

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► B

**REGOLAMENTO (CE) N. 85/2004 DELLA COMMISSIONE  
del 15 gennaio 2004  
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle mele**

(GU L 13 del 20.1.2004, pag. 3)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004	L 163	50	30.4.2004
► <u>M2</u>	Regolamento (CE) n. 1238/2005 della Commissione del 28 luglio 2005	L 200	22	30.7.2005



**REGOLAMENTO (CE) N. 85/2004 DELLA COMMISSIONE  
del 15 gennaio 2004**

**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle mele**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutti (1), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Le mele figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CE) n. 1619/2001 della Commissione, del 6 agosto 2001, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle mele e alle pere e che modifica il regolamento (CEE) n. 920/89 (2), stabilisce una norma di commercializzazione comune per mele e pere.
- (2) Per ragioni di chiarezza, il gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU) ha deciso di scindere le disposizioni relative alle mele da quelle concernenti le pere. Esso ha inoltre deciso di aggiornare la norma CEE/ONU FFV-50 inerente alla commercializzazione e al controllo della qualità commerciale delle mele, relativamente alle disposizioni in materia di qualità e calibrazione. Per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno abrogare il regolamento (CE) n. 1619/2001 e adottare conseguentemente due nuove norme di commercializzazione separate, applicabili rispettivamente alle mele e alle pere.
- (3) Il principale criterio di maturazione previsto dal regolamento (CE) n. 1619/2001 è rappresentato dalla definizione di un calibro minimo per le mele. Alla luce degli sviluppi tecnici riguardanti i metodi di misurazione della consistenza e del tenore di zucchero dei frutti e in considerazione dell'emergere di nuovi mercati per le mele mature di piccolo calibro, è opportuno ridurre il calibro minimo delle mele vigente all'interno della Comunità e, nel contempo, definire nuovi criteri di maturazione, quali il tenore di zucchero e la consistenza, al fine di impedire che, in seguito alla riduzione del calibro minimo, vengano immessi sul mercato frutti insufficientemente maturi e/o sviluppati.
- (4) Poiché la precisa definizione di nuovi criteri di maturazione che tenga conto delle caratteristiche varietali relative al calibro delle mele richiede ulteriori studi, è opportuno rinviare l'effettiva riduzione del calibro minimo al 1° agosto 2005 e introdurre, fino a quella data, disposizioni transitorie in materia di calibrazione.
- (5) L'applicazione delle nuove norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.
- (6) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre

(1) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 47/2003 della Commissione (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 64).

(2) GU L 215 del 9.8.2001, pag. 3. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 46/2003 (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 61).

▼B

tener conto di tali alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive a quelle della spedizione.

- (7) I prodotti della categoria «Extra» devono essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, rispetto ad essi, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.
- (8) Il comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi non ha emesso alcun parere entro il termine fissato dal suo presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La norma di commercializzazione applicabile alle mele di cui al codice NC ex 0808 10 è enunciata nell'allegato.

La norma si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

*Articolo 2*

Fino al ►M2 31 maggio 2008 ◀ si applicano le seguenti disposizioni relative alla calibrazione:

- a) quando il calibro è determinato dal diametro, per tutte le categorie è richiesto un diametro minimo secondo lo schema seguente:

	Extra	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutti grossi <sup>(1)</sup>	70 mm	65 mm	65 mm
Altre varietà	60 mm	55 mm	55 mm

<sup>(1)</sup> L'elenco non esaustivo delle varietà a frutti grossi figura nell'appendice dell'allegato.

- b) quando il calibro è determinato dal peso, per tutte le categorie è richiesto un peso minimo secondo lo schema seguente:

	Extra	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutti grossi <sup>(1)</sup>	140 g	110 g	110 g
Altre varietà	90 g	80 g	80 g

<sup>(1)</sup> L'elenco non esaustivo delle varietà a frutti grossi figura nell'appendice dell'allegato.

*Articolo 3*

Il regolamento (CE) n. 1619/2001 è abrogato.

*Articolo 4*

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

Il secondo e terzo capoverso del punto III dell'allegato si applicano a decorrere dal ►M2 1° giugno 2008 ◀.

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



ALLEGATO

**NORMA PER LE MELE**

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica alle mele delle varietà (cultivar) derivate da *Malus domestica Borkh.*, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le mele destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

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

**A. Caratteristiche minime**

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

- intere,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- praticamente prive di parassiti,
- praticamente prive di attacchi di parassiti,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:

- di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>,
- di sopportare il trasporto e le operazioni connesse, e
- di giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

**B. Classificazione**

Le mele sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria «Extra»*

Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà <sup>(3)</sup> e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

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 mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà <sup>(1)</sup>.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

<sup>(1)</sup> A motivo delle caratteristiche varietali della varietà Fuji e delle sue mutazioni per quanto riguarda la maturazione alla raccolta, è ammessa la malattia vetrosa radiale purché sia limitata alla fascia fibrovascolare del frutto.

<sup>(2)</sup> A tale scopo, le mele devono presentare un tenore di solidi solubili e un grado di consistenza soddisfacenti.

<sup>(3)</sup> I criteri di colorazione e di rugginosità per le mele, nonché un elenco non esaustivo delle varietà per cui valgono tali criteri, figurano in appendice alla presente norma.

## ▼B

Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti della buccia non superiori a:
  - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
  - 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie superiore a 0,25 cm<sup>2</sup>,
  - 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le mele che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite <sup>(1)</sup>.

La polpa non deve presentare difetti di rilievo.

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

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia non superiori a:
  - 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie superiore a 1 cm<sup>2</sup>,
  - 1,5 cm<sup>2</sup> di superficie totale per le ammaccature lievi, che possono essere leggermente decolorate.

## III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso.

Quando il calibro è determinato dal diametro, per tutte le categorie è richiesto un diametro minimo secondo lo schema seguente:

	Extra	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutti grossi <sup>(1)</sup>	65 mm	60 mm	60 mm
Altre varietà	60 mm	55 mm	50 mm

<sup>(1)</sup> L'elenco non esaustivo delle varietà a frutti grossi figura nell'appendice alla presente norma.

Quando il calibro è determinato dal peso, per tutte le categorie è richiesto un peso minimo secondo lo schema seguente:

	Extra	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutti grossi <sup>(1)</sup>	110 g	90 g	90 g
Altre varietà	90 g	80 g	70 g

<sup>(1)</sup> L'elenco non esaustivo delle varietà a frutti grossi figura nell'appendice alla presente norma.

<sup>(1)</sup> I criteri di colorazione e di rugginosità per le mele, nonché un elenco non esaustivo delle varietà per cui valgono tali criteri, figurano in appendice alla presente norma.

**▼B**

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio:

- per i frutti calibrati secondo il diametro, la differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio è limitata a:
  - 5 mm per i frutti della categoria Extra e i frutti delle categorie I e II presentati a strati ordinati <sup>(1)</sup>,
  - 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa nell'imballaggio o nell'imballaggio di vendita <sup>(1)</sup>,
- per i frutti calibrati secondo il peso, la differenza di peso tra i frutti di uno stesso imballaggio è limitata a:
  - 20 % del peso medio dei frutti contenuti nell'imballaggio per i frutti della categoria «Extra» e quelli delle categorie I e II presentati a strati ordinati,
  - 25 % del peso medio dei frutti contenuti nell'imballaggio per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa nell'imballaggio o nell'imballaggio di vendita.

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa nell'imballaggio o nell'imballaggio di vendita non è prevista alcuna regola di omogeneità del calibro.

#### IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per ogni imballaggio.

##### A. Tolleranze di qualità

###### i) Categoria «Extra»

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

###### ii) Categoria I

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

###### iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di mele non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Nel quadro di questa tolleranza, può essere ammesso al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti che presentino i seguenti difetti:

- importante manifestazione di malattia legnosa o vetrosa,
- leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,
- leggerissime tracce di marciume,
- presenza di parassiti interni e/o alterazioni della polpa dovute a parassiti.

##### B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie:

il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima, per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso, di:

- 5 mm al di sotto del diametro minimo, quando il calibro è determinato dal diametro,
- 10 g al di sotto del peso minimo, quando il calibro è determinato dal peso.

<sup>(1)</sup> Tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 20 mm.

**▼B**

## V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

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

Gli imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 5 kg possono contenere mele di diverse varietà, a condizione che siano omogenee dal punto di vista della qualità e, per ciascuna varietà rappresentata, dell'origine, del calibro (se il prodotto è calibrato) e del grado di maturazione.

In deroga alle disposizioni dei precedenti capoversi, il prodotto oggetto del presente regolamento può essere presentato in miscuglio, in imballaggi di vendita di peso netto inferiore o pari a 3 chilogrammi, con ortofrutti freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione <sup>(1)</sup>.

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

B. **Condizionamento**

Le mele devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. In particolare, gli imballaggi di vendita di peso netto superiore a 3 kg devono essere sufficientemente rigidi da proteggere adeguatamente il prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, in particolare di carta o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**▼M1**

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

**▼B**C. **Presentazione**

I frutti della categoria «Extra» devono essere imballati in strati ordinati.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

**▼M1**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;
- unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

**▼B**B. **Natura del prodotto**

- «Mele», se il contenuto non è visibile dall'esterno,

<sup>(1)</sup> GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

**▼B**

- denominazione della varietà,
- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà, indicazione di ciascuna delle varietà presenti nell'imballaggio.

**C. Origine del prodotto**

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

- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese d'origine deve figurare in prossimità immediata della varietà corrispondente.

**D. Caratteristiche commerciali**

- Categoria,
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero di unità.

Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

- a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo presente nell'imballaggio, seguito dall'indicazione «e più» o «e +» o un termine equivalente, oppure, se del caso, dal diametro o dal peso del frutto più grosso dell'imballaggio.

**E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)****▼M1**

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



## Appendice

## 1. Criteri di colorazione, gruppi di colorazione e codici

Gruppo di colorazione	A (varietà rosse)	B (varietà di colorazione rossa mista)	C (varietà striate, leggermente colorate)	D (altre varietà)
	Superficie totale di colorazione rossa tipica della varietà	Superficie totale di colorazione rossa mista tipica della varietà	Superficie totale di colorazione leggermente rossa, rossiccia o striata tipica della varietà	
Categoria Extra	3/4	1/2	1/3	Nessun requisito relativo alla colorazione rossa
Categoria I	1/2	1/3	1/10	
Categoria II	1/4	1/10	—	

## 2. Criteri di rugginosità

— *Gruppo R*: Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

— Per le varietà sotto elencate, la cui denominazione non è seguita dalla lettera R, la rugginosità è ammessa entro i seguenti limiti:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II	Tolleranza della categoria II
i) Macchie brunastre	— Non eccedenti la cavità peduncolare	— Possono eccedere leggermente la cavità peduncolare o pistillare	— Possono eccedere la cavità peduncolare o pistillare	— Frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato dell'imballaggio
	— Non rugose	— Non rugose	— Leggermente rugose	
ii) Rugginosità		Massimo ammesso della superficie del frutto		
— Reticolata fine (che non contrasti notevolmente con la colorazione generale del frutto)	— Leggere tracce di rugginosità che non pregiudichino l'aspetto generale del frutto o dell'imballaggio	1/5	1/2	— Frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato dell'imballaggio
— Densa	— Senza	1/20	1/3	— Frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato dell'imballaggio
— Cumulo (eccettuate le macchie brunastre ammesse nelle condizioni di cui sopra). La rugginosità fine e la rugginosità densa non possono superare complessiva-	—	1/5	1/2	— Frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato dell'imballaggio

▼ **B**

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II	Tolleranza della categoria II
mente un massimo di:				

## 3. Criteri di calibro

*Gruppo GF*: varietà di mele a frutto grosso di cui al secondo comma del titolo III della norma per le mele.

## 4. Elenco non esaustivo delle varietà di mele classificate secondo i criteri della colorazione, della rugginosità e del calibro

I frutti appartenenti a varietà che non figurano nell'elenco devono essere classificati secondo le loro caratteristiche varietali.

► **M2** Alcune delle varietà menzionate nel seguente elenco possono essere commercializzate con denominazioni commerciali per le quali è stata chiesta od ottenuta la protezione in uno o più paesi, con riserva che l'etichettatura indichi il nome della varietà, o il relativo sinonimo. ◀ Queste denominazioni commerciali non figurano nelle prime due colonne dell'elenco. Alcune marche conosciute sono citate nella terza colonna a titolo puramente informativo.

▼ **M2**

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
African Red		African Carmine™	B		
Akane	Tohoku 3	Primerouge®	B		
Alborz Seedling			C		
Aldas			B		GF
Alice			B		
Alkmene	Early Windsor		C		
Alwa			B		
Angold			C		GF
Apollo	Beauty of Blackmoor		C		GF
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18		C		GF
Arlet			B	R	
Aroma			C		
Mutanti di colorazione rossa di Aroma, per esempio: Aroma Amorsa			B		
Auksis			B		
Belfort	Pella		B		
Belle de Boskoop e mutanti			D	R	GF
Belle fleur double			D		GF
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch		C		

## ▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B		
Blushed Golden					GF
Bohemia			B		GF
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop		B	R	GF
Braeburn			B		GF
Mutanti di colorazione rossa di Braeburn, per esempio: Hidala Joburn		Hilwell® Aurora™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A		GF
Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red		Redfield® Eve™, Red Braeburn™, Southern Rose™			
Redfield		Red Braeburn™, Southern Rose™			
Royal Braeburn					
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel		D		GF
Brettacher Sämling			D		GF
Calville (gruppo delle ...)			D		GF
Cardinal			B		
Carola	Kalco		C		GF
Caudle		Cameo™	B		
Charden			D		GF
Charles Ross			D		GF
Civni		Rubens®	B		
Coromandel Red	Corodel		A		
Cortland			B		GF
Cox's orange pippin e mutanti	Cox Orange		C	R	
Mutanti di colorazione rossa di Cox's Orange Pippin per esempio: Cherry Cox			B	R	
Crimson Bramley			D		GF
Cripps Pink		Pink Lady®	C		

## ▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Cripps Red		Sundowner™	C (1)		
Dalinbel			B		
Delblush		Tentation®	D		GF
Delcorf e mutanti, per esempio: Dalili Monidel		Delbarestivale® Ambassy®	C		GF
Delgollune		Delbard Jubilé®	B		GF
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious		B		
Deljeni		Primgold®	D		GF
Delikates			B		
Delor			C		GF
Discovery			C		
Dunn's Seedling			D	R	
Dykman's Zoet			C		
Egremont Russet			D	R	
Elan			D		GF
Elise	Red Delight	Roblos®	A		GF
Ellison's orange	Ellison		C		GF
Elstar e mutanti, per esempio: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt Mutanti di colorazione rossa di Elstar, per esempio: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		Elton™  Red Elswout™ Elista™ Elnica™	C  B		
Empire			A		
Falstaff			C		
Fiesta	Red Pippin		C		
Florina		Querina®	B		GF
Fortune			D	R	

## ▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Fuji e mutanti			B		GF
Gala Mutanti di colorazione rossa di Gala, per esempio: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		Brookfield®  Mondial Gala® Delbard Gala®  Gala Must® Royal Gala®	C A		
Garcia			D		GF
Gloster			B		GF
Goldbohemia			D		GF
Golden Delicious e mutanti			D		GF
Golden Russet			D	R	
Goldrush	Coop 38		D		GF
Goldstar			D		GF
Gradigold		Golden Extreme® Golden Supreme®	D		GF
Granny Smith			D		GF
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		B		GF
Gravensteiner	Gravenstein		D		GF
Greensleeves			D		GF
Holsteiner Cox e mutanti	Holstein		D	R	
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		C	R	
Honeycrisp		Honeycrunch®	C		GF
Honeygold			D		GF
Horneburger			D		GF
Howgate Wonder	Manga		D		GF
Idared			B		GF
Ingrid Marie			B	R	
Isbranica	Izbranica		C		

## ▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Jacob Fisher			D		GF
Jacques Lebel			D		GF
Jamba			C		GF
James Grieve e mutanti			D		GF
James Grieve rouge	Red James Grieve		B		GF
Jarka			C		GF
Jerseymac			B		
Jester			D		GF
Jonagold (?) e mutanti, per esempio: Crowngold Daligo Daliguy Dalijean Jonagold 2000 Jonabel Jonabres King Jonagold New Jonagold Novajo Schneica Wilmuta	Jonasty Jonamel Excel  Fukushima Veulemanns	Jonica®	C		GF
Jonagored e mutanti, per esempio: Decosta Jomured Jonagold Boerekamp Jomar Jonagored Supra Jonaveld Primo Romagold Rubinstar Red Jonaprince	Van de Poel      Surkijn	Early Queen® Marnica®  First Red®  Wilton's®, Red Prince®	A		GF
Jonalord			C		
Jonathan			B		
Julia			B		
Jupiter			D		GF
Karmijn de Sonnaville			C	R	GF
Katy	Katja		B		
Kent			D	R	
Kidd's orange red			C	R	

▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Kim			B		
Koit			C		GF
Krameri Tuvioun			B		
Kukikovskoje			B		
Lady Williams			B		GF
Lane's Prince Albert			D		GF
Laxton's Superb	Laxtons Superb		C	R	
Ligol			B		GF
Lobo			B		
Lodel			A		
Lord Lambourne			C		
Maigold			B		
Mc Intosh			B		
Meelis			B		GF
Melba			B		
Melodie			B		GF
Melrose			C		GF
Meridian			C		
Moonglo			C		
Morgenduft	Imperatore		B		GF
Mountain Cove		Ginger Gold™	D		GF
Mutsu		Crispin®	D		GF
Normanda			C		GF
Nueva Europa			C		
Nueva Orleans			B		GF
Odin			B		
Ontario			B		GF
Orlovskoje Polosatoje			C		
Ozark Gold			D		GF
Paula Red			B		
Pero de Cirio			D		GF

## ▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Piglos			B		GF
Pikant			B		GF
Pikkolo			C		
Pilot			C		
Pimona			C		
Pinova		Corail®	C		
Pirella		Pirol®	B		GF
Piros			C		GF
Rafzubex		RubINETTE® Rosso	A		
Rafzubin		RubINETTE®	C		
Rajka			B		
Rambour d'hiver			D		GF
Rambour Franc			B		
Reanda			B		GF
Rebella			C		GF
Red Delicious e mutanti, per esempio: Camspur Erovan Evasni Flatrar Fortuna Delicious Otago Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Sandidge Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Starkspur Topred Trumdor Well Spur		Redchief® Early Red One® Scarlet Spur® Starkspur Ultra Red®  Super Chief®  Oregon Spur Delicious®	A		GF
Red Dougherty			A		
Red Rome			A		
Redkroft			A		

## ▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Regal			A		
Regina			B		GF
Reglindis			C		GF
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Parmoné		C		
Reineta Encarnada			B		
Reinette Rouge du Canada			B		GF
Reinette d'Orléans			D		GF
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette		D	R	GF
Reinette de France			D		GF
Reinette de Landsberg			D		GF
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette		D	R	GF
Relinda			C		
Remo			B		
Renora			B		GF
Resi			B		
Resista			D		GF
Retina			B		GF
Rewena			B		GF
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina		A		
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome		B		
Rosana	Berner Rosenapfel		B		GF
Royal Beaut			A		GF
Rubin			C		GF
Rubinola			B		GF
Sciearly		Pacific Beauty™	A		
Scifresh		Jazz™	B		
Sciglo		Southern Snap™	A		
Sciray	GS48		A		
Scired		Pacific Queen™	A	R	

## ▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
Sciros		Pacific Rose™	A		GF
Selena			B		GF
Shampion			B		GF
Sidrunkollane Talioun			D		GF
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap		D		GF
Snygold	Earlygold		D		GF
Sommerregent			C		
Spartan			A		
Splendour			A		
St. Edmunds Pippin			D	R	
Stark's Earliest			C		
Štaris	Staris		A		
Sturmer Pippin			D	R	
Sügisdessert			C		GF
Sügisjoonik			C		GF
Summerred			B		
Sunrise			A		
Sunset			D	R	
Suntan			D	R	GF
Sweet Caroline			C		GF
Talvenauding			B		
Tellisaare			B		
Tiina			B		GF
Topaz			B		
Tydeman's Worcester	Early Tydeman's Early		B		GF
Veteran			B		
Vista Bella	Bellavista		B		
Wealthy			B		
Worcester Pearmain			B		

▼ M2

Varietà	Sinonimi	Marchio commerciale	Gruppo di colorazione	Rugginosità	Calibro
York			B		

(<sup>1</sup>) Almeno il 20 % di colorazione rossa nelle categorie I e II.

(<sup>2</sup>) Tuttavia, per la varietà Jonagold si richiede che i frutti classificati nella categoria II presentino almeno 1/10 della loro superficie di colorazione rossa striata.