



2023/2429

3.11.2023

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2023/2429 DELLA COMMISSIONE

del 17 agosto 2023

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per il settore degli ortofrutticoli, per alcuni prodotti trasformati a base di ortofrutticoli e per il settore delle banane, e che abroga il regolamento (CE) n. 1666/1999 della Commissione e i regolamenti di esecuzione (UE) n. 543/2011 e (UE) n. 1333/2011 della Commissione

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2, l'articolo 76, paragrafo 4, e l'articolo 89,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1308/2013 del Consiglio istituisce un'organizzazione comune dei mercati agricoli che disciplina anche i settori degli ortofrutticoli freschi, degli ortofrutticoli trasformati e delle banane. Il regolamento conferisce inoltre alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione relativi alle norme di commercializzazione per questi settori.
- (2) Il regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione ⁽²⁾ stabilisce modalità di applicazione nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati, e prevede norme di commercializzazione per tutti gli ortofrutticoli freschi e modalità di applicazione relative ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione. Il regolamento di esecuzione (UE) n. 1333/2011 della Commissione ⁽³⁾ stabilisce norme di commercializzazione per le banane, norme per il controllo del rispetto di tali norme di commercializzazione e requisiti relativi alle notificazioni nel settore della banana. Il regolamento (CE) n. 1666/1999 della Commissione ⁽⁴⁾ stabilisce modalità di applicazione per quanto riguarda le caratteristiche minime di commercializzazione di talune varietà di uve secche. Tali regolamenti sono stati adottati sulla base del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁵⁾. Nel frattempo il regolamento (CE) n. 1234/2007 è stato sostituito dal regolamento (UE) n. 1308/2013, che contiene deleghe di poteri basate sul quadro giuridico pertinente introdotto dal trattato di Lisbona.
- (3) Al fine di armonizzare e semplificare le disposizioni relative alle norme di commercializzazione, ai controlli di conformità e alle notifiche per i settori summenzionati, di integrare le modifiche necessarie alla luce dell'esperienza acquisita e di allineare le norme ai poteri conferiti dal regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno fonderle in un unico insieme di norme contenute in un regolamento delegato e in un regolamento di esecuzione e abrogare il regolamento (CE) n. 1666/1999 e i regolamenti di esecuzione (UE) n. 543/2011 e (UE) n. 1333/2011.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione, del 7 giugno 2011, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati (GU L 157 del 15.6.2011, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 1333/2011 della Commissione, del 19 dicembre 2011, che stabilisce norme di commercializzazione per le banane, norme per il controllo del rispetto di tali norme di commercializzazione e requisiti relativi alle notificazioni nel settore della banana (GU L 336 del 20.12.2011, pag. 23).

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 1666/1999 della Commissione, del 28 luglio 1999, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 2201/96 del Consiglio per quanto riguarda le caratteristiche minime di commercializzazione di talune varietà di uve secche (GU L 197 del 29.7.1999, pag. 32).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1).

- (4) A norma dell'articolo 75, paragrafo 1, lettere b), c) e d), del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione può stabilire norme di commercializzazione rispettivamente per i prodotti ortofrutticoli freschi, i prodotti ortofrutticoli trasformati e le banane. A norma dell'articolo 76, paragrafo 1, di detto regolamento, i prodotti ortofrutticoli destinati alla vendita al consumatore come prodotti freschi possono essere commercializzati solo se sono di qualità sana, leale e mercantile e se è indicato il paese di origine. Per uniformare l'applicazione di tale disposizione, è opportuno precisarla in dettaglio e fissare una norma di commercializzazione generale per tutti gli ortofrutticoli freschi.
- (5) È opportuno mantenere norme di commercializzazione specifiche per gli ortofrutticoli soggetti all'applicazione dell'articolo 76, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, sulla base di una valutazione della loro pertinenza, tenendo conto, in particolare, dei prodotti che continuano ad essere i più commercializzati in termini di valore secondo i dati contenuti nella banca dati di riferimento di Eurostat per le statistiche dettagliate sul commercio internazionale di merci, Comext.
- (6) I prodotti trasformati a base di ortofrutticoli e le banane mature non sono contemplati dall'articolo 76, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 né da una norma di commercializzazione specifica. Tuttavia, l'indicazione dell'origine nell'etichettatura è pertinente e necessaria per il consumatore nel contesto della comunicazione della Commissione del 20 maggio 2020 dal titolo «Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente»⁽⁶⁾ («strategia “Dal produttore al consumatore”»), che mira anche a dare al consumatore gli strumenti necessari per compiere scelte alimentari consapevoli e sostenibili e che dovrebbe pertanto essere obbligatoria anche per i prodotti destinati al consumo diretto dopo operazioni semplici quali l'essiccazione o la maturazione.
- (7) Data l'ampia varietà di banane commercializzate nell'Unione e di pratiche di commercializzazione, è opportuno mantenere norme minime per le banane verdi non maturate. È tuttavia opportuno allineare la norma di commercializzazione per le banane al Codex Alimentarius ed estenderla a un numero maggiore di varietà per evitare inutili ostacoli agli scambi. Al fine di ridurre gli sprechi e le perdite alimentari nel contesto della strategia «Dal produttore al consumatore», in particolare migliorando la flessibilità per la porzionatura, è opportuno non tenere conto del minimo di quattro frutti per mano o frammento di mano stabilito nel Codex Alimentarius. In considerazione degli obiettivi perseguiti, è opportuno consentire agli Stati membri produttori di banane di applicare norme nazionali alla propria produzione all'interno del loro territorio, purché tali norme non siano in conflitto con le norme dell'Unione e non ostacolino la libera circolazione delle banane nell'Unione.
- (8) È opportuno tenere conto del fatto che i fattori climatici rendono difficili le condizioni di produzione nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, delle Isole Canarie, di Creta, di Lakonia e di Cipro. Di conseguenza, alcune banane prodotte in tali zone geografiche non raggiungono la lunghezza minima prevista dalla norma internazionale. In tali casi è opportuno consentire la commercializzazione di tali banane.
- (9) Al fine di evitare inutili ostacoli agli scambi, qualora occorra definire norme di commercializzazione specifiche per determinati prodotti, tali norme dovrebbero corrispondere a quelle adottate dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE). In mancanza di norme di commercializzazione specifiche adottate a livello dell'Unione, i prodotti dovrebbero essere considerati conformi alla norma di commercializzazione generale se il detentore è in grado di dimostrarne la conformità ad una norma UNECE vigente.
- (10) Al fine di tenere conto della strategia «Dal produttore al consumatore» e degli interessi del consumatore, è opportuno che le norme di commercializzazione per tutti i settori contemplati dal presente regolamento mantengano requisiti di qualità elevata che consentano di raggiungere un consenso internazionale incoraggiando nel contempo usi alternativi al fine di evitare perdite e sprechi alimentari quando la norma non è rispettata. Ciò dovrebbe valere per tutti i prodotti che non soddisfano i requisiti della classe II delle norme di commercializzazione UNECE ma che sono comunque commestibili. È pertanto opportuno prevedere esenzioni dall'applicazione delle norme di commercializzazione per alcuni prodotti destinati alla trasformazione o venduti dal produttore direttamente al consumatore.

⁽⁶⁾ COM (2020) 381 final.

- (11) Alcuni prodotti ortofrutticoli possono presentare caratteristiche non conformi alle norme di commercializzazione applicabili. Nondimeno, tali prodotti possono essere oggetto di una consolidata tradizione di coltivazione e di consumo a livello locale. Per garantire che i prodotti ritenuti idonei al consumo dalle comunità locali ma non conformi alle norme di commercializzazione dell'Unione non siano esclusi dalla commercializzazione locale, è opportuno esonerare tali prodotti dalle norme di commercializzazione dell'Unione, a meno che tale esenzione sia tale da impedire o falsare la concorrenza in una parte sostanziale del mercato interno o da compromettere il libero scambio o il conseguimento di uno degli obiettivi dell'articolo 39 del trattato.
- (12) Diversi prodotti ortofrutticoli possono beneficiare di una deroga alle norme di commercializzazione al fine di ridurre gli oneri amministrativi sia per gli operatori sia per le autorità che effettuano i controlli a norma dell'articolo 76, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Tuttavia, l'indicazione dell'origine nell'etichettatura è necessaria per il consumatore e, in linea con l'orientamento politico della strategia «Dal produttore al consumatore» di fornire maggiori informazioni per consentire al consumatore di compiere una scelta più consapevole, l'indicazione del paese di origine dovrebbe essere obbligatoria per tali prodotti.
- (13) Le norme di commercializzazione relative ai prodotti destinati alle donazioni dovrebbero essere semplificate al fine di ridurre gli oneri amministrativi per gli operatori senza incidere sulla qualità. A condizione che il prodotto sia chiaramente etichettato per informare che è destinato alla donazione, altre indicazioni relative alla marcatura dovrebbero essere facoltative. Esso dovrebbe tuttavia essere conforme alla norma di commercializzazione generale relativa alla qualità, al fine di proteggere il beneficiario della donazione.
- (14) Per garantire che i controlli possano essere effettuati in modo adeguato ed efficace, le fatture e i documenti di accompagnamento diversi da quelli destinati al consumatore dovrebbero recare alcune informazioni di base previste dalle norme di commercializzazione.
- (15) Le indicazioni esterne previste dalle norme di commercializzazione dovrebbero figurare sull'imballaggio e/o sull'etichetta in modo ben visibile. Al fine di evitare frodi e di non indurre in errore il consumatore, le indicazioni prescritte dalle norme di commercializzazione dovrebbero essere disponibili per il consumatore prima dell'acquisto, anche nel caso delle vendite a distanza, per le quali l'esperienza ha evidenziato rischi di frode e di elusione della tutela del consumatore prevista dalle norme.
- (16) Al fine di evitare di indurre in errore il consumatore riguardo alla categoria, le indicazioni esterne richieste nella fase della vendita al minuto non dovrebbero includere termini quali «supreme», «premium» o termini simili che non sono regolamentati per definire un'effettiva qualità del prodotto, nonostante la possibilità di visualizzare altre informazioni quali «trasporto aereo» o informazioni fattuali analoghe che non inducono in errore il consumatore.
- (17) Per evitare di indurre in errore il consumatore circa l'origine dei prodotti, l'indicazione del paese d'origine dovrebbe essere maggiormente visibile rispetto all'indicazione del paese dell'imballatore.
- (18) Gli imballaggi contenenti miscugli di prodotti o specie di prodotti diversi contemplati dal presente regolamento stanno diventando più comuni sul mercato in risposta alla domanda di alcuni consumatori. La lealtà commerciale implica che i prodotti o le specie di prodotti venduti in uno stesso imballaggio siano di qualità omogenea. Per i prodotti per i quali non vigono norme stabilite dall'Unione, tale omogeneità può essere garantita ricorrendo alle disposizioni generali. Per i miscugli di prodotti o di specie di prodotti nello stesso imballaggio è opportuno stabilire disposizioni in materia di etichettatura. Esse dovrebbero essere meno rigorose di quelle previste dalle norme di commercializzazione, in quanto l'etichettatura dei miscugli è più onerosa e la loro applicazione rischia di ostacolare la commercializzazione di tali prodotti.
- (19) Le importazioni di prodotti ortofrutticoli in provenienza dai paesi terzi devono essere conformi alle norme di commercializzazione o a norme per lo meno equivalenti. Pertanto è opportuno stabilire le condizioni alle quali i prodotti importati si considerano soddisfare requisiti di livello di conformità equivalente alle norme di commercializzazione dell'Unione.
- (20) Al fine di concedere agli operatori e alle amministrazioni nazionali tempo sufficiente per adeguarsi alle modifiche introdotte dal presente regolamento, è opportuno che il presente regolamento si applichi a decorrere dal 1° gennaio 2025.

- (21) Dato il legame sostanziale tra i poteri conferiti dal regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le norme di commercializzazione, i requisiti minimi di qualità per i prodotti del settore ortofrutticolo e la conformità dei prodotti importati alle norme di commercializzazione dell'Unione, è opportuno stabilire tali disposizioni nello stesso atto delegato,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce disposizioni che integrano il regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le norme di commercializzazione di cui all'articolo 75, paragrafo 1, di tale regolamento, i requisiti minimi per la commercializzazione dei prodotti del settore degli ortofrutticoli destinati alla vendita come prodotti freschi di cui all'articolo 76 del medesimo regolamento e la conformità dei prodotti importati alle norme di commercializzazione dell'Unione di cui all'articolo 89 di detto regolamento.
2. Il presente regolamento si applica ai settori e prodotti seguenti:
 - a) il settore dei prodotti ortofrutticoli, di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera i), del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - b) i frutti secchi di cui ai codici NC 0804 20 90, 0806 20 ed ex 0813 elencati nell'allegato I, parte X, di tale regolamento;
 - c) le banane di cui al codice NC 0803 90 10 elencate nell'allegato I, parte XI, di tale regolamento.
3. Ai fini del presente regolamento il paese di origine di un prodotto è determinato conformemente all'articolo 60 del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁷⁾.

CAPO II

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE

Articolo 2

Norma di commercializzazione generale per gli ortofrutticoli di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a)

1. I requisiti di cui all'articolo 76, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 costituiscono la norma di commercializzazione generale per gli ortofrutticoli di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a).

Gli ortofrutticoli di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), devono essere conformi a tale norma di commercializzazione generale, a meno che non siano soggetti a una norma di commercializzazione specifica.

La norma di commercializzazione generale è descritta dettagliatamente nell'allegato I, parte A, del presente regolamento.

2. Se il detentore di ortofrutticoli di cui al paragrafo 1 è in grado di dimostrare che i prodotti sono conformi a una norma applicabile adottata dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE), essi si considerano conformi alla norma di commercializzazione generale di cui al paragrafo 1.

⁽⁷⁾ Regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il codice doganale dell'Unione (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

3. Ai fini del presente articolo per «detentore» si intende qualsiasi persona fisica o giuridica che sia in possesso fisico dei prodotti in questione o li metta in vendita a distanza o con qualsiasi mezzo digitale.

Articolo 3

Indicazione dell'origine per alcuni prodotti trasformati a base di ortofrutticoli e per le banane mature

I prodotti seguenti recano l'indicazione del paese d'origine:

- a) frutta secca di cui al codice NC ex 0813, quale definita nell'allegato I, parte X, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- b) fichi secchi di cui al codice NC 0804 20 90;
- c) uve secche di cui al codice NC 0806 20;
- d) banane mature di cui al codice NC 0803 90 10 risultanti dalla maturazione sul territorio dell'Unione.

Articolo 4

Norme di commercializzazione specifiche per gli ortofrutticoli e le banane

1. I prodotti o settori seguenti devono essere conformi alle norme di commercializzazione specifiche di cui all'allegato I, parte B:

- a) mele;
- b) agrumi;
- c) kiwi;
- d) lattughe, indivie ricce e scarole;
- e) pesche e pesche noci/nettarine;
- f) pere;
- g) fragole;
- h) peperoni dolci;
- i) uve da tavola;
- j) pomodori;
- k) banane.

2. Ai fini del paragrafo 1, lettera k), si applica quanto segue:

- a) la norma di commercializzazione specifica per il settore delle banane è stabilita nell'allegato I, parte B, parte 11, per le banane delle varietà elencate nell'appendice di tale allegato, escluse le banane destinate alla trasformazione. Tale norma di commercializzazione si applica alla fase dell'immissione in libera pratica per le banane originarie dei paesi terzi, alla fase del primo scarico nell'Unione per le banane originarie dell'Unione o all'uscita dal capannone di confezionamento per le banane consegnate allo stato fresco al consumatore nelle regioni di produzione.
- b) La norma di commercializzazione specifica di cui alla lettera a) non osta all'applicazione delle disposizioni nazionali adottate per successive fasi commerciali che:
 - i) non incidono sulla libera circolazione di prodotti originari dei paesi terzi o di altre regioni dell'Unione conformi alle norme di commercializzazione di cui al primo comma; e
 - ii) non sono contrarie alla norma di commercializzazione di cui al primo comma.

Articolo 5

Esenzioni e deroghe all'applicazione delle norme di commercializzazione

1. In deroga all'articolo 76, paragrafi 2 e 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013:
 - a) non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione i prodotti seguenti:
 - i) i prodotti che sono chiaramente contrassegnati con la dicitura «destinati alla trasformazione» o «destinati all'alimentazione animale» o qualsiasi altra dicitura equivalente e che sono:
 - destinati alla trasformazione industriale, o
 - presentati per la vendita al minuto al consumatore per il fabbisogno personale e destinati alla trasformazione, o
 - destinati alla preparazione dei prodotti di cui alla lettera b), punto xvii), del presente paragrafo, o
 - destinati all'alimentazione animale o ad altri usi non alimentari;
 - ii) prodotti venduti dal produttore direttamente al consumatore per il fabbisogno personale nella loro azienda o, all'interno di una determinata zona di produzione definita dall'autorità competente:
 - su un mercato locale in un luogo riservato soltanto ai produttori, o
 - mediante consegna diretta;
 - iii) i prodotti commercializzati come germogli commestibili, dopo la germinazione di semi di piante classificate come ortofrutticoli elencate nell'allegato I, parte IX, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - iv) i prodotti di una determinata regione venduti al minuto in tale regione in caso di consumo locale tradizionale consolidato o in casi eccezionali e debitamente giustificati, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 4 del presente articolo;
 - b) i prodotti seguenti non sono soggetti all'obbligo di conformità alla norma di commercializzazione, tranne per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine di cui all'articolo 76, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013:
 - i) funghi non coltivati di cui ai codici NC da ex 0709 51 a ex 0709 56 e 0709 59;
 - ii) capperi di cui al codice NC 0709 99 40;
 - iii) mandorle amare di cui al codice NC 0802 11 10;
 - iv) mandorle sgusciate di cui al codice NC 0802 12;
 - v) nocciole sgusciate di cui al codice NC 0802 22;
 - vi) noci comuni sgusciate di cui al codice NC 0802 32;
 - vii) pistacchi sgusciati di cui al codice NC 0802 52;
 - viii) noci macadamia sgusciate di cui al codice NC 0802 62;
 - ix) pinoli sgusciati di cui al codice NC 0802 92;
 - x) noci di pecàn di cui al codice NC 0802 99 10;
 - xi) altra frutta a guscio di cui al codice NC 0802 99 90;
 - xii) banane plantano essiccate di cui al codice NC 0803 10 90;
 - xiii) agrumi secchi di cui al codice NC ex 0805;
 - xiv) miscugli di noci tropicali di cui al codice NC 0813 50 31;
 - xv) miscugli di altra frutta a guscio di cui al codice NC 0813 50 39;
 - xvi) zafferano di cui al codice NC 0910 20;

- xvii) i prodotti classificati come ortofrutticoli elencati nell'allegato I, parte IX, del regolamento (UE) n. 1308/2013, che sono stati sottoposti a operazioni che vanno oltre il grado di mondatura indicato nella norma specifica UNECE applicabile o che non sono intatti ai sensi della norma di commercializzazione generale e resi pronti per essere consumati direttamente freschi o cotti;
- c) in caso di donazione, diversa dalla distribuzione gratuita oggetto degli accordi e delle decisioni di cui all'articolo 222 del regolamento (UE) n. 1308/2013 o sostenuta nell'ambito di programmi operativi a norma dell'articolo 52 del regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁸⁾, i prodotti contemplati dal presente regolamento devono essere conformi alla norma di commercializzazione generale, tranne per quanto riguarda le disposizioni in materia di marcatura, a condizione che siano chiaramente contrassegnati con la dicitura «destinato alla donazione» o con una marcatura equivalente.
2. In deroga all'articolo 76, paragrafi 2 e 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, i prodotti seguenti non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione all'interno di una determinata zona di produzione definita dallo Stato membro interessato, anche nel caso in cui tale zona di produzione sia una zona transnazionale definita dagli Stati membri interessati:
- a) i prodotti venduti o consegnati dal produttore a centri di condizionamento e di imballaggio o a centri di deposito, oppure avviati dall'azienda del produttore verso tali centri;
- b) i prodotti avviati da centri di deposito verso centri di condizionamento e di imballaggio;
- c) i prodotti originari dell'UE che non sono conformi alle norme di commercializzazione stabilite nel presente regolamento a causa di una circostanza di «forza maggiore»⁽⁹⁾ che consente agli Stati membri di decidere che i prodotti possono essere commercializzati nel loro territorio alle condizioni da essi specificate.
3. Ai fini dell'applicazione delle deroghe di cui al paragrafo 1, lettera a), punti i) e ii), e lettera c), e al paragrafo 2, gli operatori forniscono all'autorità competente dello Stato membro la prova che i prodotti contemplati soddisfano le condizioni stabilite in tali paragrafi, in particolare per quanto riguarda l'uso cui sono destinati.
4. Gli operatori possono applicare la deroga di cui al paragrafo 1, lettera a), punto iv), solo se gli Stati membri hanno precedentemente adottato disposizioni per esentare tali prodotti. Le disposizioni non devono essere tali da impedire o falsare la concorrenza in una parte sostanziale del mercato interno, né devono compromettere il libero scambio o il conseguimento di uno degli obiettivi dell'articolo 39 del trattato. Gli Stati membri notificano senza indugio alla Commissione le disposizioni adottate in merito. La Commissione informa gli altri Stati membri in merito ad ogni notifica di tali norme.
5. Le notifiche di cui al paragrafo 2, lettera c), e di cui al paragrafo 4 sono effettuate in conformità del regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione⁽¹⁰⁾.

Articolo 6

Indicazioni nella catena di approvvigionamento

1. Le indicazioni previste dalle disposizioni relative alla marcatura di cui all'allegato I sono riportate a caratteri leggibili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso e non inducono in errore.

⁽⁸⁾ Regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, recante norme sul sostegno ai piani strategici che gli Stati membri devono redigere nell'ambito della politica agricola comune (piani strategici della PAC) e finanziati dal Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga i regolamenti (UE) n. 1305/2013 e (UE) n. 1307/2013 (GU L 435 del 6.12.2021, pag. 1).

⁽⁹⁾ Comunicazione C(88) 1696 della Commissione relativa alla «Forza maggiore» del diritto agrario europeo (GU C 259 del 6.10.1988, pag. 10).

⁽¹⁰⁾ Regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra i regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 100).

2. Per le merci spedite alla rinfusa, caricate direttamente su un mezzo di trasporto, le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono riportate su un documento che accompagna la merce o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.
3. Nel caso di contratti a distanza ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 7, della direttiva 2011/83/UE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, le informazioni sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto, compreso il paese di origine del prodotto effettivamente messo in vendita.
4. Le fatture e i documenti di accompagnamento, escluse le ricevute per il consumatore, recano il nome e il paese di origine dei prodotti e, se del caso, la categoria, la varietà o il tipo commerciale se ciò è richiesto da una norma di commercializzazione specifica, oppure indicano che il prodotto è destinato alla trasformazione.
5. La possibilità di indicare nell'etichettatura l'origine regionale o locale di cui all'allegato I, parte B, lascia impregiudicata la protezione concessa a determinate indicazioni geografiche a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹²⁾.

Articolo 7

Indicazioni per le merci vendute al minuto

1. Nella fase della vendita al minuto, le indicazioni previste dal presente regolamento sono presentate in modo chiaro e leggibile. I prodotti possono essere posti in vendita a condizione che il rivenditore esponga accanto ad essi, in caratteri chiari e leggibili, le informazioni relative al paese di origine e, se del caso, alla categoria, al calibro e alla varietà o al tipo commerciale in modo tale da non indurre in errore il consumatore.

Non possono essere inclusi termini aggiuntivi che suggeriscano una qualità migliore/superiore. In particolare l'etichetta non può contenere alcun descrittore di qualità ad eccezione delle informazioni specificate nel requisito relativo alla marcatura di cui all'allegato I.

Quando è indicato il paese dell'imballatore e/o dello speditore o quando la varietà indicata evoca un luogo, i caratteri che indicano il paese d'origine devono essere più grandi e visibili di quelli utilizzati per il paese dell'imballatore e/o dello speditore e per la varietà se diversa.

2. Per i prodotti preimballati ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹³⁾, oltre a tutte le informazioni richieste dalle norme di commercializzazione, deve essere indicato il peso netto conformemente alle disposizioni di tale regolamento.

Articolo 8

Miscugli

1. La commercializzazione di imballaggi di peso netto pari o inferiore a 10 kg contenenti miscugli di prodotti o specie di prodotti diversi oggetto del presente regolamento è autorizzata a condizione che:
 - a) i prodotti e le specie di prodotti siano omogenei per quanto riguarda la qualità e ciascun prodotto sia conforme alla norma di commercializzazione specifica pertinente o, in assenza di una norma di commercializzazione specifica per un determinato prodotto, alla norma di commercializzazione generale se del caso;

⁽¹¹⁾ Direttiva 2011/83/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, sui diritti dei consumatori, recante modifica della direttiva 93/13/CEE del Consiglio e della direttiva 1999/44/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga la direttiva 85/577/CEE del Consiglio e la direttiva 97/7/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 64).

⁽¹²⁾ Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

⁽¹³⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

- b) l'imballaggio sia etichettato conformemente al presente regolamento e alle disposizioni applicabili del regolamento (UE) n. 1169/2011; e
- c) il miscuglio di prodotti diversi non sia tale da indurre in errore il consumatore.

2. I requisiti di cui al paragrafo 1, lettera a), non si applicano ai prodotti inclusi in un miscuglio diversi dai prodotti del settore ortofrutticolo, dai frutti secchi e dalle banane di cui all'articolo 1.

3. Se i prodotti presenti in un miscuglio di prodotti e specie di prodotti diversi oggetto del presente regolamento provengono da più di uno Stato membro o paese terzo, il nome completo dei paesi di origine può essere sostituito, secondo il caso, da una delle diciture seguenti:

- a) «UE»;
- b) «non UE»;
- c) «UE e non UE».

CAPO III

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I PRODOTTI IMPORTATI

Articolo 9

Condizioni per considerare i prodotti importati come aventi un livello di conformità equivalente

1. Per il settore di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), su richiesta di un paese terzo, la Commissione può riconoscere i controlli di conformità alle norme di commercializzazione effettuati da tale paese terzo prima dell'importazione nell'Unione.
2. Il riconoscimento di cui al paragrafo 1 può essere concesso ai paesi terzi che rispettano le norme di commercializzazione dell'Unione, o norme almeno equivalenti, per i prodotti che esportano nell'Unione conformemente all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2023/2430 della Commissione ⁽¹⁴⁾.
3. Il riconoscimento verte esclusivamente sui prodotti originari di tale paese terzo e può essere limitato a certi prodotti.
4. Per ottenere il riconoscimento di cui al paragrafo 1, gli organismi di controllo del paese terzo incaricati dei controlli di conformità alle norme di commercializzazione devono:
 - a) essere organismi ufficiali o organismi ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente di un paese terzo;
 - b) fornire garanzie soddisfacenti e disporre del personale, delle attrezzature e delle strutture necessari per effettuare i controlli secondo i metodi di cui all'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento di esecuzione (UE) 2023/2430 o secondo metodi equivalenti.

⁽¹⁴⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2430 della Commissione, del 17 agosto 2023, che stabilisce disposizioni relative ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione per il settore degli ortofrutticoli, per alcuni prodotti trasformati a base di ortofrutticoli e per il settore delle banane (GU L, 2023/2430, 3.11.2023, ELI link: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2430/oj).

CAPO IV

DISPOSIZIONI FINALI

*Articolo 10***Abrogazione**

I regolamenti di esecuzione (UE) n. 543/2011 e (UE) n. 1333/2011 e il regolamento (CE) n. 1666/1999 sono abrogati.

I riferimenti ai regolamenti abrogati si intendono fatti al presente regolamento e al regolamento di esecuzione (UE) 2023/2430, se del caso, e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 11***Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2025, ad eccezione dell'articolo 5, paragrafo 1, lettera c), che si applica a decorrere dalla data dell'entrata in vigore del presente regolamento.

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

Fatto a Bruxelles, il 17 agosto 2023

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO I

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DI CUI AGLI ARTICOLI 2, 4 e 6

PARTE A

NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE GENERALE

La presente norma di commercializzazione generale definisce 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 imballaggio ⁽¹⁾ 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).

⁽¹⁾ 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. Caratteristiche commerciali

Nome completo del paese di origine ^(?). 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 il consumatore. 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;

^(?) Indicare il nome completo o comunemente usato.

- esenti da vitescenza 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 varietà ⁽³⁾ 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 rugginosità ⁽⁴⁾ 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 varietà ⁽⁵⁾.

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;

⁽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.

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

- 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 rugginosità ⁽⁶⁾ 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 di cui alla lettera A.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

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

- difetti di forma;
- difetti di sviluppo;
- 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 rugginosità ⁽⁷⁾ 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

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

⁽⁷⁾ Le varietà contrassegnate da una «R» nell'appendice della presente norma sono esentate dalle disposizioni sulla rugginosità.

- 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 Brix (⁸) 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 le mele della categoria «Extra» e le mele delle categorie I e II presentati a strati ordinati:

Variazione (g)	Differenza di peso (g)
70-90	15
91-135	20
136-200	30
201-300	40
> 300	50

- 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° Brix (⁹).

⁽⁸⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

⁽⁹⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

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 mele 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 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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 imballaggio ⁽¹⁰⁾ 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.
- Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale ⁽¹¹⁾ 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. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese di origine ⁽¹²⁾ 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) facoltativamente, 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.

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

⁽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.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al punto VI, primo comma, sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita chiaramente 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 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 rugginosa

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	
Arianna			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	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, 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
Dalitron			Altess ®	D	
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	
Dykmanns 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 Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R

Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigala-prim		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	

	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
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	

GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	

	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	
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	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	

Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
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			Rocket ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	

	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
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
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	

Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty TM , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz TM	B	
Sciglo			Southern Snap TM	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose TM , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	

UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

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;
- limette persiane della specie *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, limette grandi, acide e fruttate, note anche come limette di Bearss o limette di Tahiti, e loro ibridi;
- limette messicane della specie *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, note anche come limette acide o limette, e loro ibridi;
- limette palestinesi, limette del patriarca della specie *Citrus limettioides* Tanaka 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;
- pompelmi della specie *Citrus paradisi* Macfad. e loro ibridi;
- pomeli o pampaleoni della specie *Citrus maxima* (Burm.) Merr. 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 come segue:

- contenuto minimo di succo,
- contenuto minimo totale di solidi solubili, ossia contenuto minimo di zucchero,
- rapporto minimo zucchero/acidità ⁽¹³⁾,
- 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.

Frutto	Contenuto minimo di succo (%)	Contenuto minimo di zucchero (°Brix)	Rapporto minimo zucchero/acidità	Colorazione
<i>Limoni</i>	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.

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

<i>Limette/lime</i>				
Limette persiane	42			I frutti devono essere verdi ma possono presentare macchie gialle su non più del 30 % della superficie per le limette persiane e su non più del 20 % per le limette messicane e le limette palestinesi
Limette messicane e limette palestinesi	40			
<i>Satsuma, clementine, altre varietà di mandarini e loro ibridi</i>				
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 (¹)	
<i>Arance</i>				
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.
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			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.
Altre varietà con colorazione verde su più di 1/5 della superficie	45			
<i>Pompelmi e ibridi</i>				
Tutte le varietà e gli ibridi	35			La colorazione deve essere quella tipica della varietà.
Oroblanco	35	9		I frutti che presentano una colorazione verdastra (verde nell'Oroblanco) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.
Pomeli (pampaleoni) e ibridi		8		La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno due terzi della superficie del frutto.
(¹) 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.				

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 definite di seguito.

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 definite alla lettera A.

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
Limette persiane	42
Limette messicane e limette palestinesi	25
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	45
Clementine	35
Arance	53
Pompelmi e loro ibridi	70
Pomeli e loro ibridi	100

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:

Frutto	Codice di calibro	Diametro (mm)
<i>Limoni</i>		
	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
<i>Limette/lime</i>		
Limette persiane	1	58-67
	2	53-62
	3	48-57
	4	45-52
	5	42-49
Limette messicane e limette palestinesi	1	> 45
	2	40,1-45
	3	35,1-40
	4	30,1-35
	5	25-30
<i>Satsuma, clementine e altre varietà di mandarini e loro ibridi</i>		
	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 (1)	43-52
	7	41-48
	8	39-46
	9	37-44
	10	35-42

Arance

	0	92-110
	1	87-100
	2	84-96
	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

Pompelmi e loro ibridi

	0	> 139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80

Pomeli e loro ibridi

	0	> 170
	1	156-170
	2	148-162
	3	140-154
	4	132-146
	5	123-138

	6	116-129
	7	100-118

(¹) I calibri inferiori a 45 mm si riferiscono soltanto alle clementine.

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 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 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
Limette persiane	40
Limette messicane e limette palestinesi	Non applicabile
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	43
Clementine	34
Arance	50
Pompelmi e loro ibridi	67
Pomeli e loro ibridi	98

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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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 inodore ⁽¹⁴⁾.

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore ⁽¹⁵⁾.

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 imballaggio ⁽¹⁶⁾ 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.

⁽¹⁴⁾ 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.

⁽¹⁵⁾ 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.

⁽¹⁶⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

B. Natura del prodotto

«Limoni», «Limette», «Limette persiane», «Limette messicane», «Limette palestinesi»/«Limette del patriarca», «Mandarini», «Arance», «Pompelmi», «Pomeli/Pampaleoni» 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 tutte le altre specie: il nome della varietà è facoltativo.

Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale ⁽¹⁷⁾ si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.

Colore della polpa «bianco», «rosa» o «rosso» per pompelmi e pomeli se del caso.

«con semi» nel caso di clementine con più di 10 semi.

«senza semi» (facoltativo, gli agrumi senza semi possono occasionalmente contenere semi).

C. Caratteristiche commerciali del prodotto

— Paese di origine ⁽¹⁸⁾ 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 punto VI, primo comma, sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita chiaramente 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.

⁽¹⁷⁾ Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

⁽¹⁸⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

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;
- 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° Brix ⁽¹⁹⁾ o corrispondente ad un tenore medio di sostanza secca del 15 % nella fase di condizionamento, in modo da permettere loro di raggiungere 9,5° Brix al momento di entrare nella catena di distribuzione.

C. Classificazione

I kiwi sono classificati nelle tre categorie definite di seguito.

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.

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

⁽¹⁹⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

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 di cui alla lettera A.

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 soltanto 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carta 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 imballaggio ⁽²⁰⁾ 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

- «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.

⁽²⁰⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

C. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese di origine ⁽²¹⁾ 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 punto VI, 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),
 - 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;

⁽²¹⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

- 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, sempre che 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 definite di seguito.

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 di cui alla lettera A.

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, 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, 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carta 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 imballaggio ⁽²²⁾ 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

- «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. Caratteristiche commerciali del prodotto

- Paese di origine ⁽²³⁾ 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 punto VI, primo comma, sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita chiaramente 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.

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

⁽²³⁾ 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° Brix ⁽²⁴⁾.

C. **Classificazione**

Le pesche e le pesche noci/nettarine sono classificate nelle tre categorie definite di seguito.

i) *Categoria «Extra»*

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.

⁽²⁴⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

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 di cui alla lettera A.

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 non superiori 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:

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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		oppure	peso	
		da	a		da	a
		(mm)	(mm)		(g)	(g)
1	D	51	56	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

i) 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 soltanto 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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 imballaggio ⁽²⁵⁾ 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

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

C. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese di origine ⁽²⁶⁾ 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 punto VI, primo comma, sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita chiaramente 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⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽²⁶⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

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.

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 prive 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 definite di seguito.

i) *Categoria «Extra»*

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ⁽²⁷⁾.

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.

⁽²⁷⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice della presente norma.

Il peduncolo deve essere integro.

Le pere non devono essere grumose.

ii) *Categoria I*

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ⁽²⁸⁾.

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 di cui alla lettera A.

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.

Il calibro minimo è di:

⁽²⁸⁾ Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e delle varietà estive figura nell'appendice della presente norma.

a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

	Categoria «Extra» (mm)	Categoria I (mm)	Categoria II (mm)
Varietà a frutto grosso	60	55	55
Altre varietà	55	50	45

b) per i frutti calibrati secondo il peso:

	Categoria «Extra» (g)	Categoria I (g)	Categoria II (g)
Varietà a frutto grosso	130	110	110
Altre varietà	110	100	75

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 i frutti 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 qualitài) *Categoria «Extra»*

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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 imballaggio ⁽²⁹⁾ deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni che seguono.

⁽²⁹⁾ 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

- «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 commerciale ⁽³⁰⁾ si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo.

C. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese di origine ⁽³¹⁾ 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:
 - a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro minimo e massimo o dal peso minimo e massimo;
 - b) facoltativamente, 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 punto VI, primo comma, sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita chiaramente 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.

⁽³⁰⁾ Il nome commerciale può essere un marchio commerciale per il quale è stata chiesta od ottenuta la protezione o qualsiasi altra denominazione di vendita.

⁽³¹⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

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 Fétel		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
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 Milule			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
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;
- 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 definite di seguito:

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 alla lettera A.

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 qualitài) *Categoria «Extra»*

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o 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 soltanto 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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 imballaggio ⁽³²⁾ 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;

⁽³²⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

- 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. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese di origine ⁽³³⁾ 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 punto IV, 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 8

Norma di commercializzazione per i peperoni dolci**I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica ai peperoni dolci delle varietà ⁽³⁴⁾ (cultivar) derivate da *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;

⁽³³⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

⁽³⁴⁾ Certi peperoni dolci possono avere sapore piccante. Esempi di varietà commerciali di peperoni dolci con sapore leggermente piccante sono Sivri, Padron e Somborka.

- 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 definite di seguito:

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.

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 argentee 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 di cui alla lettera A.

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

- difetti di forma;
- macchie argentee 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 5 %, in numero o in peso, di peperoni dolci 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 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 la categoria «Extra» e la categoria 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carta 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 imballaggio ⁽³⁵⁾ 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. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese di origine ⁽³⁶⁾ 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.

⁽³⁵⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽³⁶⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

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 menzione equivalente, laddove opportuno.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al punto VI, primo comma, sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita chiaramente 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**I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica all'uva da tavola delle varietà (cultivar) derivanti da *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 rifrattometrico ⁽³⁷⁾ corrispondente almeno a:

- 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13° Brix 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 definite di seguito:

i) Categoria «Extra»

L'uva da tavola di questa categoria deve essere di qualità superiore. Essa deve 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

L'uva da tavola di questa categoria deve 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. 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;
- lievi difetti dell'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 di cui alla lettera A.

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 l'uva da tavola conservi le sue caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

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

⁽³⁷⁾ Calcolato secondo la Guida ai test oggettivi dell'OCSE, disponibile all'indirizzo: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del grappolo.

Il peso minimo del grappolo è di 75 g per la categoria «Extra» e la categoria I. Questa disposizione non si applica agli imballaggi contenenti porzioni singole in tutte le categorie.

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 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 %, 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 %, in peso, di acini sciolti, ossia staccati dal grappolo, a condizione che siano sani e interi.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in peso, di grappoli non rispondenti ai requisiti di calibro. In ciascun imballaggio destinato alla vendita (escluse le porzioni singole) è autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che soddisfi 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carta 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 imballaggio ⁽³⁸⁾ 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

- «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.

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

C. Caratteristiche commerciali del prodotto

- Paese di origine ⁽³⁹⁾ 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» o denominazione equivalente, se opportuno.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al punto VI, primo comma, sugli imballaggi che contengono imballaggi di vendita chiaramente 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.

⁽³⁸⁾ Queste disposizioni non si applicano agli imballaggi di vendita presentati in imballaggi. Si applicano invece agli imballaggi di vendita presentati separatamente.

⁽³⁹⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

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.

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 definite di seguito.

i) *Categoria «Extra»*

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono essere sodi e presentare le caratteristiche 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 essere sufficientemente sodi e presentare le caratteristiche 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 di cui alla lettera A.

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 2 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 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 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 soltanto pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato).

I pomodori della categoria «Extra» e della categoria 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 o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carta 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 imballaggio ⁽⁴⁰⁾ 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;

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

- 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

- «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 o i tipi commerciali e la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio.
- Nome della varietà (facoltativo).

C. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese di origine ⁽⁴¹⁾ 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 punto IV, 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 11

Norme di commercializzazione per le banane

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle banane delle varietà (cultivar) del genere *Musa* spp., compresi gli ibridi, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, previo condizionamento e imballaggio, nelle fasi di cui all'articolo 4, paragrafo 2. Sono escluse le banane destinate esclusivamente alla cottura (plantani) o alla trasformazione industriale. Le varietà contemplate dalla presente norma sono incluse nell'appendice.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La presente norma definisce le caratteristiche qualitative che le banane devono presentare ai sensi della sezione I.

⁽⁴¹⁾ Indicare il nome completo o comunemente usato.

A. Caratteristiche minime

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

- verdi e non maturate;
- intere;
- sode;
- 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;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di residui di pistilli;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- praticamente prive di ammaccature;
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, le mani e i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine;
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse e
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.

B. Classificazione

Le banane sono classificate nelle tre categorie definite di seguito.

i) Categoria «Extra»

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

I frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, nei limiti di 1 cm² della superficie totale del frutto, sempre che non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) Categoria I

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

I frutti possono tuttavia presentare i lievi difetti sotto indicati, sempre che non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali, nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto.

I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le banane che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime di cui alla lettera A.

Sono ammissibili i difetti sotto indicati, sempre che le banane conservino le loro principali caratteristiche di qualità, di conservazione e di presentazione:

- difetti di forma,
- difetti della buccia dovuti a raschiamenti, sfregamenti o altre cause, nei limiti di 4 cm² della superficie totale del frutto.

I difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Ai fini della calibrazione delle banane dei sottogruppi Gros Michel e Cavendish:

- la lunghezza dei frutti è determinata lungo la curva esterna tra l'apice e la base del peduncolo, dove finisce la polpa commestibile e il diametro è definito come lo spessore di una sezione trasversale praticata tra le facce laterali;
- il grado corrisponde allo spessore, espresso in millimetri, di una sezione trasversale del frutto praticata tra le facce laterali e nel mezzo del frutto stesso, perpendicolarmente all'asse longitudinale.

Il frutto di riferimento che serve a misurare la lunghezza e il grado è il seguente:

- il frutto mediano, situato sul lato esterno della mano;
- il frutto che si trova accanto al taglio con cui è stata sezionata la mano, sul lato esterno del frammento di mano.

La lunghezza minima e il grado minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm e 27 mm.

In deroga al terzo paragrafo, le banane dei sottogruppi Gros Michel e Cavendish prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, delle Isole Canarie, di Creta, di Lakonia e di Cipro, aventi una lunghezza inferiore a 14 cm, possono essere commercializzate nell'Unione.

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano alle banane-fico.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ciascun imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria «Extra»*

Il 5 % in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche della categoria II né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10 % in numero di banane dei sottogruppi Gros Michel e Cavendish non rispondenti alle caratteristiche di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm, ad eccezione delle banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, delle Isole Canarie, di Creta, di Lakonia e di Cipro.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici.

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

B. Condizionamento e imballaggio

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

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

C. Presentazione

Le banane possono essere presentate in mani o frammenti di mani o sotto forma di frutti individuali.

Il peduncolo non è strappato, bensì reciso con un taglio netto.

Nelle regioni di produzione le banane possono essere commercializzate in caschi.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. Identificazione

Nome e indirizzo o marchio convenzionale dell'imballatore e/o dello speditore ufficialmente rilasciato o riconosciuto.

B. Natura del prodotto

— «Banane», se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno.

— Nome della varietà o del tipo commerciale.

C. Caratteristiche commerciali del prodotto

Paese d'origine e, per i prodotti dell'Unione:

— zona di produzione,

— denominazione nazionale, regionale o locale (facoltativo).

D. Caratteristiche commerciali

- categoria,
- peso netto,
- calibro, espresso dalla lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)*Appendice***Elenco dei principali gruppi, sottogruppi e cultivar di banane da dessert commercializzate nell'Unione**

Gruppi	Sottogruppi	Cultivar principali (elenco non limitativo)
AA	Fico-zucchero	Fico-zucchero, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney-Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Nana piccola (Dwarf Cavendish)
		Nana grande (Giant Cavendish)
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valéry
		Arvis
	Gros Michel	Gros Michel
		Highgate
	Ibridi	Flhorban 920
	Figue la Rose	Figue la Rose
		Figue la Rose verde
Ibota		
AAB	Fico-mela	Fico-mela, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

ALLEGATO II

Tavola di concordanza di cui all'articolo 10

Regolamento (UE) n. 543/2011	Regolamento (UE) n. 1333/2011	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2430
Articolo 1	—	Articolo 1	Articolo 1
Articolo 2	—	—	—
Articolo 3, paragrafi 1 e 3	—	Articolo 2	—
Articolo 3, paragrafo 2	—	Articolo 4	—
Articolo 4	—	Articolo 5	—
Articolo 5	—	Articolo 6	—
Articolo 6	—	Articolo 7	—
Articolo 7	—	Articolo 8	—
Articolo 8	—	—	—
Articolo 9	—	—	Articolo 2
Articolo 10	—	—	Articolo 3
Articolo 11	—	—	Articolo 5
Articolo 12	—	—	Articolo 4
Articolo 13	—	—	Articolo 6
Articolo 14	—	—	Articolo 7
Articolo 15	—	Articolo 9	Articolo 8
Articolo 16	—	—	Articolo 9
Articolo 17	—	—	Articolo 10
Articolo 18	—	—	Articolo 11
articoli da 19 a 151	—	—	—
—	Articolo 1	Articolo 4, paragrafo 1	—
—	Articolo 2	Articolo 4, paragrafo 2	—
—	Articolo 3	—	—
—	Articolo 4	—	—
—	Articolo 5	—	—
—	Articolo 6	—	Articolo 10
—	Articolo 7	—	—
—	Articolo 8	—	Articolo 5
—	Articolo 9	—	Articolo 4
—	Articolo 10	—	—

—	Articolo 11	—	—
—	Articolo 12	—	—
—	Articolo 13	—	—
Allegato I	—	Allegato I, parti A e B, parti da 1 a 10	
Allegato II	—	—	Allegato I
Allegato III	—	—	Allegato III
Allegato IV		—	Allegato IV
Allegato V		—	Allegato V
Da allegato V bis a allegato XX	—	—	—
—	Allegato I	Allegato I, parte B, parte 11	—
—	Allegato II	—	Allegato III
—	Allegato III	—	Allegato II
—	Allegato IV	Appendice dell'allegato I, parte B, parte 11	
—	Allegato V	—	—
—	Allegato VI	—	—