

FRAGOLE (<i>Fragaria L.</i>)		Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, di aspetto fresco, munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei	
Reg. (CE) n. 543/2011 del 06/07/11 Allegato I parte B/7			
CATEGORIE DI QUALITA'			
<p>Categoria Extra: di qualità superiore, aspetto brillante, prive di terra, prive di difetti.</p> <p>Categoria I: di buona qualità, di forma e colorazione tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore ad 1/10 della superficie totale del frutto, lievi segni superficiali di pressione.</p> <p>Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore ad un quinto della superficie totale del frutto, lievi ammaccature secche, lievi tracce di terra.</p>			
TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO			
<p>Categoria Extra: 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I, con frutti guasti inferiori al 2%. All'interno di tale tolleranza non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.</p> <p>Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II, con frutti guasti inferiori 2%. All'interno di tale tolleranza non oltre il 2 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.</p> <p>Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo, nell'ambito di tale tolleranza i frutti guasti debbono essere inferiori al 2% All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.</p>			
CALIBRO			
<u>E' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</u>			
Devono avere il seguente calibro minimo :			
<ul style="list-style-type: none"> • 25 mm Categoria Extra • 18 mm Categoria I e II 			
Per le fragole di bosco non e' fissato un calibre minimo.			
Tolleranze: 10% in peso o in numero di fragole non conformi alla calibrazione minima stabilita.			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore	<ul style="list-style-type: none"> • "Fragole", se il prodotto non è visibile dall'esterno • indicazione varietà (facoltativo) 	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	<p>Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p>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 calibre. Nella categoria I, le fragole possono presentare un calibre meno omogeneo.</p> <p>La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p>		
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	DEVE essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne al prodotto, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modificano le caratteristiche naturali. La Cat. Extra deve essere confezionata con cura particolare		