

COMUNITÀ ECONOMICA EUROPEA**COMMISSIONE****REGOLAMENTI****REGOLAMENTO N. 58 DELLA COMMISSIONE**

relativo alla determinazione di norme comuni di qualità per alcuni prodotti dell'allegato I B del regolamento n. 23 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli

LA COMMISSIONE DELLA COMUNITA' ECONOMICA EUROPEA,

Viste le disposizioni del Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea,

Viste le disposizioni del regolamento n. 23 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli ed in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

Visto il parere del Comitato di gestione degli ortofrutticoli,

Considerando che l'articolo 2 del regolamento n. 23 prevede che le norme di qualità per i prodotti elencati nell'allegato I B del suddetto regolamento siano stabilite entro il 30 giugno 1962,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:*Articolo 1*

Le norme di qualità per i seguenti prodotti:

N. della tariffa doganale comune	Designazione delle merci
07.01 C	Spinaci
ex 07.01 D II	Cicoria witloof
07.01 F I	Piselli
07.01 F II	Fagioli
ex 07.01 G II	Carote
07.01 L	Carciofi
ex 08.04 A	Uve da tavola
08.07 C	Ciliege
08.08 A	Fragole

ripresi negli allegati del presente regolamento, si applicano a decorrere dal 1° luglio 1962.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee*.

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

Fatto a Bruxelles, il 15 giugno 1962.

Per la Commissione

Il Presidente

W. HALLSTEIN

ALLEGATO I/1

Norme comuni di qualità per spinaci

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica agli spinaci delle varietà della specie «*Spinacia oleracea*», destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione degli spinaci destinati alla trasformazione.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli spinaci in foglie o in cespi devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. Caratteristiche minime

Gli spinaci devono essere:

- sani;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al disotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. Classificazione

Gli spinaci sono classificati, secondo la qualità, nelle due categorie seguenti.

i) Categorie « I »

La categoria comprende sia spinaci in foglie che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere,
 - di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca della raccolta,
 - esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.
- Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

ii) *Categoria « II »*

La categoria comprende gli spinaci in foglie e in cespi, di qualità mercantile, che non possono essere classificati nella categoria « I », ma che corrispondono alle caratteristiche minime di cui al punto II B.

III. PEZZATURA

Per gli spinaci non è obbligatoria la pezzatura.

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e pezzatura riferite al contenuto di ogni imballaggio.

- i) *Categoria « I »*: 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
- ii) *Categoria « II »*: 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

Inoltre, per quanto riguarda il prodotto in cespi, è ammessa una tolleranza pari al 10% del peso per i cespi le cui radici misurino al massimo 1 cm a partire dalla corona esterna delle foglie.

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere unicamente prodotti della stessa qualità e varietà.

È vietato mescolare nello stesso imballaggio spinaci in foglie e spinaci in cespi.

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte e gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente nella parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Al condizionamento, il prodotto deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo, ivi compresi gli steli fioriferi isolati, foglie ingiallite ed erbacce.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore }
Speditore } Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione.

B. Natura del prodotto

« Spinaci in foglie » o « Spinaci in cespi », (per imballaggi chiusi).

C. Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

Categoria.

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo).

ALLEGATO I/2

Normi comuni di qualità per cicoria «Witloof»I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle cicorie di Bruxelles (chicons) ossia ai prodotti ottenuti dalla coltura forzata delle radici della cicoria di Bruxelles o cicoria « witloof » (della specie «*Cichorium intybus L.*», destinati al consumo allo stato fresco.

II. *CARATTERISTICHE QUALITATIVE*A. *Generalità*

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che la « witloof » deve presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. *Caratteristiche minime*

i) La cicoria di Bruxelles deve essere:

- intera,
- sana, cioè esente da macchie di arrossamento, di bruciatura o di marciume, da tracce di ammaccatura o d'attacco di roditori, di malattie, di insetti o altri parassiti (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- pulita, in particolare senza foglie imbrattate e senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- priva di umidità esterna anormale;
- priva di odore o sapore estranei;
- chiara; deve cioè, presentare una colorazione bianca o bianco giallastra;
- tagliata con taglio netto, immediatamente al di sotto del colletto.

ii) Le cicorie di Bruxelles devono presentare uno sviluppo sufficiente e normale, ed avere uno stato di freschezza tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*i) *Categoria « Extra »*

Le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di qualità superiore.

In particolare, devono:

- essere di forma regolare,
- essere resistenti,
- essere intatte,
- essere ben formate, cioè avere la parte terminale a punta ben chiusa,
- non presentare tracce di colorazione verdastra o vetrosa,
- non presentare la formazione di uno stelo nella parte centrale.

ii) *Categoria « I »*

Le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di buona qualità.

In particolare, devono:

- essere sufficientemente resistenti,
- non presentare tracce di colorazione verdastra,
- non presentare la formazione di uno stelo nella parte centrale.

Esse possono essere di forma meno regolare ed avere la parte terminale che sia meno chiusa od appuntita, senza tuttavia essere aperta.

III. CALIBRAZIONE

Le cicorie di Bruxelles sono oggetto di una calibrazione determinata, da una parte dal diametro della sezione massima normale all'asse longitudinale, e, dall'altra parte dalla loro lunghezza.

In nessun caso il diametro delle cicorie può essere inferiore a 2,5 cm, quando la loro lunghezza è inferiore a 14 cm. In nessun caso il diametro può essere inferiore a 3 cm quando le cicorie sono di lunghezza pari o superiore a 14 cm.

Le cicorie della categoria « Extra » non possono avere un diametro superiore a 6 cm; quelle della categoria « I » non possono avere un diametro superiore a 8 cm.

Per la categoria « Extra », la lunghezza delle cicorie di Bruxelles, può variare tra 9 cm e 17 cm esclusi; per la categoria « I » la lunghezza può variare tra 9 cm e 20 cm esclusi.

In uno stesso imballaggio:

- i) la massima differenza di lunghezza consentita fra le cicorie di Bruxelles è limitata a 5 cm per la categoria « extra », ed a 8 cm per la categoria « I »,
- ii) la massima differenza di diametro fra le cicorie di Bruxelles è di 2,5 cm per la categoria « Extra » e di 4 cm per la categoria « I ».

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

- i) *Categoria « Extra »*: 5% in numero di cicorie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».
- ii) *Categoria « I »*: 10% in numero di cicorie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonee al consumo.

B. Tolleranze di calibro

In uno stesso imballaggio 10% espresso in numero di cicorie le cui dimensioni, per quanto concerne tanto la lunghezza che il diametro, differiscono di un centimetro al massimo in più o in meno dalle dimensioni massime stabilite per il calibro e l'omogeneità di cui al punto III, salvo restando un minimo previsto per il diametro.

C. Cumulo delle tolleranze

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

- il 10% per la categoria « Extra »,
- il 15% per la categoria « I ».

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente cicorie di Bruxelles della stessa varietà, qualità e dello stesso calibro.

In uno stesso imballaggio gli strati devono essere omogenei per qualità e calibro delle cicorie di Bruxelles.

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Gli imballaggi devono essere puliti ed inodori. Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate, devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con le cicorie. Al condizionamento, le cicorie di Bruxelles devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

Le cicorie possono essere imballate:

- i) in casse,
- ii) in piccoli imballaggi.

Le cicorie devono essere disposte orizzontalmente a strati sovrapposti, e disposte in maniera ordinata in ogni strato. I piccoli imballaggi possono essere formati da un solo strato di cicorie di Bruxelles.

Le cicorie di Bruxelles devono essere separate dal fondo, dalle pareti e dal coperchio della cassa mediante materiale protettivo.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore	}	Nome ed indirizzo o simbolo di identificazione.
Speditore		

B. Natura del prodotto

— « Cicoria » (witloof o cicoria di Bruxelles) (per imballaggi chiusi).

C. Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

Categoria.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

ALLEGATO I/3

Norme comuni di qualità per piselli da sgranare

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai piselli da sgranare delle varietà della specie « *Pisum sativum L.* », destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i piselli da sgranare devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. Caratteristiche minime

i) I baccelli devono essere:

- interi,
- sani (salve restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria),
- puliti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore o sapore estranei.

- ii) I semi devono essere:
 - freschi,
 - ben formati,
 - sani; cioè esenti da danni provocati da attacchi di insetti o da malattie,
 - sviluppati normalmente.
- iii) Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

I piselli sono classificati, secondo la qualità, nelle due categorie seguenti:

i) *Categorie « I »*

I piselli di questa categoria devono essere di buona qualità.

I baccelli devono:

- presentare forma, sviluppo, e colorazione tipici della varietà,
- essere muniti del peduncolo,
- essere esenti da danni causati dalla grandine,
- essere freschi e turgidi,
- essere ben pieni e contenere almeno 5 semi,
- non presentare alcuna alterazione dovuta a riscaldamento.

I semi devono essere:

- ben formati,
- teneri,
- succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi,
- non devono essere farinosi,
- devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso,
- presentare la colorazione tipica della varietà.

ii) *Categoria « II »*

I piselli possono avere un grado di maturazione superiore a quello previsto per i piselli della categoria « I ».

I baccelli possono:

- presentare un leggero difetto di colorazione, senza tuttavia aver perduta quella tipica della varietà,
- presentare lesioni molto leggere, superficiali, non evolutive e che non rischino di intaccare i semi.

I baccelli meno freschi possono essere ammessi; si escludono però quelli avvizziti.

I baccelli devono contenere almeno 3 semi.

I semi possono essere:

- di formazione meno perfetta,
- leggermente meno colorati,
- leggermente più duri.

Sono esclusi i semi troppo maturi.

III. *CALIBRO*

Il calibro dei piselli non è obbligatorio.

IV. *TOLLERANZE*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse le seguenti tolleranze di qualità riferite al contenuto di ogni imballaggio:

- i) *Categoria « I »* il 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».
- ii) *Categoria « II »* il 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

In ogni caso, tali tolleranze non si applicano al prodotto affetto da malattie evolutive, quali *ascochyta pisi*, *ascochyta pinodella*.

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

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

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore	}	Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione
Speditore		

B. Natura del prodotto

« Piselli » (per imballaggi chiusi)

C. Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

Categoria

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

ALLEGATO I/4

Norme comuni di qualità per fagiolini

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai fagiolini della specie « *Phaseolus vulgaris* L. » e del « *Ph. coccineus* L. » destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei fagioli da sgranare e dei fagiolini destinati alla trasformazione.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i fagiolini devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. Caratteristiche minime

- i) i fagiolini devono essere:
- interi,
 - sani (salve restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria),
 - di aspetto fresco,
 - puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di anti-parassitari,
 - privi di odore o sapore estranei,
 - privi di umidità esterna anormale.
- ii) i fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. Classificazione**a) Fagiolini filiformi**

I fagiolini filiformi sono classificati secondo la qualità, nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria « Extra »

I fagiolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà; essi devono essere:

- turgidi,
- molto teneri,
- senza semi nè filo,
- esenti da qualsiasi difetto.

ii) Categoria « I »

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere turgidi e teneri, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

iii) Categoria « II »

Questa categoria comprende fagiolini di qualità mercantile, che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I fagiolini devono essere sufficientemente teneri e non devono contenere semi troppo sviluppati.

Sono tollerati lievi difetti superficiali.

b) Fagiolini, altri

I fagiolini altri sono classificati secondo la qualità nelle due categorie seguenti:

i) Categoria « I »

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:

- tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i « fagiolini mangiatutto »),
- giovani e teneri,
- senza filo, fatta eccezione per i fagiolini da tagliare,
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto,
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

ii) *Categoria « II »*

Tale categoria comprende i fagiolini di qualità mercantile, che non possono essere classificati nella categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Essi devono essere:

— sufficientemente giovani e teneri.

La grandezza dei semi può essere leggermente maggiore di quella stabilita per la categoria « I »; tuttavia i semi stessi devono essere teneri in relazione alla varietà.

Non sono ammesse tracce di bruciature o malattie. Tuttavia sono ammessi leggerissimi difetti superficiali, nonché leggere macchie provocate dal vento. Sono ammessi fagiolini con filo.

III. *CALIBRO*

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi. Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

- molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm,
- fini: larghezza del fagiolino non superiore a 9 mm,
- medi: larghezza del fagiolino che può superare 9 mm.

Non possono essere classificati nella categoria « Extra » i fagiolini fini e medi.

Nella categoria « I » non possono essere classificati i fagiolini filiformi medi.

IV. *TOLLERANZE*

Per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferito al contenuto di ogni imballaggio.

A. *Tolleranza di qualità*

- i) *Categoria « Extra »* il 5% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).
- ii) *Categoria « I »* il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « II »), di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.
- iii) *Categoria « II »* il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche minime, ma idonei al consumo.

In ogni caso, sono esclusi dalle tolleranze i fagiolini affetti da « *Colletricum (Glocosporium) lindemuthianum* ».

B. *Tolleranze di calibro (fagiolini filiformi)*

Per tutte le categorie: per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

C. *Cumulo delle tolleranze (fagiolini filiformi)*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

- il 10% per la categoria « Extra »
- il 15% per la categoria « I » e « II ».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*A. *Omogeneità*

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

B. *Condizionamento*

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

La carte e gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figu-

rare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento gli imballaggi non devono contenere corpi estranei.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore }
Speditore } Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione

B. Natura del prodotto

Indicazioni del tipo (« fagiolini mangiatutto », « fagiolini da tagliare », « fagiolini filiformi ») o della varietà, (per imballaggi chiusi).

C. Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

— categoria

— facoltativamente il calibro, indicato per fagiolini « filiformi » con le diciture molto fini, fini, medi.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

ALLEGATO I/5

Norme comuni di qualità per carote

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica alle radici della specie « *Daucus carota L.* », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle carote destinate alla trasformazione.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le carote devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. Caratteristiche minime

i) le radici devono essere:

- sane, ed in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità,
- pulite, cioè:
 - per le carote lavate, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee,
 - per le altre carote, praticamente prive di evidenti impurità,
- consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento,
- non germogliate, nè legnose, nè biforcute,
- prive di odore o sapore estranei,
- prive di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

ii) Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. *Classificazione*

i) *Categoria « Extra »*

Le radici appartenenti a questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate.

Esse devono essere:

- intere,
- lisce,
- d'aspetto fresco,
- ben formate,
- non spaccate,
- senza screpolature,
- senza tracce di alterazioni da gelo.

Esse devono altresì presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà, ad esclusione di qualsiasi colorazione verde al colletto.

ii) *Categoria « I »*

Le radici appartenenti a questa categoria devono essere di buona qualità.

Esse devono:

- essere intere,
- essere d'aspetto fresco,
- presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.

Esse possono presentare i seguenti difetti:

- una leggera deformazione,
- un leggero difetto di colorazione,
- leggere screpolature cicatrizzate,
- leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio,
- mancanza della piccola radice terminale.

È tollerata una colorazione verde al colletto, con un massimo di 1 cm per le radici che non superino gli 8 cm, e di 2 cm per le altre.

iii) *Categoria « II »*

Tale categoria comprende le radici di qualità mercantile che non possono essere classificate nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammesse in questa categoria le radici con screpolature cicatrizzate che non raggiungono la parte centrale.

È ammessa una colorazione verde o violacea al colletto, con un massimo di 1,5 cm per le radici la cui lunghezza non superi i 10 cm, e un massimo di 3 cm per le altre.

III. *CALIBRO*

Le carote sono soggette ad un calibro determinato:

- dal diametro della sezione massima normale all'asse della radice,
- o dal peso netto per pezzo (senza foglie)

i) *Carote novelle* ⁽¹⁾ *e varietà piccole*, presentate con le foglie o prive di esse

Il calibro minimo è fissato a 10 mm di diametro o 8 g di peso.

Il calibro massimo è fissato a 40 mm di diametro o 150 g di peso.

ii) *Carote della raccolta principale e varietà a grande radice*

Il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 50 g di peso.

⁽¹⁾ Radici che non hanno subito arresti di sviluppo.

Per la categoria « Extra », il calibro minimo è fissato a 40 mm di diametro o 150 g di peso.

Per tutte le categorie di qualità, la differenza di calibro o la differenza di peso tra la radice più piccola e quella più grande non deve essere superiore per ogni imballaggio, a 30 mm o a 200 g.

IV. TOLLERANZE

Per le radici non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria « Extra »

— il 5 % in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde al colletto; questa tolleranza non viene presa in considerazione nel calcolo del cumulo delle tolleranze,

— il 5 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (Categoria « I »).

ii) Categoria « I »:

il 10 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (Categoria « II »).

iii) Categoria « II »:

il 10 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche minime, ma idonee al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per ogni imballaggio la tolleranza massima è pari al 10 % in peso di radici non rispondenti alle norme di calibrazione.

C. Cumulo delle tolleranze

Le tolleranze di calibro e qualità non possono comunque superare:

— il 10 % per la categoria « Extra »,

— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere esclusivamente radici della stessa varietà e qualità.

B. Condizionamento

Le radici possono essere presentate in uno dei seguenti modi:

i) in mazzi (per le carote novelle e le varietà piccole)

Le radici vengono presentate con le relative foglie, che devono essere fresche, verdi e sane.

In ogni imballaggio i mazzi devono avere un peso pressoché uniforme e devono essere disposti su uno o più strati ordinati.

ii) senza foglie

Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza danneggiare la radice.

Le radici possono essere presentate:

- a) in piccoli imballaggi unitari, pronti per la vendita diretta al consumatore,
- b) disposte nell'imballaggio in vari strati o alla rinfusa,
- c) alla rinfusa (carico diretto su di un mezzo di trasporto), per la categoria « II ».

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio

devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento, le radici devono essere prive di terra (se lavate) o di altri corpi estranei.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore }
Speditore } Nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione.

B. Natura del prodotto

- « Carote novelle » « carote di varietà piccole » o « carote della raccolta principale » (per imballaggi chiusi).
- Denominazione della varietà per la categoria « Extra ».

C. Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

Categoria.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

ALLEGATO I/6

Norme comuni di qualità per carciofi

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica con carciofi della specie « *Cynara scolymus L.* », destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei carciofi destinati alla trasformazione.

I. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i carciofi devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. Caratteristiche minime

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento,
- interi,
- sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità,
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari,
- privi di odore o sapore estranei.

C. Classificazione

I capolini sono classificati secondo la qualità, nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria « Extra »*

I capolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare tutte le caratteristiche (soprattutto le brattee centrali ben serrate) e la colorazione tipiche della varietà. Essi devono essere esenti da ogni difetto. Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

ii) *Categoria « I »*

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa; le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature),
- lievissime lesioni.

iii) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende capolini di qualità « mercantile » e possono essere lievemente aperti.

Inoltre, possono presentare i seguenti difetti:

- lieve deformità,
- alterazioni dovute al gelo,
- lievi lesioni,
- lievi macchie sulle brattee esterne,
- inizio di lignificazione dei vasi dalla parte inferiore.

III. *CALIBRAZION*

I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino.

Le seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini delle categorie « Extra » e « I », facoltativa per quelli della categoria « II ».

Diametro da 13 cm ed oltre
Diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi
Diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi
Diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi
Diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi.

I carciofi della categoria « II » che non rispondano a tale scala di calibrazione devono essere obbligatoriamente calibrati come segue:

Diametro di 13 cm ed oltre
Diametro da 9 cm inclusi a 13 cm esclusi
Diametro da 6 cm inclusi a 9 cm esclusi

Il diametro da 3,5 cm inclusi a 6 cm esclusi è ammesso per i carciofi della varietà « Poivrade » o « Bouquet ».

IV. *TOLLERANZE*

Per i carciofi non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di calibro e di qualità.

A. *Tolleranze di qualità*i) *Categoria « Extra »:*

5 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

ii) *Categoria « I »:*

10 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

iii) *Categoria « II »:*

10 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma idonei al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per ogni imballaggio è tollerato il 10 % al massimo in numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione. Tuttavia, essi devono essere classificabili nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (6 × 7,5 cm). Per i carciofi della varietà « Poivrade » o « Bouquet » non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

C. Cumulo delle tolleranze

In nessun caso, l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

- il 10 % per la categoria « Extra »,
- il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE**A. Omogeneità**

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità e calibrazione.

B. Condizionamento

Il condizionamento dev'essere normale in rapporto a un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive.

Gli steli non devono essere lunghi più di 10 cm e devono presentare un taglio netto.

Se l'imballaggio è in legno, il prodotto dev'essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna in modo da non essere a contatto col prodotto.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore }
Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B. Natura del prodotto

- « Carciofi » per imballaggi chiusi,
- denominazione della varietà per la categoria « Extra »,
- la denominazione « Poivrade » o « Bouquet » per i carciofi di diametro da 3,5 cm inclusi a 6 cm esclusi.

C. Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- categoria,
- numero di frutti o peso netto,
- calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi dei capolini.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

ALLEGATO I/7

Norme comuni di qualità per uve da tavola

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica alle uve da tavola, delle varietà della « *Vitis vinifera* L. », destinate al consumo allo stato fresco ed appartenenti alle varietà da tavola elencate nell'elenco allegato.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le uve da tavola devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B. Caratteristiche minime

i) I grappoli e gli acini devono essere:

- sani,
- puliti in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari,
- esenti da tracce di attacchi di insetti o di malattie,
- esenti da segni visibili di muffa,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore o sapore estranei.

ii) Inoltre gli acini devono essere:

- ben formati,
- normalmente sviluppati,
- ben attaccati al graso.

La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto. (L'eliminazione degli acini spaccati od avariati deve essere ottenuta con taglio che non provochi un diradamento eccessivo).

iii) I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di importazione.

C. Classificazione

i) Categoria « Extra »

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto.

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

ii) Categoria « I »

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, e, nella misura del possibile, ricoperti, della loro pruina. Tuttavia questi possono essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria « Extra ».

Sono ammessi:

- un leggero difetto di forma,
- un leggero difetto di colorazione,
- delle leggerissime bruciature di sole, che interessino solo l'epidermide.

III. CALIBRAZIONE

Un calibro minimo per grappolo è stabilito come segue per le uve coltivate in serra, le uve di pieno campo a grossi e piccoli acini:

	<i>serra</i>	<i>pieno campo</i>	
		<i>acino grosso</i>	<i>acino piccolo</i>
— cat. « Extra »	g 300	g 200	g 150
— cat. « I »	g 250	g 150	g 100

La suddivisione delle varietà in varietà coltivate in serra, varietà coltivate in pieno campo ad acino grosso e ad acino piccolo è riportata nella lista delle varietà che figura all'allegato I alla presente norma.

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

- i) *Categoria « Extra »*: il 5% in peso del prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma conforme a quello della categoria immediatamente inferiore (*Categoria « I »*).
- ii) *Categoria « I »*: il 10% in peso del prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma rispondente alle caratteristiche minime.

B. Tolleranze di calibro

- i) *Categoria « Extra »*: il 10%, in peso, di grappoli per imballaggio non rispondenti al calibro della categoria ma rispondenti al calibro della categoria « I »
- ii) *Categoria « I »*: il 10%, in peso, di grappoli per imballaggio non rispondenti al calibro della categoria ma che non siano inferiori ai calibri minimi seguenti:

	<i>serra</i>	<i>pieno campo</i>	
		<i>acino grosso</i>	<i>acino piccolo</i>
— per grappolo	g 200	g 100	g 75

C. Cumulo delle tolleranze

L'insieme delle tolleranze di qualità o di calibro non può comunque superare:

- il 10% per la categoria « Extra »
- il 15% per la categoria « I ».

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo. Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente grappoli della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione.

Per la categoria « Extra » i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi.

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Per la categoria « Extra », qualora il peso dell'imballaggio superi il chilogrammo, il prodotto deve essere condizionato ad un solo strato.

Le merci contenute in ogni imballaggio deve essere priva di qualsiasi corpo estraneo.

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna in modo da non essere a contatto con il prodotto.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono figurare, in caratteri leggibili e indelebili le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore }
Speditore } nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B. Natura del prodotto

- « uva da tavola » (per imballaggi chiusi),
- denominazione della varietà.

C. Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

ALLEGATO I/7

ALLEGATO I

Elenco delle varietà

	Paese Produttore			
	Italia	Francia	Belgio	Paesi Bassi
<i>Uve prodotte in serra</i>				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			×	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			×	×
Canon Hall			×	
Colman			×	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			×	×
Golden Champion				×
Gradisca			×	
Gros Maroc				×
Léopold III			×	
Muscat d'Alexandrie			×	×
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			×	×
Prof. Aberson				×
Royal			×	×
<i>Uve prodotte in pieno campo</i>				
a) varietà ad acino grosso				
Alphonse Lavallée	×	×		
Angela	×			

	Paese Produttore			
	Italia	Francia	Belgio	Paesi Bassi
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	×			
Cardinal	×	×		
Dabouki (= Malaga)		×		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	×	×		
Ignea		×		
Italia (= Ideal)	×	×		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	×	×		
Ohanez (= Uva di Almeria)	×			
Olivette blanche		×		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	×	×		
Perlona	×			
Red Empereur	×			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	×			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Venartsch)	×			
b) varietà ad acino piccolo				
Admirables de Courtiller		×		
Angelo Pirovano	×			
Anna Maria	×			
Catalanesca	×			
Chasselas (Dore, Muscat, Rose)	×	×		
Cimminita	×			
Clairettes		×		
Colombana bianca (= Verdea)	×			
Delizia di Vaprio	×			
Gros vert	×	×		
Jaoumet (= St Jacques oder Madeleine de Jacques)		×		
Madeleines	×	×		
Moscato di Terracina	×	×		
Moscato d'Adda	×			
Moscato d'Amburgo	×	×		
Œillade		×		
Panse Precoce	×	×		
Pizzutello	×			
Perla di Csaba	×	×		
Perlette	×	×		
Primus	×			
Prunesta	×			
Regina dei Vigneti	×	×		
Servant (= St. Jeannet)	×	×		
Sultanines	×	×		
Valensi		×		

ALLEGATO I/8

Norme comuni di qualità per ciliege

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica alle ciliege delle specie « *Prunus avium L.* » e « *Prunus cerasus L.* », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle ciliege destinate alla trasformazione.

II. CARATTERISTICHE QUALIFICATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le ciliege devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B. Caratteristiche minime

i) I frutti devono essere:

- freschi,
- sani,
- sodi (in relazione alla varietà),
- puliti, in particolare senza residui di antiparassitari,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e sapore estranei,
- esenti da ogni affezione parassitaria,
- provvisti di peduncolo,
- esenti da ogni difetto, e in particolare da tracce di gelo, bruciature, lesioni ed ammaccature.

ii) I frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto dev'essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione o tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. Classificazione

i) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo, e la colorazione tipici delle varietà, ed essere esenti da ogni difetto.

ii) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità, e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia, possono presentare una leggera deformazione ed una colorazione meno tipica rispetto alla varietà.

III. CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.

Il calibro minimo ammesso per la categoria « Extra » è di 20 mm.

Il calibro minimo ammesso per la categoria « I » è di:

- 15 mm per i frutti delle varietà precoci,
- 17 mm per i frutti delle altre varietà.

IV. TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

- i) *Categoria « Extra »*: il 5% in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, con un massimo del 2% di frutti spaccati o bacati, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « I »). Sono tuttavia esclusi dalla tolleranza frutti passati di maturità o inadatti al consumo.
- ii) *Categoria « I »*: il 10% in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, con un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati, ma idonei al consumo. I frutti passati di maturità sono tuttavia esclusi dalla tolleranza.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie il 10% in peso di frutti per imballaggio non rispondenti al calibro previsto, ma con un diametro comunque non inferiore a:

- 17 mm per la categoria « Extra »,
- 15 mm e, per le varietà precoci, 13 mm per la categoria « I ».

C. *Cumulo delle tolleranze*

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

- il 10 % per la categoria « Extra »,
- il 15 % per la categoria « I ».

V. *IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE*

A. *Omogeneità*

Il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere ciliege della stessa varietà, qualità e calibro e, per la categoria « Extra », di maturazione e colorazione uniformi.

B. *Condizionamento*

Il condizionamento dev'essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. I frutti devono essere separati dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante materiale di protezione adatto.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi o privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto.

Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere foglie, brindilli o altri corpi estranei.

VI. *INDICAZIONI ESTERNE*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A. *Identificazione*

Imballatore }
Speditore } Nome ed indirizzo o simbolo di identificazione

B. *Natura del prodotto*

- « ciliege » per imballaggi chiusi,
- denominazione della varietà per la categoria « Extra » (facoltativo)

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale e locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

- Categoria

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo)

ALLEGATO I/9

Norme comuni di qualità per fragole

I. *DEFINIZIONE DEI PRODOTTI*

La presente norma si applica alle fragole delle varietà derivate da « *Fragaria* », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione di quelle destinate alla trasformazione.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

A. Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le fragole devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

La norma concerne soltanto la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle varietà.

B. Caratteristiche minime

i) I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature,
- provvisti del calice e di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco),
- sani,
- esenti d'attacchi di insetti o da tracce di malattie,
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di anti-parassitari,
- freschi, non lavati,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore o sapore estranei.

ii) I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed aver raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto dev'essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C. Classificazione

i) Categoria « Extra »

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

- Devono presentare la colorazione e forma tipica della varietà ed essere particolarmente uniformi e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e le dimensioni ⁽¹⁾;
- devono avere aspetto brillante, tenuto conto della varietà;
- devono essere privi di terra.

ii) Categoria « I »

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità.

- Possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto,
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca,
- devono essere praticamente esenti da terra.

III. CALIBRAZIONE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

	<i>Categoria « Extra »</i>	<i>Categoria « I »</i>
— varietà a frutto grosso	30 mm	25 mm
— varietà a frutto piccolo	20 mm	15 mm
— fragole di bosco	—	—

Tuttavia, per i prodotti della categoria I, commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per le varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

⁽¹⁾ Tali esigenze di uniformità per la categoria «Extra» possono essere lievemente attenuate, quando si tratta di fragole di bosco.

Una lista delle varietà a frutto grosso ed a frutto piccolo è riportata nell'allegato I alla presente norma.

IV. TOLLERANZE

Per le fragole non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità o di calibro riferito al contenuto di ogni imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

- i) *Categoria « Extra »*: 5 % in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».
- ii) *Categoria « I »*: 10 % in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati.

In nessun caso, per entrambe le categorie, le tolleranze sopra previste devono superare il 2 % per i frutti guasti.

B. Tolleranze di calibro

Per le due categorie: 10 % in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

C. Cumulo delle tolleranze

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

- il 10 % per la categoria « Extra »,
- il 15 % per la categoria « I ».

V. IMBALLAGGIO E PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità. Ogni frode di presentazione è severamente vietata.

B. Condizionamento

Il condizionamento dev'essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Gli imballaggi unitari, le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto. Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere corpi estranei.

Le fragole della categoria « Extra » devono essere confezionate con cura particolare.

VI. INDICAZIONI ESTERNE

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposti in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti (che possono essere eventualmente menzionate su un'etichetta all'interno):

A. Identificazione

Imballatore }
Speditore } Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione

B. Natura del prodotto

« fragole » (per imballaggi chiusi).

C. *Origine del prodotto*

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

- Categoria,
- Calibro,
- Varietà.

E. *Marchio ufficiale di controllo* (facoltativo)

ALLEGATO I/9

ALLEGATO I

Elenco delle varietà

a) *Frutti grossi*

Asieta
Auchincruise Climax
Auzuss
Cambridge Gewinner
Cambridge Viguer
Direktor Paul Wallbaum
Gauntlet
Georg Settwedel
Gorella
Hansa
Lihama
Macherauchs Späternte
Madame Lefever
Madame Moutot (= Hanekam)
Merton Princess
Mieze Schindler
Oberschlesien
Pillnitz
Rovena
Red Gauntlet
Room van Vlaanderen
Royal Sovereign
Senga Sengana
Sieger
Sioletz
Souvenir de Charles Machiroux
Triomphe de Tihange (= Mer-
veilleuse de Tihange)
Ville de Paris

b) *Frutti piccoli*

Ada Herzberg
Cambridge Favourite
Deutsch Evern
Fertilite
Gave's Royal
General de Gaulle
Hamburg
Jucunda
Ladette
Macherauchs Dauerernte
Macherauchs (= Frühernte)
Marie-France
Nobile (= Brusca)
Perla
Regina
Reine des Precoces
Robinson
Royale du Vaucluse
Sannier
Sans Rivale
Senga 146
Senga Précosa
Späte aus Léopoldshall
Surprise des Halles
Surprise du Vaucluse
Tardive de Leopold
Voltaire
Ydun