

## PARTE 6: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER LE PERE

## I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle pere delle varietà (cultivar) derivate da *Pyrus communis* L. destinate ad essere fornite al consumatore allo stato fresco, escluse le pere destinate alla trasformazione industriale.

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le pere 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 pere 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 stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di:

- proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali,
- sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e
- giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

## B. Classificazione

Le pere sono classificate nelle tre categorie seguenti:

## i) Categoria "Extra"

Le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa <sup>(1)</sup>.

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 sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

## ii) Categoria I

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

<sup>(1)</sup> Questo requisito non si applica quando la rugginosità è caratteristica della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa <sup>(1)</sup>.

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 quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale 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 essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

### iii) Categoria II

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

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,
- lieve rugginosità rugosa <sup>(1)</sup>,
- 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 quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 1 cm<sup>2</sup>,
  - 1 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 equatoriale.

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

	"Extra"	Categoria I	Categoria II
Varietà a frutto grosso <sup>(1)</sup>	60 mm	55 mm	55 mm
Altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

<sup>(1)</sup> Un elenco non esaustivo delle varietà di pere a frutto grosso e di quelle estive figura nell'appendice alla presente norma.

<sup>(1)</sup> Questo requisito non si applica quando la rugginosità è caratteristica della varietà.

A titolo eccezionale, non sarà richiesto alcun calibro minimo per le pere estive che figurano nell'appendice della presente norma, raccolte e spedite tra il 10 giugno e il 31 luglio di ogni anno.

Per garantire un calibro omogeneo in ciascun imballaggio, 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,
- 10 mm per i frutti della categoria I presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita.

Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa, in colli o nell'imballaggio di vendita non è previsto un calibro omogeneo.

#### 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 pere non rispondenti 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 pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Tuttavia, tale tolleranza non si applica alle pere prive di peduncolo.

###### iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

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

- 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 di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

#### V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

##### A. Omogeneità

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.

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**

Le pere 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.

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 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 rappresentativo dell'imballatore e/o dello 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**

- "Pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- denominazione della varietà.

**C. Origine del prodotto**

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

**D. Caratteristiche commerciali**

- Categoria;
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi.

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;
- b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro del frutto più piccolo dell'imballaggio seguito dalla menzione "e più" o da un'espressione equivalente oppure, se del caso, dal diametro 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.