

# SCHEDE DEI PRODOTTI NORMALIZZATI

Reg. (U.E.) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato 1



Bologna 09/04/2015

Prot. 21/VDP/sc

**Agli Operatori dei Centri Agroalimentari  
e dei Mercato Ortofrutticoli all'ingrosso**

*Cari Colleghi,*

da sempre la nostra attività è sottoposta ad innumerevoli controlli da parte di diverse Autorità: Guardia di Finanza – A.U.S.L. – Forestale – N.A.S. – Agecontrol etc. e sempre più spesso sentiamo il bisogno di chiarimenti e di supporti il più delle volte onerosi, col fine di ottemperare alle normative che regolano il nostro settore, normative che vogliamo facciano parte del nostro bagaglio culturale ma che devono essere facilmente comprensibili oltre che applicabili.

La nostra Federazione intende collaborare con le Istituzioni preposte ai controlli e alla applicazione delle norme stesse, per questo motivo, riteniamo che la pubblicazione sintetica delle schede relative alle norme dei prodotti ortofrutticoli, possa riscuotere il vostro apprezzamento per la sintesi e la chiarezza con cui sono esposti obblighi e regole che nei documenti ufficiali sono difficilmente interpretabili.

Sono certo che questo piccolo manuale possa esservi utile nella quotidiana attività, per questo ringrazio il Dott. Piazza per il preciso e puntuale lavoro svolto e per il contributo dato nella stesura.

Nell'augurarVi pertanto una buona lettura, Vi porgo i miei più sinceri saluti.

IL PRESIDENTE

Valentino Di Pisa



# ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI NORMALIZZATI

Reg. (U.E.) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato 1

## A Norma di commercializzazione generale

### B/1 MELE (*Malus domestica*)

Apple ( GB ) - Pomme ( F ) - Manzana ( E ) - Apfel ( D )

### B/2 AGRUMI (Arance - Limoni - Mandarini) - (*Citrus sinensis* - *C. limon* - *C. reticulata*)

Orange ( GB ) - Orange ( F ) - Naranja ( E ) - Orange ( D )

Lemon ( GB ) - Citron ( F ) - Limon ( E ) - Zitrone ( D )

Tangerine ( GB ) - Mandarine ( F ) - Mandarinina ( E ) - Mandarine ( D )

### B/3 KIWI (*Actinidia chinensis*, *deliciosa*)

Kiwi fruit ( GB ) - Kiwi ( F ) - Kiwi ( E ) - Kiwi ( D )

### B/4 LATTUGHE - INDIVIE ricce e scarole (*Chicorium endivia* var. *crispum* e *latifolium*) - (*Lactuca sativa* var. *capitata*, *longifolia* e *crispa*)

Lactuga ( GB ) - Laitue ( F ) - Lechuga ( E ) - Kopfsalat ( D ) - Curle/Batavian endivie ( GB ) - Chicorée frisée/scarole ( F ) - Krausen endivie/scarolen ( D )

### B/5 PESCHE E NETTARINE (*Prunus persica*)

Peach ( GB ) - Peche ( F ) - Melocoton ( E ) - Pfirsich ( D )

### B/6 PERE (*Pyrus communis*)

Pear ( GB ) - Poire ( F ) - Pera ( E ) - Birne ( D )

### B/7 FRAGOLE (*Fragaria*)

Strawberry ( GB ) - Fraise ( F ) - Fresa ( E ) - Erdbeere ( D )

### B/8 PEPERONI dolci (*Capsicum annum*)

Pepper ( GB ) - Poivron ( F ) - Pimiento ( E ) - Paprika ( D )

### B/9 UVE da tavola (*Vitis vinifera*)

Table grape ( GB ) - Raisin de table ( F ) - Uva de mesa ( E ) - Tafeltraube ( D )

### B/10 POMODORI (*Lycopersicum esculentum*)

Tomato ( GB ) - Tomate ( F ) - Tomate ( E ) - Tomate ( D )

## **ALLEGATI**

|                  |                                                                                 |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C 1</b>       | <b>Controlli sulla qualità</b>                                                  |
| <b>Modulo A</b>  | <b>Domanda iscrizione Banca Nazionale Dati Operatori Ortofrutticoli (BNDOO)</b> |
| <b>Modulo B1</b> | <b>Esenzione controllo settore banane</b>                                       |
| <b>Modulo I</b>  | <b>Notifica di spedizione</b>                                                   |
| <b>Modulo J</b>  | <b>Richiesta di controllo</b>                                                   |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p align="center"><b>Norma di commercializzazione generale</b><br/> <b>Reg. (UE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte A</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Caratteristiche minime: prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— interi; sani; esclusi i prodotti affetti da marciume o con alterazioni che li rendano inadatti al consumo;</li> <li>— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;</li> <li>— praticamente privi di parassiti;</li> <li>— praticamente esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;</li> <li>— privi di umidità esterna anormale e di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— il trasporto e le operazioni connesse,</li> <li>— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p align="center"><b>Caratteristiche minime di maturazione</b></p> <p>I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo.</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p align="center"><b>TOLLERANZE DI QUALITA' PER I PRODOTTI DI CIASCUNA PARTITA</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p align="center"><b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice.</p> <p>Questa indicazione può essere sostituita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore,</li> <li>— 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.</li> </ul> | <p>Nome completo del paese di origine (1). 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MELE (<i>Malus domestica</i>)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. -                         |
| <b>Reg. (UE) n.543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Requisiti di maturazione:</b> devono presentare sufficiente grado di sviluppo e maturazione o in grado di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali in termini di : aspetto morfologico, il sapore, la durezza e indice rifrattometrico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Categoria Extra:</b> di qualità superiore, ammesse lievi alterazioni superficiali, con polpa indenne da deterioramento. Con caratteristiche tipiche e colorazione tipica della varietà . di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm <sup>2</sup> per altri difetti, a 0,25 cm <sup>2</sup> per difetti da <i>Venturia inaequalis</i> , ammissa leggera rugginosità . Il peduncolo può mancare se la rottura e' netta e la buccia adiacente non è lesionata.                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 2,5 cm <sup>2</sup> per altri difetti salvo per <i>Venturia inaequalis</i> che devono essere < 1cm <sup>2</sup> , a 1,5 cm <sup>2</sup> per ammaccature lievemente decolorate. Ammissa leggera rugginosità.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Categoria Extra:</b> 5% in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I. Non oltre lo 0,5 % del tale da soddisfare la categoria II.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Categoria I:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. Non oltre l'1 % del tale da non soddisfare la categoria II né caratteristiche minime oppure affetti da marciume.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Categoria II:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né' alle caratteristiche minime, prodotti colpiti da marciume < 2% del totale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>CALIBRO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| E' determinato dal diametro della sezione normale all'asse del frutto o dal peso del frutto:<br>Se il calibro e' determinato <b>dal diametro</b> e' richiesto un diametro minimo 60 mm Se il calibro e' determinato <b>dal peso</b> e' richiesto un peso minimo di 90 gr<br>Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix e' ≥ a 10,5 Brix                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| E' richiesta <b>uniformità di calibro</b> nell'imballaggio come segue: <b>calibrazione secondo diametro, differenza di diametro</b> tra i frutti di uno stesso imballaggio presentati a strati ordinati limitata a <b>5 mm</b> per tutte le categorie e a <b>10mm</b> per varietà Bramley's Seedling e Horneburger e per la I categoria presentata alla rinfusa; per le Bramley's Seedling e Horneburger presentate alla rinfusa la differenza di diametro può arrivare a <b>20mm - calibrazione secondo peso, differenza di peso</b> tra i frutti di uno stesso imballaggio per i frutti di Categoria Extra I e II in strati ordinati variabile da 15 a 50 grammi in base a range di 5 categorie ponderali. Per Categoria I alla rinfusa o negli imballaggi di vendita da 35 a 100 grammi in base a range di 3 categorie ponderali |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>per i frutti della Categoria II presentati alla rinfusa o negli imballaggi di vendita non e' prevista omogeneità di calibro.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| Tolleranze: <b>10%</b> in peso o in numero di mele non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, con una tolleranza non estesa a prodotti con calibro inferiore a 5 mm di diametro minimo e di 10 g inferiore al peso minimo, per calibro basato sul peso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>IMBALLATORE</b><br>Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>NATURA DEL PRODOTTO</b><br>• "mele", se il prodotto non è visibile dall'esterno<br>• indicazione varietà.<br>• per miscugli di mele indicazione di tutte le varietà presenti.                                                                                                                                           | <b>ORIGINE</b><br>Paese d'origine e eventuale zona di produzione denominazione naz./reg./loc. - In caso di varietà di diverse origini indicazione appropriata a fianco ogni varietà |
| <b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria</li> <li>• Calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità'.</li> <li>• Per mele soggette a regole di omogeneità diam . o peso min e mass.</li> <li>• Per mele non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e + " o "e più"</li> <li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>PRESENTAZIONE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| 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. Per la Extra e' richiesta anche omogeneità di colorazione / Gli imballaggi possono contenere diverse varietà omogenee qualitativamente e per ogni varietà omogenee in termine di origine;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>OMOGENEITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| <b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Deve essere garantita una protezione adeguata delle mele, per imballi di peso ≥ 3 kg si deve garantire rigidità. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne delle mele, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. |                                                                                                                                                                                     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarinini)</b><br><i>(Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata)</i><br><b>Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/2</b>                                                                                               | Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, esenti da danni alla polpa causati da parassiti, da danni da essiccamento, disidratazione o gelo, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo in succo e colorazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Requisiti di maturazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>definiti requisiti minimi di maturazione quali :1)</b> contenuto minimo zuccheri 2) rapporto minimo zuccheri acidi: 3) colorazione.                                                                                                                          | La colorazione deve essere tale che, al termine del processo di sviluppo, venga raggiunto, al punto di destinazione, il colore tipico della varietà.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>i) Limoni</b>                                                                                                                                                                                                                                                | — Contenuto minimo di succo: : 20 %<br>— Colorazione: deve essere tipica della varietà. Tuttavia, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ii) Mandarinini</b>                                                                                                                                                                                                                                          | — Contenuto minimo di succo: mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 % // clementine: 40 %<br>— Rapporto minimo zuccheri acidi : Mandarinini Satsuma 6,5:1 – Clementine 7:1 altre varietà 7,5:1<br>— Colorazione: deve essere tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>iii) Arance</b>                                                                                                                                                                                                                                              | — Contenuto minimo di succo: arance sanguigne: 30 % // gruppo Navel + Mosambi, Sathgudi e Pacitan: 33 % // altre varietà: 35 % // altre varietà con colorazione verde su più 1/5 della superficie : 45 %<br>— Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. I frutti con colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che questa non superi 1/5 della superficie totale del frutto. Tuttavia, le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature atmosferiche elevate e da forte umidità relativa, durante il periodo di sviluppo, possono presentare una colorazione verde su più 1/5 della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il contenuto minimo di succo previsto |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Categoria Extra:</b> di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà' e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Categoria I:</b> di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate.                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Categoria Extra:</b> 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I non oltre lo 0,5 % conforme alle caratteristiche della categoria II.                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Categoria I:</b> 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II non oltre l' 1 % non conforme né alle caratteristiche della categoria II. né alle caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Categoria II:</b> 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime. Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2% affetto da marciume                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarini)** (Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata) **Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/2**

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal numero di frutti

**A) calibro minimo:** **ARANCE** : 53 mm - **LIMONI**: 45 mm **MANDARINI** : 45 mm; Clementine 35 mm

**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

**ARANCE** (Calibro minimo: 53 mm)

| Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) |
|---------|-------------------------|---------|-------------------------|---------|-------------------------|---------|-------------------------|
| 0       | 92 – 110                | 4       | 77 – 88                 | 8       | 64 – 73                 | 12      | 56 – 63                 |
| 1       | 87 – 100                | 5       | 73 – 84                 | 9       | 62 – 70                 | 13      | 53 – 60                 |
| 2       | 84 – 96                 | 6       | 70 – 80                 | 10      | 60 – 68                 |         |                         |
| 3       | 81 – 92                 | 7       | 67 – 76                 | 11      | 58 – 66                 |         |                         |

**LIMONI** (Calibro minimo: 45 mm)

| Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) |
|---------|-------------------------|---------|-------------------------|---------|-------------------------|---------|-------------------------|
| 0       | 79 – 90                 | 2       | 68 – 78                 | 4       | 58 – 67                 | 6       | 48 – 57                 |
| 1       | 72 – 83                 | 3       | 63 – 72                 | 5       | 53 – 62                 | 7       | 45 – 52                 |

**MANDARINI** (Calibro minimo: 45 mm; Clementine 35 mm)

| Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) | Calibro | Scala dei diametri (mm) |
|---------|-------------------------|---------|-------------------------|---------|-------------------------|---------|-------------------------|
| 1-XXX   | 78 e oltre              | 2       | 58 – 69                 | 5       | 46 – 56                 | 8       | 39 – 46                 |
| 1-XX    | 67 – 78                 | 3       | 54 – 64                 | 6       | 43 – 52                 | 9       | 37 – 44                 |
| 1 o 1-X | 63 – 74                 | 4       | 50 – 60                 | 7       | 41 – 48                 | 10      | 35 – 42                 |

E' ammessa calibrazione in base al numero di frutti, nel caso la differenza di calibro deve essere in linea con quanto stabilito dalla lettera a)

Tolleranze: **10%** in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull'imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a **43 mm** per i **Limoni**; **43 mm** per i **Mandarini** e **34 mm** per le **Clementine**; **50mm** per le **Arance**.

| <b>AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarini)</b> (Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata) <b>Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/2</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>IMBALLATORE</b>                                                                                                                                                                      | <b>NATURA DEL PRODOTTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b>                                                                                                                                                                  | <b>CARATTERISTICHE COMMERCIALI</b>                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nome e indirizzo<br>imballatore e/o speditore<br>o suo codice. Per<br>preimballaggi dicitura<br>"imballato per" + nome e<br>indirizzo venditore +<br>codice imballatore o<br>speditore. | Indicazione del nome comune della specie, per prodotto<br>non visibile dall'esterno, salvo per i mandarini, per i<br>quali specie o nome della varietà sono obbligatori,<br>denominazione varietale per le arance<br>agrumi misti e nomi comuni specie in caso di miscugli<br>senza semi (facoltativo)                                                                                                                                                                           | Paese d'origine +<br>eventuale zona di<br>produzione o denominaz.<br>nazionale, regionale o<br>locale – per miscugli<br>indicazione di ogni paese<br>in prossimità del nome<br>della varietà | Categoria<br>Calibro minimo e massimo o codici seguiti<br>facoltativamente da calibri minimo e massimo o numero di<br>frutti,<br>Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o<br>trattamenti di post-raccolta<br>Marchio ufficiale di controllo (facoltativo) |
| <b>PRESENTAZIONE</b>                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>OMOGENEITA'</b>                                                                                                                                                                      | Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria "Extra", inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme – sono autorizzati imballaggi contenenti miscugli se omogenei in termini di qualità e , per ogni specie varietà tipo commerciale e origine |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                      | DEVE essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali degli agrumi                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>KIWI (<i>Actinidia chinensis, deliciosa</i>)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        | Caratteristiche minime: interi, sani, esenti da parassiti, puliti, sufficientemente sodi, nè molli, nè avvizziti, nè impregnati d'acqua, ben formati, esclusi frutti doppi o multipli, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei, con grado minimo di maturazione pari a 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15 % nella fase di condizionamento e in modo da permettere loro di raggiungere 9,5° Brix al momento di entrare nella catena di distribuzione. |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>Categoria Extra:</b> di qualità superiore, privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>Categoria I:</b> di buona qualità, sodi e con polpa sana. Ammessi: lievi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore ad 1 cm², piccolo "segno di Hayward", con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime, essere sufficientemente sodi. Ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm², "segno di Hayward" più pronunciato, lievi ammaccature. I frutti devono essere sodi e la polpa non presentare gravi difetti. |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA</b>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>Categoria Extra:</b> 5% in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>Categoria I:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>Categoria II:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>CALIBRO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| E' determinato dal peso del frutto.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| Devono avere il seguente <b>calibro minimo: 90 g</b> per la Categoria Extra; <b>70 g</b> per la Categoria I; <b>65 g</b> per la Categoria II.                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| La <b>differenza di peso</b> tra il frutto più grande ed il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare:                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>10 g</b> (per peso inferiore a 85 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>15 g</b> (per peso compreso tra 85 e 120 g)                                                                                                                                                                                                         | <b>20 g</b> (per peso compreso tra 120 e 150 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>40 g</b> (per peso superiore o pari a 150 g)                                                                                                                                                     |  |
| Tolleranze: <b>10%</b> in peso o in numero di kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibro; il calibro non deve essere comunque inferiore a: <b>85 g</b> per la Categoria Extra, <b>67 g</b> per la Categoria I, <b>62 g</b> per la Categoria II.                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>IMBALLATORE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>NATURA DEL PRODOTTO</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>                                                                                                                                                                      |  |
| Nome e indirizzo imballatore e/o spediteore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o spediteore.                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>"Kiwi", "Actinidia" o equivalente, se il prodotto non è visibile dall'esterno</li><li>indicazione varietà (facoltativo)</li></ul>                                                                                | Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>Categoria</li><li>Calibro espresso da pesi minimo e massimo</li><li>Numero pezzi (facoltativo)</li><li>Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li></ul> |  |
| <b>PRESENTAZIONE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>OMOGENEITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DEVE essere garantita una protezione adeguata dei Kiwi. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE</b><br><i>(Chicorium endivia var. crispum e latifolium)</i><br><i>(Lactuca sativa var. capitata, longifolia e crispa)</i><br><b>Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Caratteristiche minime: intere, sane, pulite, turgide, di aspetto fresco, non prefiorite, esenti da parassiti, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Il torsolo deve essere reciso nettamente in corrispondenza della corona fogliare esterna.                                                                                                                                                                              |
| <b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Categoria I:</b> ben formate, consistenti, esenti da danni provocati da gelo; le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche ridotto; le indivie ricce e scarole devono avere la parte centrale di colorazione gialla.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti; le lattughe a cappuccio devono presentare un grumolo che può essere ridotto, per quelle ottenute in coltura protetta e' ammessa l'assenza del grumolo; le lattughe romane possono non presentare un grumolo.                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>TOLLERANZE DI QUALITA' IN UNO STESSO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Categoria I:</b> 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. II. All'interno di tale tolleranza e' ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino... le caratteristiche minime.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Categoria II:</b> 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>CALIBRO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| La pezzatura e' determinata dal peso unitario uno stesso imballaggio non deve superare:<br>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.<br>— 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.<br>b) Indivie ricce e scarole — 300 g.<br>Tolleranze: 10% in numero di cespi non rispondenti ai requisiti di pezzatura ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo alla pezzatura richiesta. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>IMBALLATORE</b><br>Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>NATURA DEL PRODOTTO</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>Lattughe, I. Batavia, I. Iceberg, I. romane, I. da taglio, indivie ricce, scarole per contenuto non visibile dall'esterno</li> <li>se del caso, lattughe a foglie spese</li> <li>se del caso, lattughe in coltura protetta</li> <li>nome della varietà (facoltativo)</li> <li>se del caso indicazione del miscuglio</li> </ul>                                             |
| <b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b><br>Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. Per unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore, della varietà e/o del tipo commerciale corrispondente.                                                                                                                                                                                       | <b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Categoria</li> <li>Calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi</li> <li>Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>PRESENTAZIONE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OMOGENEITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro.<br>E' possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore, varietà e/o tipo commerciale presente, all'origine. |
| <b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | I prodotti devono essere imballati in modo da garantire una protezione adeguata. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.                                                                                                                                         |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|--------------|----------|---------------|--------------|--|----------------|--|
| <b>PESCHE E NETTARINE</b><br><i>(Prunus persica Sieb. et Zucc.)</i><br>Reg. (UE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei: L'indice rifrattometrico della polpa deve essere ≥ 8° Brix.                                                                            |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| CATEGORIE DI QUALITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| Categoria Extra: di qualità superiore, di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare difetti ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali.<br>Categoria I: di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza < a 1,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1 cm² per gli altri difetti.<br>Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 2 cm² per altri difetti                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| Categoria Extra: 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.<br>Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.<br>Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| CALIBRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| Determinato dalla circonferenza o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| Il calibro minimo ammesso per la <b>Categoria Extra</b> e' di 56 mm di circonferenza e 85gr. Per le categorie <b>I e II</b> - 51mm o 65gr - I frutti al di sotto di 56 mm o di 85 g non possono essere commercializzati nel periodo compreso tra il 01/7 e il 31/10. Le disposizioni che seguono sono facoltative per la categoria II.<br>Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i prodotti di uno stesso imballaggio non deve superare:<br>a) per i frutti calibrati secondo il diametro: — 5 mm per frutti al di sotto di 70 mm; — 10 mm per i frutti di 70 mm e oltre;<br>b) per i frutti calibrati secondo il peso: — 30 g per frutti al di sotto di 180 g; — 80 g per i frutti di 180 g e oltre;<br>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 in tabella:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | Codice                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | Diametro                                                                                     | Circonferenza | Codice                                                                                                         | Diametro     | Circonferenza | Codice       | Diametro | Circonferenza |              |  |                |  |
| AAAA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | ≥ 90 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | ≥ 28 cm                                                                                      |               | AA                                                                                                             | ≥ 73 < 80 mm |               | ≥ 23 < 25 cm |          | B             | ≥ 61 < 67 mm |  | ≥ 19 < 21 cm   |  |
| AAA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | ≥ 80 < 90 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | ≥ 25 < 28 cm                                                                                 |               | A                                                                                                              | ≥ 67 < 73 mm |               | ≥ 21 < 23 cm |          | C             | ≥ 56 < 61 mm |  | ≥ 17,5 < 19 cm |  |
| Tolleranze: 10% in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro non soddisfi i requisiti di calibro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| DA INDICARE IN ETICHETTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| IMBALLATORE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | NATURA DEL PRODOTTO                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | ORIGINE                                                                                      |               | INDICAZIONI COMMERCIALI                                                                                        |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | • "pesche" o "nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno<br>• colore della polpa<br>• indicazione varietà (facoltativo)                                                                                                                                                              |  | Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale |               | • Categoria<br>• Calibro<br>• Numero di frutti (facoltativo)<br>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo) |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| PRESENTAZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| OMOGENEITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o pesche noci 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. |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |
| CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | DEVE essere garantita una protezione adeguata delle pesche. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.                                                                  |  |                                                                                              |               |                                                                                                                |              |               |              |          |               |              |  |                |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                           |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>PERE (<i>Pyrus communis</i>)</b><br><b>Reg. (UE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/6</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. |                        |
| <b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>Categoria Extra:</b> di qualità superiore, prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti . Con caratteristiche tipiche della varietà.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>Categoria I:</b> di buona qualità. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm <sup>2</sup> per altri difetti, a 0,25 cm <sup>2</sup> per difetti da <i>Venturia pirina</i> e <i>inaequalis</i> , 1 cm <sup>2</sup> per ammaccature lievi non decolorate, il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose. |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi difetti della buccia di superficie inferiore 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; a 2,5 cm <sup>2</sup> per altri difetti; difetti da <i>Venturia pirina</i> e <i>inaequalis</i> inferiori a 1 cm <sup>2</sup> , a 2 cm <sup>2</sup> per ammaccature lievi.                                                                                                             |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>TOLLERANZE DI QUALITA' PER I PRODOTTI DI CIASCUNA PARTITA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>Categoria Extra:</b> 5% in num. o peso non rispondenti ai caratteri della Cat. ma rispondenti alla cat. I./ In tale ambito lo 0.5% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della Cat. II                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>Categoria I:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. In tale ambito l'1% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della Cat. II né le caratteristiche minime - esclusi prodotti affetti da marciume o inadatti al consumo e pere prive di peduncolo                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>Categoria II:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. In tale ambito il 2 % può presentare leggere lesioni, tracce di marciume e presenza parassiti interni e lesioni della polpa ad essi dovuta                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>CALIBRO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <u>E'</u> determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                           |                        |
| E' richiesto un <b>calibro minimo</b> secondo lo schema seguente:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                           |                        |
| per le pere estive che figurano nell'allegato alla norma non e' previsto alcun <b>calibro minimo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                           |                        |
| La <b>differenza di diametro</b> tra il frutto piu' grande e piu' piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i <b>5 mm</b> per frutti della Categoria Extra e delle Categorie I e II presentati in strati ordinati ed i <b>10 mm</b> per frutti della Categoria I presentati alla rinfusa.                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                           |                        |
| Per i frutti calibrati secondo il peso di categoria extra e I e II in strati ordinati:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                           |                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | Variazione (g)                                                                                                                                            | Differenza di peso (g) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 75 - 100                                                                                                                                                  | 15                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 100 - 200                                                                                                                                                 | 35                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 200- 250                                                                                                                                                  | 50                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | > 250                                                                                                                                                     | 80                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 75 - 100                                                                                                                                                  | 25                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 100 - 200                                                                                                                                                 | 50                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | > 200                                                                                                                                                     | 100                    |
| Per Cat. I alla rinfusa o negli imballaggi di vendita                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                           |                        |
| <b>Per i frutti di Categoria II presentati alla rinfusa nell'imballaggio non e' prevista omogeneità di calibro.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                                           |                        |
| Tolleranze:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                           |                        |
| • per i frutti soggetti alle regole di omogeneità <b>10%</b> in peso o in numero di pere non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, ma al <b>calibro immediatamente superiore</b> o inferiore a quello indicato con una variazione massima di 5 mm o 10 g al di sotto del minimo per i frutti classificati nel piu' piccolo <b>calibro ammesso</b> .                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                                                           |                        |

| PERE ( <i>Pyrus communis</i> ) Reg. (UE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/6 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DA INDICARE IN ETICHETTA                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nome e indirizzo<br>imballatore<br>speditore o suo codice.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• "pere", se il prodotto non è visibile dall'esterno</li> <li>• Indicazione varietà, nel caso di più varietà in un unico imballaggio indicazione delle diverse varietà</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale/Nel caso di diverse varietà di diverse origini va indicata l'origine a fianco di ogni varietà | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria</li> <li>• Calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità.</li> <li>• Per pere soggette a regole di omogeneità diametri minimo e massimo</li> <li>• Per pere non soggette a regole di omogeneità diametro frutto più piccolo seguito da "e + " o "e più"</li> <li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul> |
| PRESENTAZIONE                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| OMOGENEITA'                                                                            | <p>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. Per la categoria «Extra» è richiesta l'omogeneità di colorazione.</p> <p>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.</p> <p>La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p> |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| CONDIZIONAMENTO<br>IMBALLAGGIO                                                         | Deve essere garantita una protezione adeguata delle pere. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FRAGOLE (Fragaria L.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                     | Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, di aspetto fresco, munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei                                                                                                                                              |                                                                                                                    |
| Reg. (CE) n. 543/2011 del 06/07/11 Allegato I parte B/7                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| CATEGORIE DI QUALITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| Categoria Extra:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                     | di qualità superiore, aspetto brillante, prive di terra, prive di difetti.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                    |
| Categoria I:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                     | di buona qualità, di forma e colorazione tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore ad 1/10 della superficie totale del frutto, lievi segni superficiali di pressione.                                                                                                                      |                                                                                                                    |
| Categoria II:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                     | debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore ad un quinto della superficie totale del frutto, lievi ammaccature secche, lievi tracce di terra.                                                                                                                          |                                                                                                                    |
| TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| Categoria Extra:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                     | 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I, con frutti guasti inferiori al 2%. All'interno di tale tolleranza non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.                                                           |                                                                                                                    |
| Categoria I:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                     | 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II, con frutti guasti inferiori 2%.All'interno di tale tolleranza non oltre il 2 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.                  |                                                                                                                    |
| Categoria II:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                     | 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo, nell'ambito di tale tolleranza i frutti guasti debbono essere inferiori al 2%.All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale. |                                                                                                                    |
| CALIBRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| E' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| Devono avere il seguente <b>calibro minimo</b> :                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 25 mm Categoria Extra</li><li>• 18 mm Categoria I e II</li></ul>                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| Per le fragole di bosco non e' fissato un calibre minimo.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| Tolleranze: 10% in peso o in numero di fragole non conformi alla calibrazione minima stabilita.                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| DA INDICARE IN ETICHETTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| IMBALLATORE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | NATURA DEL PRODOTTO                                                                                                                                 | ORIGINE DEL PRODOTTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | INDICAZIONI COMMERCIALI                                                                                            |
| Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• "Fragole", se il prodotto non è visibile dall'esterno</li><li>• indicazione varietà (facoltativo)</li></ul> | Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Categoria</li><li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li></ul> |
| PRESENTAZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| Nella categoria «Extra» le fragole, ad eccezione delle fragole di bosco, devono essere particolarmente omogenee e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e il calibre. Nella categoria I, le fragole possono presentare un calibre meno omogeneo.                                                        |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| DEVE essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne al prodotto, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali7 La Cat. Extra deve essere confezionata con cura particolare |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
| CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PEPERONI DOLCI</b> ( <i>Capsicum annuum</i> var. <i>annuum</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, ben sviluppati, muniti di peduncolo. Esenti da parassiti, danni da gelo, lesioni non cicatrizzate, bruciature da sole, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Reg. (CE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>CATEGORIE DI QUALITÀ'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Categoria «Extra»</b> di qualità superiore con caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono. Non presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, qualità, conservazione e la presentazione nell'imballaggio.<br><b>Categoria I:</b> di buona qualità, consistenti, forma, sviluppo e colore tipici della varietà. Ammessi lievi difetti e peduncolo leggermente danneggiato, con calice integro.<br><b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e sviluppo, lievi danni da sole o ferite cicatrizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>TOLLERANZE DI QUALITÀ' NELLO STESSO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Categoria «Extra»</b> ammessa tolleranza del 5 %, in numero o in peso, di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. in tale ambito non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.<br><b>Categoria I: 10%</b> in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.<br><b>Categoria II: 10%</b> in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o altre alterazioni che li rendano inadatti al consumo. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CALIBRO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 prodotti di uno stesso imballaggio non deve superare:<br>a) per i peperoni dolci calibrati secondo il diametro: b) per i peperoni dolci calibrati secondo il peso:<br>— 30 g se il peso del pezzo più grande è pari o inferiore a 180 g — 40 g se il peso del pezzo più piccolo è superiore a 180 g.<br>I peperoni dolci di forma allungata devono avere una lunghezza piuttosto uniforme.<br>L'omogeneità di calibro non è obbligatoria per la categoria II.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tolleranza: Per tutte le categorie (x prodotti calibrati): è ammessa una tolleranza del 10 %, in numero o in peso, di peperoni dolci che non soddisfano i requisiti di calibro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>IMBALLATORE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>NATURA DEL PRODOTTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nome e indirizzo imballatore e/o spedite o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per "+ nome e indirizzo venditore + codice imballatore o spedite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>Se il contenuto non e' visibile dall'esterno: peperoni dolci</li><li>«miscuglio di peperoni dolci», nel caso di miscugli di peperoni di diversi tipi commerciali distinti e/o di diversi colori; se il prodotto non è visibile dall'esterno indicare i tipi commerciali e/o i colori e la quantità di ciascun prodotto nell'imballaggio</li></ul>                                                                                                                                                                                               | <p>Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.</p> <p>Per confezioni destinate al consumatore contenenti un assortimento di peperoni dolci di vari colori e/o tipi commerciali di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare vicino al nome dei colori e/o dei tipi commerciali.</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>Categoria</li><li>Calibro (se i prodotti sono calibrati) espresso dal diametro o peso minimo e massimo.</li><li>— Numero di frutti (facoltativo).</li><li>— «Piccante» o equivalente, se del caso.</li><li>Marchio uffic.di controllo (facol)</li></ul> |
| <b>PRESENTAZIONE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OMOGENEITÀ'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e, per le categorie «Extra» e I, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. Sono autorizzati imballaggi contenenti miscugli di peperoni dolci di diversi tipi commerciali e/o di diversi colori a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per tipo commerciale e/o colore, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve rappresentare l'insieme. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | I peperoni devono essere condizionati sì da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UVA DA TAVOLA (<i>Vitis vinifera</i>)</b><br><b>Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/9</b>                                                                                                                                            | Caratteristiche minime: sana, esente da parassiti, pulita, con acini interi, ben formati e sviluppati, priva di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria; a 13° Brix per le altre varietà con semi; a 14° Brix per tutte le altre varietà apirene. |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>CATEGORIE DI QUALITÀ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Categoria Extra:</b> di qualità superiore, con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, con acini consistenti e ben attaccati.                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Categoria I:</b> di buona qualità, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Ammessi, per gli acini, lievi difetti di forma e colorazione, lievi bruciature da sole che interessino solo l'epidermide.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi, per gli acini, lievi difetti di forma e colorazione, lievi bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide, lievi ammaccature e lievi alterazioni dell'epidermide |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



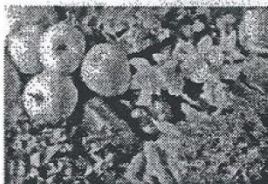
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-------|
| <b>POMODORI</b> ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.)<br>Reg. (CE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, esenti da: parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Per pomodori a grappolo: steli freschi, sani, puliti, privi di foglie o di sostanze estranee visibili. |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Si distinguono in tondi, costoluti, oblunghe o allungati, ciliegia (inclusi i pomodori cocktail)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| CATEGORIE DI QUALITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Categoria Extra: di qualità superiore, di polpa compatta, forma, aspetto, sviluppo e colore tipici della varietà, esenti da difetti, non e' ammesso il dorso verde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Categoria I: di buona qualità, sufficientemente turgidi e con caratteristiche tipiche della varietà. Non devono presentare screpolature o dorso verde. Ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide e ammacature. I pomodori "costoluti" possono presentare screpolature cicatrizzate di lunghezza massima di 1 cm, cicatrici legnose di massimo 1 cm², protuberanze non eccessive.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Categoria II: debbono rispettare le caratteristiche minime, essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature non cicatrizzate. Ammessi lievi difetti relativi a forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide o ammacature, purché non danneggino gravemente il frutto, screpolature cicatrizzate di lunghezza massima di 3 cm. I pomodori "costoluti" possono presentare protuberanze più marcate rispetto alla cat. I, ombelico, cicatrici legnose di forma ombelicale di superficie inferiore a 2 cm², cicatrice stelare allungata.                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Categoria Extra: 5% in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I. Ammesso in tale ambito 0,5% di prodotti non conformi a cat.II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Categoria I: 10% in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. Ammesso in tale ambito 1% di prodotti non conformi a cat.II né alle caratteristiche minime. Per pomodori a grappolo, il 5% in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Categoria II: 10% in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, i prodotti colpiti da marciume non devono superare il 2%del totale. Per pomodori a grappolo, il 10% in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| CALIBRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Il calibro e' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. (dal peso o dal numero dei pomodori)<br>La calibrazione <b>non</b> si applica ai pomodori a grappolo ed è facoltativa per la categoria II<br><br>Per garantire un calibro omogeneo:<br>a) la differenza di diametro tra i pomodori contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a:<br>- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (indicato nell'imballaggio) è < 50 mm; — 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 50 mm < 70 mm;<br>- 20 mm, " " è ≥ 70 mm < 100 mm;<br>- per i pomodori di diametro pari o superiore a 100 mm non è fissata una differenza limite.<br><br>Nel caso si applichino Codici di Calibro occorre rispettare la <b>scala di calibrazione</b> seguente: |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1                                                                                                                                                                                                                                                  | 2         | 3         | 4         | 5         | 6         | 7         | 8         | 9          | 10    |
| ≤ 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | > 20 ≤ 25                                                                                                                                                                                                                                          | > 25 ≤ 30 | > 30 ≤ 35 | > 35 ≤ 40 | > 40 < 47 | ≥ 47 < 57 | ≥ 57 < 67 | ≥ 67 < 82 | ≥ 82 < 102 | ≥ 102 |
| b) Per i pomodori il cui calibro è determinato dal peso o dal numero di frutti, la differenza di calibro deve essere coerente a quanto stabilito nella lettera a).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |
| Tolleranze di calibro :Per tutte le categorie: 10 % in numero o peso, di pomodori non corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |           |           |           |           |           |            |       |

| POMODORI ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) Reg. (CE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/10  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DA INDICARE IN ETICHETTA                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |
| IMBALLATORE                                                                                                | NATURA DEL PRODOTTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ORIGINE                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | INDICAZIONI COMMERCIALI                                                                                                                                                          |
| <p>imballatore e/o speditore identificato da nome e indirizzo o suo codice ufficialmente riconosciuto.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se il contenuto non è visibile dall'esterno : Pomodori o pomodori a grappolo e tipo commerciale, indicazioni obbligatorie per i tipi "ciliegia".</li> <li>Per unità di vendita contenenti prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi, l'indicazione "Pomodori misti". Se il prodotto non è visibile dall'esterno è d'obbligo indicare colori, varietà o i tipi commerciali dell'unità di vendita.</li> <li>nome della varietà(facoltativo).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Paese origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.</p> <p>Per unità di vendita contenenti misto di pomodori di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome delle distinte caratteristiche</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Categoria (in caso di calibratura) espresso da diametri minimo e massimo</li> <li>Marchio ufficiale di controllo (Facoltativo)</li> </ul> |
| PRESENTAZIONE                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |
| OMogeneità'                                                                                                | <p>Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato). I pomodori delle categorie «Extra» e I devono essere omogenei riguardo alla maturazione e la colorazione. Inoltre, per i pomodori «oblunghi», la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme. Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di pomodori di diversi colori, di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per ciascun colore, varietà e/o tipo commerciale, all'origine.</p> <p>La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |
| CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO                                                                                | <p>I pomodori devono essere condizionati si da garantire una protezione adeguata del prodotto.</p> <p>I materiali utilizzati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |



**Controlli sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi**

La legge 29 aprile 2005, n. 71, che ha convertito il D.L. 28 febbraio 2005, n. 22, recante interventi urgenti nel settore agroalimentare, e le modifiche introdotte successivamente con la Legge n. 34 (Legge comunitaria 20007) assegnano all'Agea la responsabilità dell'effettuazione dei controlli di conformità sui prodotti ortofrutticoli freschi, avvalendosi dell'Agecontrol, in attuazione del Reg. (UE) n.543/2011 del 21 giugno 2011 che, ha sostituito i precedenti Regolamenti (CE) n. 1148/01 e n. 1580/2007. Il citato Regolamento è stato recepito anche con il D.M. del 03/08/2011 n. 5462 e dalle Disposizioni Attuative emanate dall'Agea in qualità di Autorità di Coordinamento.



Le norme di commercializzazione si distinguono in **norme specifiche** (applicabili a n. 10 prodotti ortofrutticoli) riportate nell'allegato n. 1 parte B del Regolamento (UE) n. 543/11 e **norma generale** di cui all'allegato n.1 parte A dello stesso Regolamento, applicabile a tutti gli altri prodotti compresi nell'allegato n.1 parte IX del Reg. (CE) n. 1234/07.

Le norme di commercializzazione specifiche comprendono alcuni parametri esteriori quali, ad esempio, la forma, il colore, il calibro ed individuano le modalità di presentazione. In base alla valutazione dei citati parametri sono definite le diverse categorie di prodotto (extra, prima, seconda) e le relative tolleranze. La norma generale stabilisce le caratteristiche minime che ciascun prodotto deve avere per essere commercializzato al fine di rispettare la condizione di qualità "sana, leale e mercantile" prevista dal Regolamento n. 1234/07.

I controlli di conformità riguardano l'accertamento delle caratteristiche di qualità sulla base delle classificazioni in categorie commerciali (calibrazione e presentazione del prodotto, imballaggi, etichettatura).

Di seguito si riportano gli elementi principali che caratterizzano l'attività di controllo per ciascun ambito di intervento.

**Prodotti commercializzati nel mercato interno:**

controllo documentale (identificazione della partita oggetto del controllo verifica dei documenti o certificati che accompagnano la merce e degli elementi in essi indicati);

controllo fisico a campione dei prodotti (condizionamento, aspetto e presentazione del prodotto, etichettatura, conformità tecnica)

**Prodotti destinati all'esportazione verso Paesi Terzi:**

controllo sistematico della merce, per gli operatori che non soddisfano le condizioni di cui all'art. 12 par. 3 del Reg. (UE) n. 543/2011 (regime di autocontrollo);

per gli operatori che soddisfano i requisiti di cui al citato articolo 12, il controllo verte su almeno il 10% delle partite; inoltre, ogni operatore deve essere controllato almeno 2 volte ogni tre anni per la verifica dei requisiti;

il certificato di conformità emesso dall'Agecontrol per tutte le spedizioni risultate conformi alla normativa, deve accompagnare la merce ed è documento necessario per l'effettuazione delle operazioni doganali di esportazione.

**Prodotti importati da Paesi Terzi:**

controllo sistematico della merce importata prima dell'immissione in libera pratica nel territorio comunitario;

per la merce proveniente da Paesi a basso rischio (art. 12 par. 4 del Reg. (UE) 543/11), possono essere stabilite percentuali minime di controllo;

per i prodotti provenienti da Paesi Terzi con Organismi di controllo riconosciuti (art. 15 par. 4 del Reg. (UE) 543/11), non sussiste l'obbligo della sistematicità dei controlli, ma devono essere controllate almeno il 10% delle spedizioni.

Tra i compiti istituzionali affidati all'Agenzia dalla normativa nazionale connessi ai controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli, vi sono le attività di aggiornamento della Banca Nazionale Dati degli Operatori Ortofrutticoli e la gestione degli aspetti sanzionatori.



### **Banca Nazionale Dati Operatori Ortofrutticoli**

L'Agenzia ha il compito, previa ricezione delle domande di iscrizione e di aggiornamento trasmesse dalle Regioni, di curare l'istruttoria e l'acquisizione informatica dei relativi dati, anche attraverso una costante comunicazione con gli stessi operatori.

### **Gestione aspetti sanzionatori**

L'articolo 9 del Decreto in parola stabilisce, tra l'altro, che l'Agecontrol - in qualità di organismo di controllo - provveda all'applicazione delle sanzioni conseguenti all'accertamento delle violazioni amministrative, ai sensi dell'articolo 5 del Decreto legislativo n. 306/2002. Per assolvere a tale impegno, l'Agenzia ha provveduto ad istituire e rendere operativa una apposita struttura, adeguata a sostenere le attività derivanti dalla gestione della potestà sanzionatoria.

## Domanda di iscrizione alla Banca Dati Nazionale Operatori Ortofrutticoli

IL/LA SOTTOSCRITTO/A.....IN QUALITÀ DI LEGALE  
RAPPRESENTANTE/TITOLARE DELL'IMPRESA IDENTIFICATA NEL SOTTOSTANTE QUADRO A, **CHIEDE**  
L'ISCRIZIONE NELLA BANCA DATI NAZIONALE DEGLI OPERATORI ORTOFRUTTICOLI, DI CUI ALL'ART. 10 DEL  
REG. (UE) N. 543/2011 E A TAL FINE **DICHIARA:**

| QUADRO A - DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA                                        |                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| RAGIONE SOCIALE .....                                                              |                                                           |
| CODICE FISCALE  _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _                                    |                                                           |
| PARTITA IVA  _ _ _ _ _ _ _ _ _ _                                                   | N. ISCRIZIONE CCIAA.....                                  |
| <b>SEDE LEGALE</b>                                                                 |                                                           |
| INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....                                                    |                                                           |
| COMUNE .....                                                                       | PROV  _  CAP  _ _ _  TELEFONO .....                       |
| TELEFAX .....                                                                      | E-MAIL.....                                               |
| <b>DATI ANAGRAFICI (1)</b>                                                         |                                                           |
| COGNOME .....                                                                      | NOME ..... SESSO M  _  F  _                               |
| NAZIONALITÀ .....                                                                  | DATA DI NASCITA  _ _ _ _                                  |
| COMUNE DI NASCITA .....                                                            | PROVINCIA  _ _                                            |
| CODICE FISCALE  _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _                                    |                                                           |
| INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....                                                    |                                                           |
| COMUNE .....                                                                       | PROV  _  CAP  _ _ _  TELEFONO .....                       |
| TELEFAX .....                                                                      | E-MAIL.....                                               |
| <b>RAPPRESENTANTE LEGALE (2)</b>                                                   |                                                           |
| COGNOME .....                                                                      | NOME ..... SESSO M  _  F  _                               |
| NAZIONALITA' .....                                                                 | DATA DI NASCITA  _ _ _ _                                  |
| COMUNE DI NASCITA .....                                                            | PROVINCIA  _ _                                            |
| CODICE FISCALE  _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _                                    |                                                           |
| INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....                                                    |                                                           |
| COMUNE .....                                                                       | PROV  _  CAP  _ _ _  TELEFONO .....                       |
| TELEFAX .....                                                                      | E-MAIL.....                                               |
| <b>VOLUME DEL COMMERCIALIZZATO ANNUO DALL'IMPRESA NEL SETTORE ORTOFRUTTICOLAIO</b> |                                                           |
| 1. <input type="checkbox"/> INFERIORE AI 60.000,00 €                               | 2. <input type="checkbox"/> DA 60.001,00 € A 180.000,00 € |
| 3. <input type="checkbox"/> DA 180.001,00 € A 540.000,00 €                         | 4. <input type="checkbox"/> SUPERIORE AI 540.000,00 €     |

(1) DA COMPILARSI SOLO SE TRATTASI DI IMPRESA INDIVIDUALE

(2) DA COMPILARSI SOLO SE NON TRATTASI DI IMPRESA INDIVIDUALE

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| NUMERO DEI QUADRI B COMPILATI | n. |
| TOTALE PAGINE INVIAE          | n. |

Il/La sottoscritto/a si impegna a comunicare entro 60 giorni dall'evento qualsiasi variazione intervenuta rispetto ai dati segnalati nella presente domanda. Quanto dichiarato nella presente pagina e negli allegati quadri B è reso dal/dalla sottoscritto/a consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

Luogo, data e firma del rappresentante legale/titolare

Ai sensi del D.lgs del 30/06/2003 n. 196 e successive modificazioni, Il/La sottoscritto/a autorizza l'acquisizione ed il trattamento informatico dei dati contenuti nel presente modello e nelle eventuali comunicazioni successive anche ai fini dei controlli da parte degli Organismi Comunitari e Nazionali.

Luogo, data e firma del rappresentante legale/titolare

Il/La sottoscritto/a dichiara il proprio assenso al libero accesso nelle strutture aziendali per i funzionari dello Stato Italiano o della Unione Europea incaricati dei controlli di conformita' dei prodotti ortofrutticoli alle norme comuni di qualita', previsti dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Luogo, data e firma del rappresentante legale/titolare

**QUADRO B RELATIVO AL SINGOLO PUNTO DI COMMERCIALIZZAZIONE**

QUADRO B 1/3

**UBICAZIONE DELLE STRUTTURE UTILIZZATE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE****STRUTTURA UTILIZZATA:**

- ☐ STAND O PIAZZOLA N..... C/O MERCATO AGROALIMENTARE  
 ALL'INGROSSO DI .....  
 GIORNI ☐ Lunedì ☐ Martedì ☐ Mercoledì ☐ Giovedì ☐ Venerdì ☐ Sabato ☐ Domenica  
☐ STAND O PIAZZOLA N..... C/O MERCATO ORTOFRUTTICOLO  
 ALLA PRODUZIONE O ASTA DI .....  
 GIORNI ☐ Lunedì ☐ Martedì ☐ Mercoledì ☐ Giovedì ☐ Venerdì ☐ Sabato ☐ Domenica
- ☐ AREA PRIVATA IN SEDE FISSA PER LA VENDITA ALL'INGROSSO O AL DETTAGLIO  
☐ AREA PUBBLICA ADIBITA PER LA VENDITA AL DETTAGLIO

**UBICAZIONE DELLA STRUTTURA :**

INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....  
 COMUNE ..... PROV ☐☐ CAP ☐☐☐☐ TELEFONO .....  
 TELEFAX ..... E-MAIL .....

**RAPPRESENTANTE PER LA CONFORMITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

COGNOME ..... NOME ..... SESSO M ☐ F ☐  
 NAZIONALITÀ ..... DATA DI NASCITA ☐☐☐  
 COMUNE DI NASCITA ..... PROVINCIA ☐☐  
 CODICE FISCALE ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐  
 INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....  
 COMUNE ..... PROV ☐☐ CAP ☐☐☐☐ TELEFONO .....  
 TELEFAX ..... E-MAIL .....

**UBICAZIONE E CARATTERISTICHE DEGLI EVENTUALI IMPIANTI UTILIZZATI PER IL CONDIZIONAMENTO DEI PRODOTTI****IMPIANTO UTILIZZATO :****C/O MAGAZZINI DI CUI SI DISPONE A TITOLO DI :**

- ☐ PROPRIETÀ ☐ AFFITTO ☐ COMODATO ☐ CONCESSIONE ☐ ALTRO.....  
 SUPERFICIE MAGAZZINO COPERTA Mq..... SCOPERTA Mq.....  
 CAPACITA' LAVORATIVA GIORNALIERA T.....  
 CAPACITA' IMPIANTI FRIGORIFERI TRADIZIONALI T.....  
 CAPACITA' IMPIANTI AD ATMOSFERA CONTROLLATA T.....  
 INDICAZIONE DELLE ATTREZZATURE POSSEDUTE :  
 .....  
 .....  
 .....

**UBICAZIONE IMPIANTO UTILIZZATO:**

INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....  
 COMUNE ..... PROV ☐☐ CAP ☐☐☐☐ TELEFONO .....  
 TELEFAX ..... E-MAIL .....

**C/O CENTRI DI CONDIZIONAMENTO GESTITI DA TERZI**

DITTA .....  
 CON SEDE IN .....

**UBICAZIONE IMPIANTO UTILIZZATO :**

INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....  
 COMUNE ..... PROV ☐☐ CAP ☐☐☐☐ TELEFONO .....  
 TELEFAX ..... E-MAIL .....



## QUADRO B 2/3

### CLASSIFICAZIONE DEGLI OPERATORI E DELLE ATTIVITA'

1. ☐ GROSSISTA

1.a ☐ GROSSISTA DI MERCATO, CHE \*COMMERCIALIZZA ALL'INTERNO DI UN MERCATO ALL'INGROSSO AGROALIMENTARE

1.b ☐ GROSSISTA FUORI MERCATO, CHE \*COMMERCIALIZZA FUORI DAI MERCATI ALL'INGROSSO E CHE RISULTA IN POSSESSO DI MAGAZZINI IDONEI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE

2. ☐ OPERATORE CONTOTERZISTA (IMPRESE CHE COMMERCIALIZZANO PER CONTO TERZI)

INDICARE L'ESATTA FIGURA COMMERCIALE (ES. COMMISSIONARIO)

.....

3. ☐ ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI ORTOFRUTTICOLI RICONOSCIUTA AI SENSI DEL REG. CE N.2200/96 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

4. ☐ COOPERATIVA DI PRODUTTORI.

4.a ☐ COOPERATIVA DI PRODUTTORI NON ASSOCIATA AD OP O AD ALTRA COOPERATIVA.

4.b ☐ COOPERATIVA DI PRODUTTORI ASSOCIATA AD OP O AD ALTRA COOPERATIVA, MA CHE COMMERCIALIZZA ANCHE IN PROPRIO

5. ☐ IMPRENDITORE AGRICOLO (CON VOLUME ANNUO COMMERCIALIZZATO NEL SETTORE ORTOFRUTTICOLO, SUPERIORE AD € 60.000,00)

5.a ☐ NON ASSOCIATO AD OP O A COOPERATIVA

5.b ☐ ASSOCIATO AD OP O AD COOPERATIVA, MA CHE COMMERCIALIZZA ANCHE IN PROPRIO

6. ☐ CENTRALI D'ACQUISTO E PIATTAFORME PER LA GRANDE DISTRIBUZIONE

7. ☐ GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA E NON (CON UN VOLUME ANNUO COMMERCIALIZZATO NEL SETTORE ORTOFRUTTICOLO SUPERIORE A € 60.000,00).

7.a ☐ IPERMERCATI

7.b ☐ SUPERMERCATI

7.c ☐ DISCOUNTS

7.d ☐ CASH & CARRY

7.e ☐ ALTRE SUPERFICI DI VENDITA

8. ☐ DETTAGLIANTI TRADIZIONALI (NON ORGANIZZATI), CON UN VOLUME ANNUO COMMERCIALIZZATO NEL SETTORE ORTOFRUTTICOLO SUPERIORE A € 60.000,00.

8.a ☐ SPECIALISTI IN FRUTTA E VERDURA OPERANTI SU AREE PRIVATE/PUBBLICHE IN SEDE FISSA

8.b ☐ AMBULANTI

**Classificazione prevalente dell'operatore** .....

### CARATTERISTICHE DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALI ESERCITATE

1. ☐ CESSIONE DI PRODOTTI DESTINATI AL CONSUMO IN AMBITO LOCALE.

2. ☐ CESSIONE DI PRODOTTI E RELATIVA SPEDIZIONE IN AMBITO NAZIONALE.

3. ☐ CESSIONE, CON RELATIVA SPEDIZIONE, DI PRODOTTI SUI MERCATI DEGLI ALTRI PAESI UE.

4. ☐ ESPORTAZIONE DI PRODOTTI SUI MERCATI DEI PAESI TERZI.

5. ☐ ACQUISTO DI PRODOTTI SUI MERCATI LOCALI

6. ☐ ACQUISTO DI PRODOTTI SUL MERCATO NAZIONALE

7. ☐ ACQUISTO DI PRODOTTI SUI MERCATI DEGLI ALTRI PAESI UE.

8. ☐ IMPORTAZIONE DI PRODOTTI DA MERCATI DI PAESI TERZI.

9. ☐ VENDITA A DISTANZA, VIA INTERNET O CON ALTRI CANALI

**Caratteristica prevalente dell'attività commerciale esercitata** .....

**QUADRO B 3/3 - VARIAZIONE PRODOTTI COMMERCIALIZZATI ( quantitativi medi annui espressi in tonnellate )**

| Prodotti soggetti a norma specifica di commercializzazione                 | Altri prodotti soggetti a norma generale   |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. <input type="checkbox"/> AGRUMI ..... T .....                           | 1. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 2. <input type="checkbox"/> MELE ..... T .....                             | 2. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 3. <input type="checkbox"/> LATTUGHE INDIVIE RICCE E SCAROLE ..... T ..... | 3. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 4. <input type="checkbox"/> FRAGOLE ..... T .....                          | 4. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 5. <input type="checkbox"/> KIWI ..... T .....                             | 5. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 6. <input type="checkbox"/> PEPERONI DOLCI ..... T .....                   | 6. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 7. <input type="checkbox"/> PESCHE E NETTARINE ..... T .....               | 7. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 8. <input type="checkbox"/> POMODORI ..... T .....                         | 8. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 9. <input type="checkbox"/> PERE ..... T .....                             | 9. <input type="checkbox"/> ..... T .....  |
| 10. <input type="checkbox"/> UVA DA TAVOLA ..... T .....                   | 10. <input type="checkbox"/> ..... T ..... |
| <b>PRODOTTI SOGGETTI A NORMA GENERALE</b>                                  | 11. <input type="checkbox"/> ..... T ..... |
| 1. <input type="checkbox"/> MELONI ..... T .....                           | 12. <input type="checkbox"/> ..... T ..... |
| 2. <input type="checkbox"/> CIPOLLE ..... T .....                          | 13. <input type="checkbox"/> ..... T ..... |
| 3. <input type="checkbox"/> FAGIOLINI ..... T .....                        | 14. <input type="checkbox"/> ..... T ..... |
| 4. <input type="checkbox"/> CARCIOFI ..... T .....                         | 15. <input type="checkbox"/> ..... T ..... |
| 5. <input type="checkbox"/> MELANZANE ..... T .....                        |                                            |
| 6. <input type="checkbox"/> CAVOLFIORI ..... T .....                       |                                            |
| 7. <input type="checkbox"/> CAROTE ..... T .....                           |                                            |
| 8. <input type="checkbox"/> AGLI ..... T .....                             |                                            |
| 9. <input type="checkbox"/> CILIEGIE ..... T .....                         |                                            |

**STAGIONALITA' (Periodi di commercializzazione)**

|                                                         |
|---------------------------------------------------------|
| 1. <input type="checkbox"/> COMMERCIALIZZA TUTTO L'ANNO |
| 2. <input type="checkbox"/> GENNAIO ..... T .....       |
| 3. <input type="checkbox"/> FEBBRAIO ..... T .....      |
| 4. <input type="checkbox"/> MARZO ..... T .....         |
| 5. <input type="checkbox"/> APRILE ..... T .....        |
| 6. <input type="checkbox"/> MAGGIO ..... T .....        |
| 7. <input type="checkbox"/> GIUGNO ..... T .....        |
| 4. <input type="checkbox"/> LUGLIO ..... T .....        |
| 4. <input type="checkbox"/> AGOSTO ..... T .....        |
| 4. <input type="checkbox"/> SETTEMBRE ..... T .....     |
| 4. <input type="checkbox"/> OTTOBRE ..... T .....       |
| 4. <input type="checkbox"/> NOVEMBRE ..... T .....      |
| 4. <input type="checkbox"/> DICEMBRE ..... T .....      |

- *Impegno di Controllo della qualità delle banane commercializzate;*
- *Curriculum professionale e formativo del/degli aspirante/i Addetto/i al Controllo;*
- *Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. della ditta;*
- *fotocopia del Certificato di attribuzione della P. IVA;*
- *otocopia del codice fiscale e documento di riconoscimento valido le legale rappresentante dell'impresa.*



**IMPEGNO DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLE BANANE**  
**(Regime di Esenzione – Reg. (UE) n. 1333/2011, art. 9)**

Ai sensi dell'articolo 9 del Regolamento (UE) n. 1333/2011

il Sig. .... in qualità di .....

della Ditta: .....

Part.IVA |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|

Codice fiscale |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|

indirizzo .....

C.A.P. .... Città: ..... Prov. ....

tel. .... fax ..... e-mail .....

**SI IMPEGNA**

Assistito dal / i Sig. / Sig.ri .....

preposto/i al controllo di qualità c/o la struttura sita presso.....,

Comune..... Prov. (.....), in via .....

ad effettuare i controlli necessari al fine di assicurare una qualità costante del prodotto BANANE  
VERDI NON MATURATE DESTINATE AL CONSUMO FRESCO e ad annotare gli esiti dei controlli  
nel Foglio Registro delle Operazioni, (Modello B/5) all'uopo predisposto.

Questo impegno, sancito dal presente documento, costituisce condizione esiziale per  
l'autorizzazione all'Esenzione dal Controllo sulle banane in importazione individuata dal numero  
del Certificato di Esenzione, e, ai sensi dell'articolo 9 del Reg. (UE) n. 1333/2011, ha **validità di  
tre anni** se non intervengono elementi ostativi ed è rinnovabile.

Il legale rappresentante dell'Impresa  
(o di un suo delegato)

.....

....., li.....

**NOTIFICA DI SPEDIZIONE**      N° Prot. |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|  
Anno |\_|\_|\_|\_|\_|

☐ **Giornaliera**      ☐ **Mensile**      ☐ **Trimestrale**

[illegible]

**Sez.B) LUOGO DI SPEDIZIONE (SE DIERSO DAL PUNTO DI COMMERCIALIZZAZIONE)**

PRESSO .....

INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....

COMUNE ..... PROV.

ALTRE INDICAZIONI .....

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Sez.C)                   | MERCATO DI DESTINAZIONE             |
| <input type="checkbox"/> | PAESI UE<br>(Indicare nazione)..... |

|                          |                           |                          |            |                          |      |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|------------|--------------------------|------|
| Sez.D)                   | <b>MEZZO DI TRASPORTO</b> |                          |            |                          |      |
| <input type="checkbox"/> | Gommato                   | <input type="checkbox"/> | Aereo      | <input type="checkbox"/> | Nave |
| <input type="checkbox"/> | Ferrovia                  | <input type="checkbox"/> | Altro..... |                          |      |

Sez. (E)

DATA e ORARI DI SPEDIZIONE

Mese :

Gen-
Feb-
Mar-
Apr-
Mag-
Giu-
Lug-
Ago-
Set-
Ott-
Nov-
Dic-

| Giornaliera                                                                                    | Mensile                                                                                         | Trimestrale                                                                                     |                                                  |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| il giorno <input type="text"/> <input type="text"/>                                            | Lu- <input type="text"/>                                                                        | mese : <input type="text"/> <input type="text"/>                                                | mese : <input type="text"/> <input type="text"/> | mese : <input type="text"/> <input type="text"/> |
| alle ore <input type="text"/> <input type="text"/> : <input type="text"/> <input type="text"/> | Ma- <input type="text"/>                                                                        | Lu- <input type="text"/>                                                                        | Lu- <input type="text"/>                         | Lu- <input type="text"/>                         |
|                                                                                                | Me- <input type="text"/>                                                                        | Ma- <input type="text"/>                                                                        | Ma- <input type="text"/>                         | Ma- <input type="text"/>                         |
|                                                                                                | Gi- <input type="text"/>                                                                        | Me- <input type="text"/>                                                                        | Me- <input type="text"/>                         | Me- <input type="text"/>                         |
|                                                                                                | Gi- <input type="text"/>                                                                        | Gi- <input type="text"/>                                                                        | Gi- <input type="text"/>                         | Gi- <input type="text"/>                         |
|                                                                                                | Ve- <input type="text"/>                                                                        | Ve- <input type="text"/>                                                                        | Ve- <input type="text"/>                         | Ve- <input type="text"/>                         |
|                                                                                                | Sa- <input type="text"/>                                                                        | Sa- <input type="text"/>                                                                        | Sa- <input type="text"/>                         | Sa- <input type="text"/>                         |
|                                                                                                | Do- <input type="text"/>                                                                        | Do- <input type="text"/>                                                                        | Do- <input type="text"/>                         | Do- <input type="text"/>                         |
|                                                                                                | dalle ore <input type="text"/> <input type="text"/> : <input type="text"/> <input type="text"/> | dalle ore <input type="text"/> <input type="text"/> : <input type="text"/> <input type="text"/> |                                                  |                                                  |
|                                                                                                | alle ore <input type="text"/> <input type="text"/> : <input type="text"/> <input type="text"/>  | alle ore <input type="text"/> <input type="text"/> : <input type="text"/> <input type="text"/>  |                                                  |                                                  |

| PRODOTTI IN SPEDIZIONE                                     |         |                                                           |
|------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------|
| Prodotti soggetti a norma di commercializzazione specific  |         | Prodotti soggetti a norma di commercializzazione generale |
| <input type="checkbox"/> AGRUMI                            | T. .... | <input type="checkbox"/> MELONI T. ....                   |
| <input type="checkbox"/> MELE                              | T. .... | <input type="checkbox"/> CIPOLLE T. ....                  |
| <input type="checkbox"/> KIWI                              | T. .... | <input type="checkbox"/> FAGIOLINI T. ....                |
| <input type="checkbox"/> LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE | T. .... | <input type="checkbox"/> CARCIOFI T. ....                 |
| <input type="checkbox"/> PESCHE E NETTARINE                | T. .... | <input type="checkbox"/> MELANZANE T. ....                |
| <input type="checkbox"/> PERE                              | T. .... | <input type="checkbox"/> CAVOLFIORI T. ....               |
| <input type="checkbox"/> FRAGOLE                           | T. .... | <input type="checkbox"/> CAROTE T. ....                   |
| <input type="checkbox"/> PEPERONI DOLCI                    | T. .... | <input type="checkbox"/> AGLI T. ....                     |
| <input type="checkbox"/> UVE DA TAVOLA                     | T. .... | <input type="checkbox"/> CILIEGIE T. ....                 |
| <input type="checkbox"/> POMODORI                          | T. .... | <input type="checkbox"/> T. ....                          |

**Sez. G)**  
**Per l'operatore, in qualità di** (barrare la voce di interesse)

☐ responsabile della spedizione  
☐ rappresentante legale dell'impresa  
☐ referente per il controllo di conformità  
☐ rappresentante del punto di commercializzazione

(Firma).....

data (gg/mm/aaaa) \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ della notifica

**Modulo J****RICHIESTA DI CONTROLLO**

N° Prot. | | | | | | | | | |

Anno | | | |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>IMPORTAZIONE</b>                                                                                                                         |                                                                                                                                                              | <input type="checkbox"/> <b>ESPORTAZIONE</b> |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sez.A) OPERATORE</b>                                                                                                                                              |                                                                                                                                                              | <b>N.iscrizione</b>                 /        |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>In regime di autocontrollo</b> <input type="checkbox"/>                                                                                                           |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| RAGIONE SOCIALE .....                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CODICE FISCALE                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PARTITA IVA                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>PUNTO DI COMMERCIALIZZAZIONE</b>                                                                                                                                  |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| COMUNE ..... PROV       CAP           TEL. ....                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TELEFAX ..... E-MAIL .....                                                                                                                                           |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sez.B) LUOGO DOVE EFFETTUARE IL CONTROLLO (SE DIVERSO DAL PUNTO DI COMMERCIALIZZAZIONE)</b>                                                                       |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PRESSO .....                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| INDIRIZZO E NUMERO CIVICO .....                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| COMUNE ..... PROV                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ALTRE INDICAZIONI .....                                                                                                                                              |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sez.C) MERCATO DEL PAESE EXTRA U.E. DI IMPORTAZIONE/ESPORTAZIONE DELLA MERCE</b>                                                                                  |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Paese</b> .....                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sez.D) MEZZO DI TRASPORTO</b>                                                                                                                                     |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> Gommato <input type="checkbox"/> Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Ferrovia <input type="checkbox"/> Altro ..... |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sez.E) DATA e ORARIO DELL' IMPORTAZIONE/ESPORTAZIONE</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mese                                                                                                                                                                 | Gen-  Feb-  Mar-  Apr-  Mag-  Giu-  Lug-  Ago-  Set-  Ott-  Nov-  Dic-                                                                                       |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Giorno                                                                                                                                                               | 01-  02-  03-  04-  05-  06-  07-  08-  09-  10-  11-  12-  13-  14-  15- <br>16-  17-  18-  19-  20-  21-  22-  23-  24-  25-  26-  27-  28-  29-  30-  31- |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Orario                                                                                                                                                               | dalle ore     :                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | alle ore     : |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sez.F) PRODOTTI IN IMPORTAZIONE/ESPORTAZIONE</b>                                                                                                                  |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> AGRUMI                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> MELONI     |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> MELE                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> CIPOLLE    |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> KIWI                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> FAGIOLINI  |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE                                                                                                           |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> CARCIOFI   |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> PESCHE E NETTARINE                                                                                                                          |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> MELANZANE  |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> PERE                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> CAVOLFIORI |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> FRAGOLE                                                                                                                                     |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> CAROTE     |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> PEPERONI DOLCI                                                                                                                              |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> AGLI       |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> UVE DA TAVOLA                                                                                                                               |                                                                                                                                                              | T. ....                                      | <input type="checkbox"/> CILIEGIE   |                                       | T. .... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> POMODORI                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              | T. ....                                      |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sez.G)</b>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Per l'operatore, in qualità di</b> (barrare la voce di interesse)                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                              |                                     | data (gg/mm/aaaa)         /         / |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> responsabile dell'importazione/esportazione                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> rappresentante legale dell'impresa                                                                                                          |                                                                                                                                                              |                                              |                                     | della richiesta                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> referente per il controllo di conformità                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> rappresentante del punto di commercializzazione                                                                                             |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>COGNOME</b> .....                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                              |                                     | <b>NOME</b> .....                     |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (Firma) .....                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |                                              |                                     |                                       |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |