REGOLAMENTO (CEE) N. 410/90 DELLA COMMISSIONE

del 16 febbraio 1990

che stabilisce norme di qualità per i kiwi

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1035/72 del Consiglio, del 18 maggio 1972, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1119/89 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando che l'allegato I del regolamento (CEE) n. 1035/72, contenente l'elenco dei prodotti destinati ad essere consegnati allo stato fresco al consumatore, che sono soggetti a norme di qualità, è stato completato dal regolamento (CEE) n. 1010/89 del Consiglio (3) che ha aggiunto i kiwi su tale elenco; che è pertanto necessario stabilire le norme di qualità relative a questo prodotto;

considerando che tali norme sono intese ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, per contribuire al miglioramento della redditività della produzione;

considerando che le norme di qualità si applicano in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto a lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata e le varie manipolazioni cui sono sottoposti i prodotti possono provocare alterazioni dovute all'evoluzione biologica o alla deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni all'atto dell'applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione; che per i prodotti della categoria « extra », che sono sottopposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, si deve prendere in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le norme di qualità relative ai kiwi di cui al codice NC 0810 90 10 sono stabilite nell'allegato.

Queste norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione nei modi stabiliti dal regolamento (CEE) n. 1035/72.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni delle norme:

— una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,

— per i prodotti classificati in categorie diverse della categoria « extra », lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 1° ottobre 1990.

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

Fatto a Bruxelles, il 16 febbraio 1990.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

(1) GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
(2) GU n. L 118 del 29. 4. 1989, pag. 12.
(3) GU n. L 109 del 20. 4. 1989, pag. 3.

ALLEGATO

NORMA DI QUALITÀ PER KIWI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai kiwi (denominati anche « Actinidia ») delle varietà (cultivar) derivate dall'*Actinidia chinensis* (Planch.) o dall'*Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F., Llang e A. E. Ferguson), destinati a essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i kiwi destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma è intesa a definire le caratteristiche qualitative che i kiwi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere :

— interi (ma senza penducolo) ;
— sani ; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo ;
— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ;
— sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua ;
— ben formati ; sono esclusi i frutti doppi o multipli ;
— praticamente privi di parassiti ;
— praticamente privi di danni provocati da parassiti ;
— privi di umidità esterna anormale ;
— privi di odore e/o sapore estranei.

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente [1]. Lo sviluppo e lo stato dei kiwi devono essere tali da consentire :

— il trasporto e le operazioni connesse ;
— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

I kiwi sono classificati nelle tre categorie seguenti :

i) *Categoria « extra »*

I kiwi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono essere bene sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non pregiudichino la qualità e l'aspetto del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità.

I frutti devono essere sodi e la polpa non deve presentare difetti.

Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia, sono ammessi i difetti seguenti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione :

— un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni) ;
— un lieve difetto di colorazione ;
— un difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm^2 ;
— un piccolo « segno di Hayward », caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze.

[1] Per rispettare questa disposizione, al momento del raccolto, i frutti devono aver raggiunto un grado di maturazione, constatato mediante il test di Brix, di almeno il 6,2 %.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i kiwi che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I frutti devono essere sufficientemente sodi e la polpa non deve presentare gravi difetti.

Tuttavia, sono ammessi i difetti seguenti, purché i kiwi conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la presentazione :

— difetti di forma ;

— difetti di colorazione ;

— difetti della buccia, quali piccole fenditure o scalfiture cicatrizzate, purché la superficie totale non superi 2 cm^2 ;

— diversi « segni di Hayward » più pronunciati, con lieve protuberanza ;

— lievi ammaccature.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRATURA

La calibratura è determinata dal peso dei frutti.

Il peso minimo per la categoria « extra » è di 90 g, per la categoria I è di 70 g, quello per la categoria II di 65 g.

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballagio non deve superare :

— 15 g per i frutti di peso inferiore a 85 g ;

— 20 g per i frutti di peso di 85-120 g ;

— 30 g per i frutti di peso di 120 g e più.

IV. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascun imballaggio non conformi ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria « extra »*

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

ii) *Categoria I*

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

iii) *Categoria II*

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

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10 % in numero o in peso di kiwi non rispondenti alle disposizioni relative al peso minimo e/o al calibro.

Tuttavia, i frutti devono avere un calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato oppure, nel caso del calibro minimo, non devono avere un peso inferiore a 85 g per la categoria « extra », a 67 g per la categoria I e a 62 g per la categoria II.

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità.

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

B. **Condizionamento**

I kiwi devono essere condizionati in modo che sia garantita un'adeguata protezione del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, 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 qualsiasi corpo estraneo.

I kiwi di categoria « extra » devono essere disposti separati gli uni dagli altri, in modo regolare su un solo strato.

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

A. **Identificazione**

Imballatore e/o speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

B. **Natura del prodotto**

— « Kiwi » e/o « Actinidia », se il contenuto non è visibile dall'esterno ;
— denominazione della varietà (facoltativo).

C. **Origine del prodotto**

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

D. **Caratteristiche commerciali**

— categoria ;
— calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti nel caso di presentazione non selezionata ;
— numero di frutti nel caso di presentazione selezionata.

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