

## PARTE B

**NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE SPECIFICHE**

## PARTE 1: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE MELE

**I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

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

**II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

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

**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 esenti da danni provocati da 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>,
- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo 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.

<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.

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.

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:

- 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 ticchialatura (*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 ticchialatura (*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.

Per tutte le varietà e tutte le categorie, il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è uguale o superiore a 10,5° Brix.

<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.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio:

- a) 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; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 10 mm;
  - 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa nell'imballaggio o nell'imballaggio di vendita; tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, la differenza di diametro può raggiungere 20 mm, oppure
- b) 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

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 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 corrispondenti 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:

per tutte le categorie è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di frutti che non soddisfano i requisiti relativi alla calibrazione. Questa tolleranza non può essere estesa ai prodotti il cui calibro è inferiore:

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

**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.

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

**B. Condizionamento e imballaggio**

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

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

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.

**C. Presentazione**

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

**VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

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

- “Mele”, se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- 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 di 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 di 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)**

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.

## Appendice

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

Gruppo di colorazione	A (Varietà rosse)	B (Varietà di colorazione rossa mista)	C (Varietà leggermente striate)	D (Altre varietà)
	Superficie totale di colorazione rossa caratteristica della varietà	Superficie totale di colorazione rossa mista caratteristica della varietà	Superficie totale di colorazione leggermente rossa, arrossata o striata, caratteristica della varietà	
Categoria "Extra"	3/4	1/2	1/3	Nessun requisito per quanto riguarda la colorazione
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 per la 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	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni 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	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni dell'imballaggio
— densa	— nessuno	1/20	1/3	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni dell'imballaggio
— difetti cumulativi (ad eccezione delle macchie brune, che sono escluse dai difetti cumulativi). La rugginosità fine e la rugginosità densa non possono superare complessivamente un massimo di:	—	1/5	1/2	— frutto che non pregiudichi gravemente l'aspetto e le condizioni dell'imballaggio

3. **Elenco non esaustivo delle varietà di mele classificate secondo i criteri della colorazione e della rugginosità**

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

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas n. 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Mutanti di colorazione rossa di Aroma, per esempio Aroma Amorosa		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop e mutanti		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
Mutanti di colorazione rossa di Braeburn, per esempio: Hidala Joburn Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red Redfield Royal Braeburn		A	
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (gruppo delle...)		D	
Cardinal		B	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
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	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C <sup>(1)</sup>	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf e mutanti, per esempio: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar e mutanti, per esempio: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		C	
Mutanti di colorazione rossa di Elstar, per esempio: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		B	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji e mutanti		B	
Gala		C	
Mutanti di colorazione rossa di Gala, per esempio: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		A	
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious e mutanti		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	
Holsteiner Cox e mutanti	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità	
Jamba		C		
James Grieve e mutanti		D		
James Grieve rouge	Red James Grieve	B		
Jarka		C		
Jerseymac		B		
Jester		D		
Jonagold (²) e mutanti, per esempio:		C		
Crowngold				
Daligo				
Daliguy	Jonasty			
Dalijean	Jonamel			
Jonagold 2000	Excel			
Jonabel				
Jonabres				
King Jonagold				
New Jonagold	Fukushima			
Novajo	Veulemanns			
Schneica				
Wilmuta				
Jonagored e mutanti, per esempio:			A	
Decosta				
Jomured	Van de Poel			
Jonagold Boerekamp				
Jomar				
Jonagored Supra				
Jonaveld				
Primo				
Romagold	Surkijn			
Rubinstar				
Red Jonaprince				
Jonalord		C		
Jonathan		B		
Julia		B		
Jupiter		D		
Karmijn de Sonnaville		C	R	
Katy	Katja	B		
Kent		D	R	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious e mutanti, per esempio: Campsur 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		A	
Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Parmone	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	

Varietà	Sinonimi	Gruppo di colorazione	Rugginosità
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydemán's Early Worcester	Tydemán's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

<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.