

PESCHE E NETTARINE <i>(Prunus persica Sieb. et Zucc.)</i> Reg. (UE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/5	Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei: L'indice rifrattometrico della polpa deve essere $\geq 8^\circ$ Brix .
---	--

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare difetti ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali.

Categoria I: di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza $< a$ 1,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1 cm² per gli altri difetti.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 2 cm² per altri difetti

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.

Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.

Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CALIBRO

Determinato dalla circonferenza o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Il calibro minimo ammesso per la **Categoria Extra** e' di 56 mm di circonferenza e 85gr. Per le categorie **I e II** - 51 mm o 65gr - I frutti al di sotto di 56 mm o di 85 g non possono essere commercializzati nel periodo compreso tra il 01/7 e il 31/10. Le disposizioni che seguono sono facoltative per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i prodotti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- a) per i frutti calibrati secondo il diametro: — 5 mm per frutti al di sotto di 70 mm;— 10 mm per i frutti di 70 mm e oltre;
- b) per i frutti calibrati secondo il peso: — 30 g per frutti al di sotto di 180 g; — 80 g per i frutti di 180 g e oltre;
- c) per i frutti calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a) o alla lettera b).

Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici riportati in tabella:

Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza
AAAA	≥ 90 mm	≥ 28 cm	AA	$\geq 73 < 80$ mm	$\geq 23 < 25$ cm	B	$\geq 61 < 67$ mm	$\geq 19 < 21$ cm	D	$\geq 51 < 56$ mm	$\geq 16 < 17,5$ cm
AAA	$\geq 80 < 90$ mm	$\geq 25 < 28$ cm	A	$\geq 67 < 73$ mm	$\geq 21 < 23$ cm	C	$\geq 56 < 61$ mm	$\geq 17,5 < 19$ cm			

Tolleranze: 10% in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro non soddisfi i requisiti di calibro

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	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"> • "pesche" o "nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno • colore della polpa • indicazione varietà (facoltativo) 	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Calibro • Numero di frutti (facoltativo) • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o pesche noci della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro (se i prodotti sono calibrati) e, per la categoria «Extra», di colorazione uniforme.
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	DEVE essere garantita una protezione adeguata delle pesche. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.