

## PARTE 7: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE FRAGOLE

## I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

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

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

## A. Caratteristiche minime

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

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

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

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

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

## B. Classificazione

Le fragole sono classificate nelle tre categorie seguenti:

## i) Categoria "Extra"

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

Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà.

Devono essere prive di terra.

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

## ii) Categoria I

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

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,
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto,
- lievi segni superficiali di pressione.

Devono essere praticamente prive di terra.

iii) *Categoria II*

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

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

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

### III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

- Categoria "Extra": 25 mm
- Categorie I e II: 18 mm.

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

### 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 fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad eccezione dei prodotti affetti da marciume o ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

**B. Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.

**V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE****A. Omogeneità**

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

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

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

**B. Condizionamento e imballaggio**

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

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere 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.

Le fragole della categoria "Extra" devono essere condizionate con cura particolare.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

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

**VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE**

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

**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**

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

**C. Origine del prodotto**

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

**D. Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

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

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi 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.