduncolo);
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- sufficientemente sodi; né molli, né avvizziti, né impregnati d’acqua;
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato dei kiwi devono essere tali da consentire:

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

B. Caratteristiche minime di maturazione

I kiwi devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente.

Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo pari a 6,2° Brix²¹ o corrispondente ad un tenore medio di sostanza secca del 15% nella fase di condizionamento, in modo da permettere loro di raggiungere 9,5° Brix¹⁸ al momento di entrare nella catena di distribuzione.

C. Classificazione

I kiwi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

I kiwi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione equatoriale all’asse del frutto, deve essere di almeno 0,8.

ii) Categoria I

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

²¹ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell’OCSE, disponibile all’indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni),
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm²,
- un piccolo “segno di Hayward”, caratterizzato da una linea longitudinale e senza protuberanze.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione equatoriale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,7.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende i kiwi che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I frutti devono essere sufficientemente sodi e la polpa non deve presentare gravi difetti.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i kiwi conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia, quali piccole fenditure o scalfitture cicatrizzate, purché la superficie complessiva non superi 2 cm²,
- diversi “segni di Hayward” più pronunciati, con una lieve protuberanza,
- lievi ammaccature.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del frutto.

Il peso minimo è di 90 g per la categoria “extra”, di 70 g per la categoria I e di 65 g per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 10 g per i frutti di peso inferiore a 85 g,
- 15 g per i frutti di peso compreso tra 85 e 120 g,
- 20 g per i frutti di peso compreso tra 120 e 150 g,
- 40 g per i frutti di peso pari o superiore a 150 g.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria “Extra”

È ammessa una tolleranza complessiva del 5%, in numero o in peso, di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di kiwi non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di kiwi che non soddisfano i requisiti di calibro.

Tuttavia i kiwi non devono avere un peso inferiore a 85 g per la categoria "Extra", a 67 g per la categoria I e a 62 g per la categoria II.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I kiwi devono essere condizionati in modo che sia garantita un'adeguata protezione del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio²² deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

²² Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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

- "Kiwi" e/o "Actinidia" se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà (facoltativo).
- Colore della polpa o indicazione equivalente, se non verde.

C. Origine del prodotto

Paese di origine²³ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti.
- Numero di frutti (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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

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* var. *capitata* L. (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo "Iceberg",
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (lattughe romane),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (lattughe da taglio),

²³ Indicare il nome completo o comunemente usato.

- a incroci di queste varietà, nonché
- alle indivie ricce delle varietà (cultivar) derivate da *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam., e
- alle scarole delle varietà (cultivar) derivate da *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore.

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

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- lievi alterazioni dovute al loro sviluppo e alla loro deperibilità.

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;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- turgidi;
- 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 sviluppo e lo stato dei prodotti devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse e
- 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. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Devono essere inoltre:

- ben formati,
- sodi, 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.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i prodotti conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la presentazione:

- lievi 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

Il calibro è determinato dal peso unitario.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di 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

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

ii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di cespi non rispondenti né alle caratteristiche della categoria né ai requisiti minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10% in numero di cespi non rispondenti ai requisiti di calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

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

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di lattughe e/o scarole di diverse varietà distinte, di diversi tipi commerciali e/o di diversi colori a condizione che siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, quanto al tipo commerciale e/o colore e all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I prodotti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata e razionale tenendo conto del calibro e del tipo di imballaggio, vale a dire senza spazi vuoti o pressione eccessiva.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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 qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio²⁴ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

²⁴

Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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. Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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;
- se opportuno, l'indicazione "ottenuta in coltura protetta" o una denominazione equivalente;
- nome della varietà (facoltativo);
- "miscuglio di insalate/scarole", o una denominazione equivalente nel caso di un miscuglio di lattughe e/o scarole di varietà, tipi commerciali e/o colori nettamente diversi; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare varietà, tipi commerciali e/o colori nonché la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio.

C. Origine del prodotto

- Paese di origine²⁵ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- Nel caso di un miscuglio di lattughe e/o scarole di varietà, tipi commerciali e/o colori nettamente diversi e di origini diverse, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà, tipo commerciale e/o colore corrispondenti.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria
- Calibro (peso minimo a cespo) o numero di cespi

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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

²⁵

Indicare il nome completo o comunemente usato.

PARTE 5: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE PESCHE E LE PESCHE NOCI/NETTARINE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pesche e alle pesche noci/nettarine delle varietà (cultivar) derivate da *Prunus persica* Sieb. e Zucc., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le pesche e pesche noci/nettarine destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pesche e le pesche noci/nettarine devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le pesche noci/nettarine devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- senza apertura della cavità peduncolare;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle pesche e delle pesche noci/nettarine devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

I frutti devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente. L'indice rifrattometrico minimo della polpa deve essere uguale o superiore a 8° Brix²⁶.

C. Classificazione

Le pesche e le pesche noci/nettarine sono classificate nelle tre categorie seguenti:

- i) Categoria “Extra”

²⁶ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Le pesche e le pesche noci/nettarine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

ii) Categoria I

Le pesche e le pesche noci/nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi segni di pressione su una superficie totale non superiore a 1 cm²,
- lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 1,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende le pesche e le pesche noci/nettarine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché le pesche e le pesche noci/nettarine conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo, come noccioli aperti, purché il frutto sia chiuso e la polpa sana,
- difetti di colorazione,
- ammaccature, che possono essere leggermente decolorate, su una superficie totale non superiore a 2 cm²,
- difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 2,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato o dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto, in funzione del peso, o dal numero di frutti.

Il calibro minimo è di:

- 56 mm o 85 g per la categoria "Extra",

- 51 mm o 65 g per le categorie I e II.

Tuttavia, i frutti al di sotto di 56 mm o di 85 g non possono essere commercializzati nel periodo compreso tra il 1° luglio e il 31 ottobre (emisfero boreale) o tra il 1° gennaio e il 30 aprile (emisfero australe).

Le disposizioni che seguono sono facoltative per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- per i frutti calibrati secondo il diametro:
 - 5 mm per i frutti al di sotto di 70 mm;
 - 10 mm per i frutti di 70 mm e oltre;
- per i frutti calibrati secondo il peso:
 - 30 g per i frutti al di sotto di 180 g;
 - 80 g per i frutti di 180 g e oltre;
- per i frutti calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a) o alla lettera b).

Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici riportati nelle tabelle che seguono:

	codice	diametro			peso	
		da	a		da	a
		(mm)	(mm)		(g)	(g)
1	D	51	56	oppure	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

- Categoria “Extra”

È ammessa una tolleranza complessiva del 5%, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né ai requisiti minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine che non soddisfano i requisiti di calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o pesche noci/nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro (se i prodotti sono calibrati) e, per la categoria "Extra", di colorazione uniforme.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le pesche e le pesche noci/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio²⁷ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

²⁷ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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

- "Pesche" o "Pesche noci/nettarine", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- colore della polpa;
- nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese di origine²⁸ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (in caso prodotti calibrati) espresso dal diametro minimo e massimo (in mm) o dal peso minimo e massimo (in g) o dal codice di calibro.
- Numero di frutti (facoltativo).

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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

PARTE 6: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE PERE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pere delle varietà (cultivar) derivate da *Pyrus communis* L. destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le pere destinate alla trasformazione industriale.

²⁸ Indicare il nome completo o comunemente usato.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pere devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle pere devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

Lo sviluppo e lo stato di maturazione delle pere devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

C. Classificazione

Le pere sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà²⁹.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Il peduncolo deve essere integro.

Le pere non devono essere grumose.

²⁹ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice della presente norma.

ii) Categoria I

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà³⁰.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- lievi difetti di colorazione,
- leggerissima rugginosità rugosa,
- lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 0,25 cm²,
- lievi ammaccature di superficie complessiva non superiore a 1 cm².

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende le pere che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché le pere conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- lieve rugginosità rugosa,
- difetti della buccia non superiori a:
 - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), che non devono occupare una superficie complessiva superiore a 1 cm²,
 - lievi ammaccature di superficie complessiva non superiore a 2 cm².

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso.

³⁰ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice della presente norma.

Il calibro minimo è di:

- a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

	Categoria "Extra"	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

- b) per i frutti calibrati secondo il peso:

	Categoria "Extra"	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso	130 g	110 g	110 g
Altre varietà	110 g	100 g	75 g

Le pere estive che figurano nell'appendice della presente norma non devono rispettare il calibro minimo.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

- 5 mm per i frutti della categoria "Extra" e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati;
- 10 mm per i frutti della categoria I presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio;

- b) per i frutti calibrati secondo il peso:

- per i frutti della categoria "Extra" e delle categorie I e II presentati a strati ordinati:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
75 - 100	15
100 - 200	35
200 - 250	50
> 250	80

- per i frutti della categoria I presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
100 - 200	50
> 200	100

Per i frutti della categoria II presentati negli imballaggi di vendita o alla rinfusa nell'imballaggio non è previsto alcun limite di omogeneità del calibro.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria “Extra”

È ammessa una tolleranza complessiva del 5%, in numero o in peso, di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pere non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pere che non soddisfano i requisiti di calibro. Questa tolleranza non può essere estesa ai prodotti il cui calibro è inferiore:

- di 5 mm o più al diametro minimo,
- di 10 g o più al peso minimo.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria “Extra” è richiesta l'omogeneità di colorazione.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diverse varietà di pere, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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-.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio³¹ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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. Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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

- "Pere" se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà. Nel caso di un miscuglio di pere di diverse varietà, i nomi di ciascuna delle varietà presenti nell'imballaggio.
- Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale³² si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.

C. Origine del prodotto

Paese di origine³³ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di un miscuglio di pere di varietà nettamente diverse e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro, oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.
- Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

³¹ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

³² Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

³³ Indicare il nome completo o comunemente usato.

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro minimo e massimo o dal peso minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo dell'imballaggio seguito dalla menzione "e più" o da un'espressione equivalente oppure, se opportuno, dal diametro o dal peso del frutto più grosso dell'imballaggio.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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

Appendice

Elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà di pere estive

Le varietà a frutto piccolo e le altre varietà non figuranti nella tabella possono essere commercializzate purché rispettino le disposizioni in materia di calibrazione per le altre varietà descritte nella sezione III della norma.

Alcune delle varietà elencate nella tabella possono essere commercializzate con nomi per i quali è stata chiesta od ottenuta la protezione del marchio commerciale in uno o più paesi. La prima e la seconda colonna della tabella non prevedono l'indicazione di tali marchi commerciali. Alcuni marchi commerciali noti figurano nella terza colonna, a titolo puramente informativo.

Legenda:

G = Varietà a frutto grosso

PE = Pere estive, per le quali non è richiesto alcun calibro minimo.

Varietà	Sinonimi	Marchi commerciali	Calibro
Abbé Fétel	Abate Fetel		G
Abugo o Siete en Boca			PE
Akça			PE
Alka			G
Alsa			G
Amfora			G
Alexandrine Douillard			G
Bambinella			PE
Bergamotten			PE
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		G
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		G
Beurré Clairgeau			G
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		G
Beurré Giffard			PE
Beurré précoce Morettini	Morettini		PE
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PE
Carusella			PE
Castell	Castell de Verano		PE
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PE
Comice rouge			G
Concorde			G
Condoula			PE

Varietà	Sinonimi	Marchi commerciali	Calibro
Coscia	Ercolini		PE
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		G
D'Anjou			G
Dita			G
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PE
Doyenné d'hiver	Winterdechant		G
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		G
Erika			G
Etrusca			PE
Flamingo			G
Forelle			G
Général Leclerc		Amber Grace™	G
Gentile			PE
Golden Russet Bosc			G
Grand champion			G
Harrow Delight			G
Jeanne d'Arc			G
Joséphine			G
Kieffer			G
Klapa Mílule			G
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PE
Lombacad		Cascade ®	G
Moscatella			PE
Mramornaja			G
Mustafabey			PE
Packham's Triumph	Williams d'Automne		G
Passe Crassane	Passa Crassana		G
Perita de San Juan			PE
Pérola			PE
Pitmaston	Williams Duchesse		G
Précoce de Trévoux	Trévoux		PE
Président Drouard			G
Rosemarie			G
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PE

Varietà	Sinonimi	Marchi commerciali	Calibro
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PE
Suvenirs			G
Taylors Gold			G
Triomphe de Vienne			G
Vasarine Sviestine			G
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		G

PARTE 7: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE FRAGOLE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle fragole delle varietà (cultivar) derivate dal genere *Fragaria* L. destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le fragole destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le fragole devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le fragole devono essere:

- intere e non danneggiate;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco, ma non lavate;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco); il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le fragole devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente. Il loro sviluppo e stato devono essere tali consentire:

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

B. Classificazione

Le fragole sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

Le fragole di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Devono:

- avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà;

- essere prive di terra.

Esse devono essere prive di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

ii) Categoria I

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo della superficie totale del frutto,
- lievi segni superficiali di pressione.

Devono essere praticamente prive di terra.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende le fragole che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime di cui sopra.

Esse possono presentare i difetti seguenti, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- una zona bianca la cui superficie non deve superare un quinto della superficie totale del frutto,
- lievi ammaccature secche che non possono più svilupparsi,
- lievi tracce di terra.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Il calibro minimo è di:

- 25 mm per la categoria "Extra",
- 18 mm per le categorie I e II.

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 5%, in numero o in peso, di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.

All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) **Categoria I**

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza, al massimo il 2% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) **Categoria II**

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di fragole che non soddisfano i requisiti di calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.

Nella categoria "Extra" le fragole, ad eccezione delle fragole di bosco, devono essere particolarmente omogenee e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e il calibro. Nella categoria I, le fragole possono presentare un calibro meno omogeneo.

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

B. Condizionamento e imballaggio

Le fragole devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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 qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio³⁴ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

³⁴

Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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

- "Fragole" se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno;
- Nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese di origine³⁵ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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

³⁵ Indicare il nome completo o comunemente usato.

PARTE 8: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I PEPERONI DOLCI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai peperoni dolci delle varietà³⁶ (cultivar) derivate dal *Capsicum annuum* L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i peperoni dolci destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i peperoni dolci devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

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

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- sodi;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- muniti del peduncolo; il peduncolo deve presentare un taglio netto e il calice deve essere integro;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali da consentire:

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

B. Classificazione

I peperoni dolci sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

I peperoni dolci di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

³⁶ Certi peperoni dolci possono avere sapore piccante.

ii) Categoria I

I peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- lievi macchie argenteo o lievi danni da attacchi di Thrips su al massimo 1/3 della superficie totale del frutto,
- lievi difetti dell'epidermide come:
 - bolle, graffi, bruciature prodotte dal sole, segni di pressione che non superino 2 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, oppure
 - crepe superficiali asciutte su al massimo 1/8 della superficie totale del frutto,
- peduncolo lievemente danneggiato.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende i peperoni dolci che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i peperoni dolci conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- macchie argenteo o danni da attacchi di Thrips su al massimo 2/3 della superficie totale del frutto,
- difetti dell'epidermide come:
 - bolle, graffi, bruciature prodotte dal sole, e lesioni cicatrizzate che non superino 4 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 2,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, oppure
 - screpolature secche superficiali asciutte su al massimo 1/4 della superficie totale del frutto,
- deterioramento dell'estremità pistillare di al massimo 1 cm²,
- essiccamento non eccedente 1/3 della superficie del frutto,
- peduncolo e calice danneggiati, purché la polpa circostante rimanga integra.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso. Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- a) per i peperoni dolci calibrati secondo il diametro:
 - 20 mm.
- b) per i peperoni dolci calibrati secondo il peso:
 - 30 g se il peso del pezzo più grande è pari o inferiore a 180 g
 - 80 g se il peso del pezzo più leggero è superiore a 180 g ma inferiore a 260 g,
 - senza limite se il peso del pezzo più leggero è pari o superiore a 260 g

I peperoni dolci di forma allungata devono avere una lunghezza sufficientemente uniforme.

L'omogeneità di calibro non è obbligatoria per la categoria II.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria “Extra”

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di peperoni dolci non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di peperoni dolci non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza, al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di peperoni dolci non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di peperoni dolci che non soddisfano i requisiti di calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e, per le categorie “Extra” e I, sostanzialmente dello stesso colore e grado di maturazione.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di peperoni dolci di tipi commerciali e/o colori diversi a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per tipo commerciale e/o colore, all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I peperoni dolci devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio³⁷ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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

- "Peperoni dolci", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- "Miscuglio di peperoni dolci", o una denominazione equivalente, nel caso di miscugli di peperoni dolci di tipi commerciali e/o colori nettamente diversi; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare i tipi commerciali e/o i colori e la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio.

C. Origine del prodotto

Paese di origine³⁸ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di miscugli di peperoni dolci di tipi commerciali e/o colori nettamente diversi di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare accanto al nome del tipo commerciale e/o del colore.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (se i prodotti sono calibrati) espresso dal diametro minimo e massimo oppure dal peso minimo e massimo.
- Numero di frutti (facoltativo).
- "Piccante" o una denominazione equivalente, laddove opportuno.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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

PARTE 9: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER L'UVA DA TAVOLA

³⁷ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

³⁸ Indicare il nome completo o comunemente usato.

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica all'uva da tavola delle varietà (cultivar) derivanti dalla *Vitis vinifera* L., destinata ad essere fornita allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dell'uva da tavola destinata alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che l'uva da tavola deve presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:

- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- sviluppati normalmente.

La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.

Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

Il succo degli acini deve presentare un indice rifrattometrico³⁹ corrispondente almeno a:

- 12 ° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13 ° per tutte le altre varietà con semi,
- 14 ° Brix per tutte le varietà senza semi.

Tutte le varietà devono inoltre presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente.

C. Classificazione

L'uva da tavola è classificata nelle tre categorie seguenti:

- i) Categoria “Extra”

³⁹ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere sodi, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graso e praticamente ricoperti della loro pruina.

Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

ii) Categoria I

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere sodi, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria "Extra".

Sono ammessi i seguenti lievi difetti che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende l'uva da tavola che non può essere classificata nelle categorie superiori, ma che corrisponde alle caratteristiche minime sopra definite.

I grappoli possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché le caratteristiche essenziali della varietà, tenuto conto della zona di produzione, non ne siano alterate.

Gli acini devono essere sufficientemente sodi e sufficientemente attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria I.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché le uve da tavola conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole solo sull'epidermide,
- lievi ammaccature,
- lievi difetti dell'epidermide.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del grappolo.

Il peso minimo per grappolo è di 75 g. Questa disposizione non si applica agli imballaggi contenenti porzioni singole.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in peso, di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di

tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

ii) **Categoria I**

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in peso, di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

Oltre alle tolleranze suddette è ammesso un massimo del 10 per cento, in peso, di acini sciolti, ossia staccati dal grappolo, a condizione che siano sani e interi.

iii) **Categoria II**

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in peso, di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né ai requisiti minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

Oltre alle tolleranze suddette è ammesso un massimo del 10 per cento, in peso, di acini sciolti, ossia staccati dal grappolo, a condizione che siano sani e interi.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in peso, di grappoli non rispondenti ai requisiti di calibro. In ciascun imballaggio destinato alla vendita è autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che soddisfino tutti gli altri requisiti della categoria indicata.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso grado di maturazione.

Per la categoria "Extra", i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza grosso modo uniformi.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di varietà nettamente diverse di uve da tavola, a condizione che siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all'origine.

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

B. Condizionamento e imballaggio

L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

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

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

Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente 5 cm di lunghezza.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio⁴⁰ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

⁴⁰ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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 e preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, 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

- "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- Nome della varietà. Nel caso di un miscuglio di uve da tavola di varietà nettamente diverse, i nomi di ciascuna delle varietà.

C. Origine del prodotto

- Paese di origine⁴¹ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- Nel caso di un miscuglio di uve da tavola di varietà nettamente diverse e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare accanto al nome della varietà corrispondente.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- "Grappoli di peso inferiore a 75 g per porzioni singole", se opportuno.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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

PARTE 10: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I POMODORI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai pomodori delle varietà (cultivar) derivate da *Solanum lycopersicum* L. destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i pomodori destinati alla trasformazione industriale.

Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori:

- "tondi",
- "costoluti",
- "oblunghi" o "allungati",
- pomodori "ciliegia/cocktail" (varietà in miniatura) di tutti i tipi.

⁴¹ Indicare il nome completo o comunemente usato.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i pomodori devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria “Extra”, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

A. Caratteristiche minime

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

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

Nel caso dei pomodori a grappolo, gli steli devono essere freschi, sani, puliti, privi di foglie o di sostanze estranee visibili.

Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire:

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

B. Requisiti di maturazione

Lo sviluppo e lo stato di maturazione dei pomodori devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

C. Classificazione

I pomodori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria “Extra”

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I pomodori non devono avere il “dorso verde” o altri difetti, salvo leggerissime alterazioni superficiali dell'epidermide che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio.

ii) Categoria I

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Essi non devono presentare screpolature o il “dorso verde”.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma e di sviluppo,
- lievi difetti di colorazione,

- lievi difetti dell'epidermide,
- leggerissime ammaccature.

Inoltre, i pomodori “costoluti” possono presentare:

- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 1 cm,
- protuberanze non eccessive,
- un piccolo ombelico senza formazioni legnose,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 1 cm²,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura) di lunghezza non eccedente i due terzi del diametro massimo del frutto.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende i pomodori che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere sufficientemente sodi (benché leggermente meno sodi rispetto a quelli della categoria I) e non devono presentare screpolature non cicatrizzate.

Sono ammessi i seguenti difetti, che non devono tuttavia pregiudicare le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione dei pomodori:

- difetti di forma e di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- difetti dell'epidermide o ammaccature che non devono tuttavia danneggiare gravemente il frutto,
- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm per i pomodori “tondi”, “costoluti” o “oblunghi”.

Inoltre, i pomodori “costoluti” possono presentare:

- protuberanze più marcate rispetto alla categoria I, senza che vi sia deformità,
- un ombelico,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 1 cm²,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura).

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto, in funzione del peso oppure del numero di frutti.

Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori a grappolo e sono facoltative per:

- i pomodori “ciliegia/cocktail” inferiori ai 40 mm di diametro;
- i pomodori costoluti di forma irregolare e
- la categoria II

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- a) per i pomodori calibrati secondo il diametro:
 - 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 50 mm,
 - 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 50 mm ma < 70 mm,

- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 70 mm ma < 100 mm,
- non vi sono limiti di differenza per i frutti di diametro ≥ 100 mm.

Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nella tabella che segue:

Codice di calibro	Diametro (mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

- b) Nel caso dei pomodori calibrati secondo il peso o il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con la differenza di cui alla lettera a).

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

In tutte le fasi della commercializzazione sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nella stessa partita per i prodotti non corrispondenti alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

- i) Categoria “Extra”

È ammessa una tolleranza complessiva del 5%, in numero o in peso, di pomodori non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

- ii) Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pomodori non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né le caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.

Nel caso dei pomodori a grappolo è ammesso il 5% in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

- iii) Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pomodori non corrispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime.

All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

Nel caso dei pomodori a grappolo è ammesso il 10% in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10%, in numero o in peso, di pomodori che non soddisfano i requisiti di calibro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato).

I pomodori delle categorie "Extra" e I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione. Inoltre, per i pomodori "oblunghi", la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di pomodori di colori, varietà e/o tipi commerciali nettamente diversi a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per ciascun colore, varietà e/o tipo commerciale, all'origine. L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.

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

B. Condizionamento e imballaggio

I pomodori devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Le informazioni applicate sui singoli frutti con tecnologia laser non devono causare difetti della polpa o della buccia.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio⁴² deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

A. Identificazione

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (ad esempio via/città/regione/codice postale e paese, se diverso dal paese di origine).

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. Il codice è preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso

⁴² Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

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

- “Pomodori” o “pomodori a grappolo” e il tipo commerciale, “pomodori ciliegia/cocktail” o “pomodori ciliegia/cocktail a grappolo”) o nome equivalente per le altre varietà in miniatura se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- “Miscuglio di pomodori”, o una denominazione equivalente, nel caso di miscugli di pomodori di varietà, tipi commerciali e/o colori nettamente diversi; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare i colori, le varietà e/o i tipi commerciali e la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio;
- nome della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese di origine⁴³ ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di miscugli di pomodori di colori, varietà e/o tipi commerciali nettamente diversi e di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare accanto al nome del colore, della varietà e/o del tipo commerciale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (in caso prodotti calibrati) espresso:
 - dal diametro minimo e massimo, oppure
 - dal peso minimo e massimo, oppure
 - dal codice di calibro specificato nella sezione III, oppure
 - dal numero seguito dal diametro minimo e massimo.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi che contengono imballaggi di 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 pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.”

⁴³ Indicare il nome completo o comunemente usato.