

PARTE 2: NORME DI QUALITÀ PER GLI AGRUMI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione "agrumi", destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale:

- limoni delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarini delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus reticulata* Blanco, compresi i satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), le clementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), i mandarini comuni (*Citrus deliciosa* Ten.) e i tangerini (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) derivati da queste specie e dai loro ibridi, in appresso denominati "mandarini",
- arance delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus sinensis* (L.)

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

A. Caratteristiche minime

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

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

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

Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire

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

Gli agrumi rispondenti ai criteri di maturazione di cui al presente allegato possono essere "deverdizzati". Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

B. Requisiti di maturazione

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

1. contenuto minimo di succo;

2. colorazione.

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

i) *Limoni*

— Contenuto minimo di succo:

— Limoni verdelli e primofiore:	20 %
— Altri limoni:	25 %

— Colorazione: la colorazione deve essere quella 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.

ii) *Mandarini*

— Contenuto minimo di succo:

— Mandarini, escluse le clementine:	33 %
— Clementine:	40 %

— Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

iii) *Arance*

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. I frutti devono presentare il seguente contenuto minimo di succo:

— Arance sanguigne:	30 %
— Gruppo Navel:	33 %
— Altre varietà:	35 %

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 di un quinto della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il seguente contenuto minimo di succo:

— Varietà Mosambi, Sathgudi e Pacitan:	33 %
— Altre varietà:	45 %

C. **Classificazione**

Gli agrumi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria "Extra"*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

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

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

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

iii) *Categoria II*

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

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

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- rugosità della scorza,
- difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- lieve e parziale distacco del pericarpo per le arance (il distacco essendo normale per i mandarini).

III. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE**

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

A. **Calibro minimo**

Sono esclusi i frutti di diametro inferiore ai seguenti minimi:

Limoni:	45 mm
Mandarini, escluse le clementine:	45 mm
Clementine:	35 mm
Arance:	53 mm

B. Scale di calibro

Sono stabilite le seguenti scale di calibro:

Arance		Limoni		Mandarini	
Codice di calibro	Diametro (mm)	Codice di calibro	Diametro (mm)	Codice di calibro	Diametro (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 e oltre
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 o 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 (1)	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

(1) I calibri inferiori a 45 mm riguardano esclusivamente le clementine.

Gli agrumi possono essere calibrati secondo il numero di frutti. In tal caso, fatte salve le regole di omogeneità di calibro previste al titolo III, lettera C, i frutti di uno stesso imballaggio possono situarsi a cavallo tra due calibri adiacenti.

C. Omogeneità

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

- i) per i frutti presentati in strati ordinati, in pacchi o confezioni unitarie destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore ai seguenti valori massimi, all'interno di uno stesso codice di calibro oppure, nel caso di agrumi calibrati secondo il numero di frutti, all'interno di due calibri consecutivi:

	Codici di calibro	Differenza massima tra i frutti di uno stesso imballaggio (in mm)
Limoni	da 0 a 7	7
Mandarini	1-XXX-4	9
	da 5 a 6	8
	da 7 a 10	7
Arance	da 0 a 2	11
	da 3 a 6	9
	da 7 a 13	7

- ii) per i frutti non presentati in strati ordinati, in pacchi o confezioni unitarie rigide destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore all'ampiezza del calibro appropriato della scala di calibro oppure, nel caso di agrumi calibrati secondo il numero di frutti, allo scarto, in millimetri, da uno dei due codici consecutivi in questione;
- iii) per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e i frutti presentati in confezioni unitarie non rigide (reti, sacchetti, ...) destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore all'ampiezza risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

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

ii) Categoria I

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

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusa qualsiasi traccia di marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza può essere ammesso un massimo del 5 % di frutti con lievi lesioni superficiali non cicatrizzate o tagli secchi, o di frutti molli o avvizziti.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie e qualunque modo di presentazione è ammesso: il 10 % in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato (menzionati) sull'imballaggio.

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

Limoni:	43 mm
Mandarini, escluse le clementine:	43 mm
Clementine:	34 mm
Arance:	50 mm

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine e varietà o dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

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

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

B. Condizionamento e imballaggio

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

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

Quando i frutti sono incartati, può essere fatto uso esclusivamente di carta sottile, asciutta, nuova e inodore ⁽¹⁾.

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore ⁽¹⁾.

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

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

C. **Presentazione**

Gli agrumi possono essere presentati:

- a) disposti in strati regolari nell'imballaggio;
- b) in forma diversa dalla disposizione in strati regolari nell'imballaggio, o alla rinfusa in contenitori palettizzabili (pallox); questo modo di presentazione è ammesso soltanto per le categorie I e II;
- c) in imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:
 - secondo il numero di frutti, o
 - secondo il peso netto degli imballaggi.

VI. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE**

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

A. **Identificazione**

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. **Natura del prodotto**

- Designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda i mandarini, per i quali questa designazione o il nome della varietà sono obbligatori;
- denominazione della varietà per le arance;
- designazione del tipo;
- per i limoni: secondo il caso, le menzioni "Verdelli" e "Primofiore";

⁽¹⁾ L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato nella misura in cui sia conforme alle disposizioni comunitarie in materia.

- per le clementine: secondo il caso, la menzione “Clementine senza semi”, “Clementine” (da 1 a 10 semi) o “Clementine con semi” (più di 10 semi).

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro, per i frutti presentati conformemente alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi.
- Calibro (oppure, se i frutti sono stati calibrati secondo il numero di frutti e si situano a cavallo di due calibri, calibri o diametri minimo e massimo) e numero di frutti, nel caso di disposizione in strati ordinati.
- Ove ne venga fatto uso, indicazione degli agenti conservanti o delle altre sostanze chimiche utilizzati in trattamenti post-raccolta.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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