REGOLAMENTO (CEE) N. 920/89 DELLA COMMISSIONE

del 10 aprile 1989

che stabilisce le norme di qualità per le carote, gli agrumi e le mele e pere da tavola e che modifica il regolamento n. 58

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. 789/89 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento n. 58 della Commissione (3), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1730/87 (4), ha stabilito, all'allegato I/5, norme comuni di qualità per le carote;

considerando che il regolamento (CEE) n. 379/71 della Commissione (5) ha stabilito norme di qualità per gli agrumi;

considerando che il regolamento (CEE) n. 1641/71 della Commissione (6), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1653/87 (7), ha stabilito norme di qualità per le mele e le pere da tavola;

considerando che vi è stata un'evoluzione nella produzione e nel commercio di questi prodotti, particolarmente per quanto riguarda le esigenze dei mercati dell'ingrosso e del consumo; che occorre di conseguenza modificare le norme di qualità per adeguarle a tali nuove esigenze;

considerando che le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto su grande distanza, il deposito di una certa durata o le varie operazioni cui i prodotti sono sottoposti possono provocare alcune alterazioni dovute all'evoluzione biologica di questi prodotti o al loro carattere più o meno deperibile; che occorre tener conto di queste alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive alla spedizione; che per i prodotti della categoria Extra, i quali devono formare oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente curati, occorre considerare unicamente la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

considerando che per motivi di chiarezza e di certezza giuridica nonché a beneficio degli interessati è opportuno procedere ad una codificazione della normativa in materia all'atto di nuove modifiche della stessa;

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 a:

— carote del codice NC ex 0706 10 00,

— agrumi del codice NC ex 0805 10, ex 0805 20, ex 0805 30,

— mele e pere da tavola dei codici NC ex 0808 10 e ex 0808 20,

figurano rispettivamente negli allegati I, II, III del presente regolamento.

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

Nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono tuttavia presentare, rispetto alle prescrizioni contenute nelle norme,

— una leggera diminuzione dello stato di freschezza e di turgore,

— per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria Extra leggere alterazioni dovute alla loro evoluzione e al loro carattere più o meno deperibile.

Articolo 2

Il regolamento n. 58 è modificato come segue:

— all'articolo 1, nella tabella, la riga « ex 0701 G II » e « carote » è soppressa,

— l'allegato I/5 è soppresso.

Articolo 3

I regolamenti (CEE) n. 379/71 e (CEE) n. 1641/71 sono abrogati.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il 1° luglio 1989.

(1) GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
(2) GU n. L 85 del 30. 3. 1989, pag. 3.
(3) GU n. 56 del 7. 7. 1962, pag. 1606/62.
(4) GU n. L 163 del 23. 6. 1987, pag. 25.
(5) GU n. L 45 del 24. 2. 1971, pag. 1.
(6) GU n. L 172 del 31. 7. 1971, pag. 1.
(7) GU n. L 153 del 13. 6. 1987, pag. 34.

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

Fatto a Bruxelles, il 10 aprile 1989.

Per la Commissione
Ray MAC SHARRY
Membro della Commissione

ALLEGATO I

NORME DI QUALITÀ PER CAROTE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle carote delle varietà (cultivar) derivate dal Daucus Carota L., destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le carote destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le carote 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 carote devono essere :

— sane : sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
— pulite ; cioè :
  — per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
  — per le altre radici, praticamente prive di evidenti impurità,
— consistenti,
— praticamente esenti da parassiti,
— praticamente esenti da attacchi parassitari,
— non legnose,
— non germogliate,
— non biforcate e sprovviste di radici secondarie,
— prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente « riasciugate » dopo eventuale lavaggio,
— prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle carote devono essere tali da consentire :

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

B. Classificazione

Le carote sono classificate nelle tre categorie seguenti :

i) *Categoria Extra*

Le carote di questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate.

Le radici devono essere :

— intere,
— lisce,
— di aspetto fresco,
— di forma regolare,
— non spaccate,
— senza ammaccature e screpolature,
— esenti da danni provocati dal gelo.

Esse devono altresì presentare le caratteristiche tipiche della varietà, ad esclusione di qualsiasi colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

ii) *Categoria I*

Le carote di questa categoria devono essere di buona qualità.

Le radici devono :

— essere intere,
— essere d'aspetto fresco,
— presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Esse possono tuttavia presentare i leggeri difetti seguenti, sempreché questi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione del prodotto :

— leggeri difetti di forma,
— leggeri difetti di colorazione,
— leggere screpolature cicatrizzate,
— leggeri spacchi o screpolature dovuti alla manipolazione o al lavaggio.

È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 1 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 8 cm e di 2 cm al massimo per le altre radici.

iii) *Categoria II*

Tale categoria comprende le carote che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Tuttavia, esse possono presentare :

— difetti di forma o di colorazione,
— screpolature cicatrizzate che non raggiungono la parte centrale,
— spacchi o screpolature dovuti alla manipolazione e al lavaggio.

Inoltre, può essere ammesso il 25 % in peso di radici spezzate.

È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 2 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 10 cm e di 3 cm al massimo per le altre radici.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo o il peso della radice (senza foglie).

i) **Carote novelle (1) e varietà a radice piccola**

Il calibro minimo è fissato a 10 mm di diametro o 8 g di peso.
Il calibro massimo è fissato a 40 mm di diametro o 150 g di peso.

ii) **Carote della raccolta principale e varietà a radice grande**

Il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 50 g di peso. Per le radici classificate nella categoria Extra, il calibro massimo è fissato a 45 mm di diametro o 200 g di peso e la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 20 mm o 150 g.

Per le radici classificate nella categoria I, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 g.

Per le radici classificate nella categoria II, esse devono rispondere solo alle disposizioni concernenti il calibro minimo.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni imballaggio o, nel caso di carote spedite alla rinfusa, in ogni partita.

A. Tolleranze di qualità

i) *Categoria Extra*

— il 5 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tollerenze di questa categoria ;
— il 5 % in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

ii) *Categoria I*

— il 10 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Questa tolleranza non si applica tuttavia alle radici rotte e/o sprovviste della punta ;
— il 10 % in peso di radici rotte e/o sprovviste della punta.

iii) *Categoria II*

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

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10 % in peso di radici non rispondenti al calibro definito.

(1) Radici che non hanno subito arresti di sviluppo.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, di ogni partita, deve essere omogeneo e comprendere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibro (allorquando sia imposta una calibrazione).

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

B. Presentazione

Le carote possono essere presentate in uno dei modi seguenti:

1. *In mazzi*

   Le radici vengono presentate con le relative foglie, che devono essere fresche, verdi e sane. Le radici di ogni mazzo devono essere di calibro pressappoco uniforme. I mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso pressoché uniforme ed essere disposti su uno o più strati ordinati.

2. *Senza foglie*

   Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza che la radice venga danneggiata.

   Le radici possono essere presentate:
   — in piccoli imballaggi,
   — disposte in vari strati nell'imballaggio,
   — alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o in scompartimento di mezzo di trasporto) per la categoria II.

C. Condizionamento

Le carote 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 sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego dei 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 o, in caso di spedizione alla rinfusa, le partite devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

1. Per le carote presentate imballate, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

   A. Identificazione

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

   B. Natura del prodotto

   — « carote in mazzo » o « carote »
   — « carote novelle » o « carote della raccolta principale » } se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
   — nome della varietà per la categoria Extra

   C. Origine del prodotto

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

   D. Caratteristiche commerciali

   — categoria,
   — se il prodotto è calibrato, calibro espresso per diametri o pesi minimo e massimo delle radici,
   — numero di mazzi, per le carote presentate in mazzo.

   E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

2. Per le carote spedite alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto o in scompartimento di mezzo di trasporto), le indicazioni di cui sopra devono figurare in un documento che accompagna la merce o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.

ALLEGATO II

NORME DI QUALITÀ PER AGRUMI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione « agrumi », destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale :

— limoni : frutti delle varietà (cultivar) derivate dalla specie Citrus limonia L. Burmf.,

— mandarini : tangerini, satsuma, clementine, wilking e altri frutti delle varietà (cultivar) derivate dalla specie Citrus reticulata (Blanco) o dei suoi ibridi,

— arance : frutti della varietà (cultivar) derivate dalla specie Citrus sinensis (Osbeck).

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che gli agrumi 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, gli agrumi devono essere :

— interi,

— sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,

— esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo,

— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,

— privi di umidità esterna anormale,

— privi di odore e/o sapore estranei (1).

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire :

— il trasporto e le operazioni connesse,

— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Inoltre, il grado di colorazione deve essere tale che, al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà (fatte salve le disposizioni adottate per ciascuna categoria), tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto.

Gli agrumi rispondenti al criterio di maturazione sopra definito potranno essere « deverdizzati ». Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

Il trattamento considerato dovrà essere effettuato secondo le modalità stabilite dalle autorità competenti di ciascuno Stato membro sotto il loro controllo.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di « asciutto » all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

B. Contenuto minimo di succo e colorazione

(Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di una pressa a mano).

i) *LIMONI :*

— Contenuto minimo di succo :

— limoni verdelli e primofiore :	20 %
— altri limoni	25 %

— Colorazione :

la colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi limoni di leggera colorazione verde, purché corrispondano al contenuto minimo di succo. I limoni del tipo « Verdelli » possono avere colorazione verde, purché non sia scura.

(1) Questa disposizione non fa ostacolo all'odore che potrebbe essere causato da un agente conservatore utilizzato in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

ii) *CLEMENTINE, ELLENDALE, MONREAL E SATSUMA*

— Contenuto minimo di succo:

— monreal e satsuma:	33 %
— clementine e ellendale:	40 %

— Colorazione:

la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

iii) *WILKING, TANGERINI, ALTRI MANDARINI E IBRIDI*

— Contenuto minimo di succo: 33 %

— Colorazione:

la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno due terzi della superficie del frutto.

iv) *ARANCE*

— Contenuto minimo di succo:

— thomson navel e tarocco:	30 %
— washington navel:	33 %
— altre varietà:	35 %

— Colorazione:

la colorazione deve essere quella tipica della varietà; una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare un quinto della superficie del frutto è tuttavia ammessa, tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

C. **Classificazione:**

Gli agrumi sono classificati nelle quattro categorie seguenti:

i) *Categoria Extra*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà. Essi devono essere privi di difetti, fatti salvi leggerissimi difetti superficiali purché non pregiudichino la qualità, l'aspetto generale del prodotto o la presentazione dell'imballaggio.

ii) *Categoria I*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Sono tuttavia ammessi i difetti seguenti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

— lieve difetto di forma,

— lieve difetto di colorazione,

— lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,

— lievi difetti cicatrizzati dovuti a causa meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende gli agrumi che nel loro insieme non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché non pregiudichino notevolmente l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

— difetto di forma,

— difetto di colorazione,

— rugosità della buccia,

— alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,

— lieve e parziale distacco del pericarpo per le arance (il distacco essendo normale per i mandarini, le clementine, i satsuma, i wilking e i tangerini).

iv) *Categoria III*(1)

Questa categoria comprende gli agrumi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche previste per la categoria II.

Essi possono tuttavia essere privi del calice.

(1) Categoria supplementare di qualità ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 1035/72. L'applicazione di questa categoria di qualità o di alcune sue specificazioni è subordinata ad una decisione che viene adottata sulla base dell'articolo 4, paragrafo 1, dello stesso regolamento.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

A. Calibro minimo

Sono esclusi i frutti di diametro inferiore ai seguenti minimi:

— Limoni:	45 mm per le categorie « Extra », I e II
	42 mm per la categoria III
— Arance:	53 mm
— Satsuma, tangerini, wilking, altri mandarini e loro ibridi:	45 mm
— Clementine e monreal:	35 mm

B. Scale di calibrazione

Sono stabilite le seguenti scale di calibrazione:

Arance		Limoni		Clementine, monreal, satsuma, tangerini, wilking, e altri mandarini e loro ibridi (2)	
Calibro	Scala dei diametri in mm	Calibro	Scala dei diametri in mm	Calibro	Scala dei diametri in mm
0	100 e più (1)	0	83 e più (1)	1	63 e più
1	87 - 100	1	72 - 83	2	58 - 69
2	84 - 96	2	68 - 78	3	54 - 64
3	81 - 92	3	63 - 72	4	50 - 60
4	77 - 88	4	58 - 67	5	46 - 56
5	73 - 84	5	53 - 62	6 (3)	43 - 52
6	70 - 80	6	48 - 57	7 (3)	41 - 48
7	67 - 76	7	45 - 52	8	39 - 46
8	64 - 73	8	42 - 49 (1)	9	37 - 44
9	62 - 70			10	35 - 42
10	60 - 68				
11	58 - 66				
12	56 - 63				
13	53 - 60				

(1) Unicamente per la categoria III.

(2) Per satsuma, tangerini, wilking, altri mandarini e loro ibridi di diametro superiore a 63 mm, la classificazione è la seguente:

N. 1 - X 63 - 74
N. 1 - XX 67 - 78
N. 1 - XXX 78 e più.

(3) Per satsuma, tangerini, wilking, altri mandarini e loro ibridi il calibro è 45 mm.

C. Omogeneità di calibrazione

È richiesta la seguente omogeneità di calibrazione:

i) *Per i frutti presentati in strati ordinati,* la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non deve superare in uno stesso imballaggio i massimi seguenti:

— *ARANCE*

Calibri da 0 a 2: 11 mm,
Calibri da 3 a 6: 9 mm,
Calibri da 7 a 13: 7 mm.

— *CLEMENTINE, MONREAL, SATSUMA, TANGERINI, WILKING, ALTRI MANDARINI E LORO IBRIDI*

Calibri da 1 a 4: 9 mm,
Calibri da 5 a 6: 8 mm,
Calibri da 7 a 10: 7 mm.

— *LIMONI*

Tutti i calibri: 7 mm

ii) *Per tutti i frutti non presentati in strati,* qualunque sia il loro modo di presentazione, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non deve superare in uno stesso imballaggio la dimensione del calibro considerato quale risulta dalla scala di calibrazione. Per i limoni, ogni Stato membro produttore ha la facoltà di applicare per la propria produzione, tenuto conto delle esigenze dei mercati di destinazione, i criteri di omogeneità previsti per i frutti presentati in strati ordinati.

iii) *Per i frutti spediti alla rinfusa* in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto, è necessario :

— che rispondano alla sola esigenza del calibro minimo,

— ovvero che la differenza massima corrisponda alla dimensione risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibrazione.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibrio in ogni imballaggio o, nel caso di agrumi spediti alla rinfusa, in ogni partita.

A. Tolleranza di qualità

i) *Categoria Extra*

Il 5 % in numero o in peso di agrumi non rispondenti alla caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria. Inoltre, il 5 % al massimo in numero o in peso di frutti possono essere sprovvisti di calice.

ii) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di agrumi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria. Inoltre, il 20 % al massimo in numero o in peso di frutti possono essere sprovvisti del calice.

iii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di agrumi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, di cui al massimo il 5 % di frutti con lievi lesioni superficiali non cicatrizzate e secche (esclusa qualsiasi traccia di marciume, ammaccature pronunciate o qualsiasi traccia di marciume, ammaccature pronunciate o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo) o di frutti molli o avvizziti. Inoltre, al massimo il 35 % in numero o in peso di frutti possono essere sprovvisti del calice.

iv) *Categoria III*

Il 15 % in numero o in peso di agrumi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

Inoltre, per le categorie Extra, I e II è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti dal calice, purché apposita menzione figuri sui documenti che accompagnano la merce.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, qualunque sia il modo di presentazione è ammesso : il 10 % in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato (menzionati) sull'imballaggio o nei documenti di trasporto.

In caso di spedizione alla rinfusa in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto, con la sola osservanza del calibro minimo, la tolleranza del 10 % è ammessa soltanto per i frutti di diametro non inferiore ai seguenti minimi :

— Limoni :	43 mm per la categoria II 40 mm per la categoria III
— Arance :	50 mm
— Satsuma, tangerini, wilking, altri mandarini e loro ibridi :	43 mm
— Clementine e monreal :	34 mm

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso calibro (quando sia imposta una calibrazione) e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. Per la categoria Extra è inoltre richiesta l'omogeneità di colorazione.

Per gli agrumi della categoria III non è richiesta l'omogeneità del grado di sviluppo e di maturazione.

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

B. Presentazione

Gli agrumi possono essere presentati :

a) disposti in strati ordinati, conformemente alle scale di calibrazione, in imballaggio per la categoria Extra e facoltativo per le categorie I, II e III.

b) — *non disposti in strati,* in imballaggio chiuso o aperto, conformemente alle scale di calibrazione.

— *alla rinfusa,* in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto, con una differenza massima tra i frutti corrispondente al raggruppamento di tre calibri consecutivi delle scale di calibrazione.

Questi modi di presentazione sono ammessi soltanto per le categorie I, II e III.

c) *alla rinfusa,* in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto, con la sola osservanza del calibro minimo. Questo modo di presentazione è ammesso soltanto per le categorie II e III.

d) *in imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore del peso massimo di 5 kg :*

i) quando i piccoli imballaggi sono confezionati secondo il numero di frutti, l'applicazione delle scale di calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie ;

ii) quando i piccoli imballaggi sono confezionati secondo il peso dei frutti, l'ampiezza del divario massimo tra i frutti deve corrispondere a quella risultante dal raggruppamento di tre calibri successivi della scala di calibrazione.

Questo modo di presentazione è ammesso soltanto per le categorie Extra, I e II.

Quando i frutti sono incartati, può essere fatto uso esclusivamente di carta sottile, asciutta, nuova e inodore (1).

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore (1) o sapore.

C) Condizionamento

Gli agrumi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali e la carta 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 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 o, in caso di spedizione alla rinfusa, le partite devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo ; tuttavia, è ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

1. Per gli agrumi presentati imballati, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti :

A. Identificazione

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

(1) Questa disposizione non fa ostacolo all'impiego di agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

B. **Natura del prodotto**

— designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda le clementine, i mandarini, i tangerini, i satsuma e altri frutti piccoli, per i quali questa designazione è obbligatoria in tutti i casi;

— denominazione della varietà per le arance;

— designazione del tipo:

— per i limoni: eventualmente le menzioni « Verdelli » e « Primofiore »

— per le clementine:

— « clementine senza semi »

— « clementine » (da 1 a 10 semi),

— secondo il caso, « clementine monreal » o « clementine con semi » (più di 10 semi).

C. **Origine del prodotto**

Paesi d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali**

i) Categoria.

ii) Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia il modo di presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione in strati ordinati in imballaggi, dal numero dei frutti.

iii) Se del caso, indicazione dell'impiego di un agente conservatore in conformità della regolamentazione comunitaria in materia.

iv) Deverdizzazione: quando si constati che, a seguito del trattamento di deverdizzazione, le percentuali normalmente ammesse per i frutti sprovvisti di calice sono o rischiano di essere superate, la menzione « deverdizzazione » o « frutti deverdizzati » deve figurare nei documenti che accompagnano la merce.

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

2. Per gli agrumi spediti alla rinfusa (carico diretto in mezzo di trasporto o compartimento di mezzo di trasporto), le indicazioni di cui sopra devono figurare in un documento che accompagna la merce o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto. L'indicazione del calibro delle partite di frutti costituite mediante raggruppamento di tre calibri consecutivi è espressa dai numeri estremi di riferimento della scala di calibrazione.

ALLEGATO III

Norma di qualità per le mele e le pere

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

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

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le mele e 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 mele e 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 prive di alterazioni dovute ai parassiti,

— prive di umidità esterna anormale,

— prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

Le mele e le pere devono essere sufficientemente sviluppati da poter:

— proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;

— sopportare il trasporto e le operazioni connesse;

— arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. **Classificazione**

Le mele e le pere sono classificate nelle quattro categorie seguenti:

i) *Categoria Extra*

Le mele e le pere di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo (1). Esse devono essere prive di difetti, salvo leggerissime alterazioni della buccia, purché non pregiudichino la qualità, l'aspetto generale del frutto e/o la presentazione dell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

ii) *Categoria I*

Le mele e le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà (1). Tuttavia possono essere ammessi:

— un leggero difetto di forma,

— leggero difetto di sviluppo,

— leggero difetto di colorazione.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i limiti seguenti:

— i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm di lunghezza,

— per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm^2, salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a 1/4 di cm^2.

Le pere non devono essere grumose.

(1) I criteri di colorazione e di rugginosità relativi alle mele sono definiti nelle tabelle 1 e 2 alla presente norma.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende le mele e le pere che non possono essere classificate nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite (1).

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché i frutti conservino le loro caratteristiche. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata.

La polpa non deve presentare alcun difetto importante. Sono tuttavia ammessi, per ogni frutto, difetti della buccia entro i limiti seguenti :

— i difetti di forma allungata non devono superare 4 cm di lunghezza,

— per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 2,5 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a 1 cm².

iv) *Categoria III* (2)

Questa categoria comprende le mele e le pere che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria II (1), fatti salvi tuttavia i difetti della buccia, che possono essere più importanti purché non superino :

— 6 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,

— 5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a 2,5 cm².

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. La differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a 5 mm (3) :

1. per i frutti della categoria Extra,

2. per i frutti delle categorie I e II presentati in strati ordinati (4).

La differenza di diametro può giungere fino a 10 mm per i frutti della categoria I imballati alla rinfusa (5).

Non vi è alcuna limitazione né per i frutti della categoria II imballati alla rinfusa, né per quelli della categoria III, indipendentemente dalla loro presentazione.

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

Mele	*Extra*	*I*	*II*	*III*
Varietà a frutto grosso (6) :	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Altre varietà :	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Pere	*Extra*	*I*	*II*	*III*
Varietà a frutto grosso (6) :	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Altre varietà :	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

A titolo eccezionale, non sarà richiesto alcun calibro minimo per le spedizioni di pere estive di cui all'elenco limitato della tabella 4 allegata alla presente norma, effettuate dal 10 giugno al 31 luglio incluso di ogni anno.

(1) I criteri di colorazione e di rugginosità relativi alle mele sono definiti nelle tabelle 1 e 2 alla presente norma.
(2) Categoria supplementare ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 1035/72. L'applicazione di questa categoria di qualità o di alcune delle sue specificazioni è subordinata ad una decisione da adottare sulla base dell'articolo 4, paragrafo 1 dello stesso regolamento.
(3) Tuttavia, non sarà tenuto conto, per un determinato frutto, di uno scarto di 1 mm in più o in meno rispetto al calibro prescelto, purché detto scarto sia dovuto unicamente all'impiego normale di macchine e sia contenuto entro limiti minimi tali da non pregiudicare l'idonea presesentazione del prodotto.
(4) « Tuttavia, per le mele delle varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel e Horneburger), la differenza di diametro può raggiungere 10 mm ».
(5) « Tuttavia, per le mele della varietà Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel e Horneburger), la differenza di diametro può raggiungere 20 mm ».
(6) Vedi l'elenco di cui alla tabella 3 allegata alla presente norma.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per ogni imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità**

i) *Categoria Extra*

Il 5 % in numero o in peso di mele e 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 mele e di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

— per le mele, il 25 % in numero o in peso di frutti privi del peduncolo, purché la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata ; tuttavia, per la varietà Granny Smith, i frutti sprovvisti di peduncolo possono essere ammessi senza alcuna limitazione, purché la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata.

iii) *Categorie II e III*

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

Nel quadro delle tolleranze delle categorie II e III può essere ammesso al massimo il 2 % in numero o in peso di frutti bacati o di frutti che presentino i seguenti difetti :

— importante manifestazione di malattia legnosa o vetrosa,

— leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,

— leggerissime tracce di marciume.

B. **Tolleranze di calibro**

i) *Categorie Extra, I e II*

a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, salvo la variazione di 1 mm in più o in meno ammessa al capitolo III, il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quelle indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso ;

b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, il 10 % in numero o in peso di frutti che non raggiungono il calibro minimo previsto, con una variazione massima di 5 mm al di sotto di questo calibro.

ii) *Categoria III*

Le disposizioni sono identiche a quelle previste nel paragrafo precedente per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità. Tuttavia, la percentuale è portata al 15 %.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele e pere della stessa origine, varietà e qualità e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la categoria Extra, è richiesta l'omogeneità di colorazione.

Per i frutti della categoria III, l'omogeneità può limitarsi all'origine e alla varietà.

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

B. **Presentazione**

Le mele e le pere della categoria Extra devono essere imballate in strati ordinati.

C. **Condizionamento**

Le mele e 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 sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto.

L'impiego di materiali, in particolare di carta 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.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti :

A. **Identificazione**

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

B. **Natura del prodotto**

— « Mele » o « Pere », se il contenuto non è visibile dall'esterno,

— denominazione della varietà per le categorie Extra e I.

C. **Origine del prodotto**

Paese d'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 minimo seguito, eventualmente, dal diametro massimo o dall'espressione « e + ».

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

TABELLA 1

CRITERI DI COLORAZIONE PER LE MELE

Secondo la loro colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in quattro gruppi:

Gruppo A — Varietà rosse

Categoria Extra: almeno ¾ della superficie del frutto di colorazione rossa,
Categoria I: almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa,
Categoria II e III: almeno ¼ della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà

— Black Ben Davis,
— Black Stayman,
— Carmio,
— Democrat,
— Jonagored,
— King David,
— Red Delicious e mutazione (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief e Royal Red),
— Red Dougherty,
— Red Rome,
— Red Stayman (Staymared),
— Red York,
— Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
— Royal Gala (Tenroy),
— Stark Delicious,
— Spartan,
— Rose de Berne,
— Reinette étoilée,
— Winesap (Winter Winesap).

Gruppo B — Varietà di colorazione rossa mista (viva colorazione della parte rossa)

Categoria Extra: almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa,
Categoria I: almeno ⅓ della superficie del frutto di colorazione rossa,
Categoria II e III: almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà

— Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
— Bellavista (Vista bella),
— Belfort (Pella),
— Boskoop rouge,
— Cardinal,
— Cherry Cox,
— Cortland,
— Delicious ordinaire,
— Discovery,
— Delicious Pilafa,
— Gloster 69,
— Idared,
— Ingrid Marie,
— Jerseymac,
— Jonathan,
— Katy (Katja),
— Lobo,
— Mc Intosh,
— Morgenduft (Rome Beauty),
— Nueva Orleans,
— Stayman Winesap,
— Tydeman's early Worcester (Tydeman's early),
— Wealthy,
— York,
— Gravensteiner rouge,
— James Grieve rouge,
— Odin,
— Ontario,
— Ortell,
— Paula Red,
— Rambour Franc,
— Red Berlepsch,

— Reineta Encarnada,
— Reineta Roja del Canada,
— Stalapfel,
— Summerred,
— Wagener,
— Worcester Pearmain.

Gruppo C — Varietà striate, leggermente colorate

Categoria Extra: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione tipica rossa striata,
Categoria I: almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione tipica rossa striata.

Varietà

— Abbondanza,
— Alkmene,
— Arlet,
— Berlepsch,
— Braeburn,
— Casanova de Alcobaça,
— Cunha (Riscadinha),
— Chata Encarnada,
— Commercio,
— Cox's orange pippin (cox orange) e mutazione (1),
— Ellison's orange,
— Elstar,
— Fuji,
— Gala,
— Imperatore (Emperor Alexander),
— Jamba,
— Jonagold (2),
— Karmijn de Sonnaville,
— Kidd's orange red,
— Laxton's Superb,
— Lord Lambourne,
— Mantet rouge,
— Maigold,
— Melrose,
— Normanda,
— Nueva Europa,
— Oldenburg,
— Pomme raisin,
— Reine des Reinettes (Goldparmäne),
— Rose de Caldaro (Kalterer),
— Stark's Earliest,
— Winston.

Gruppo D

Altre varietà.

(1) Ad esclusione della Cherry-Cox.
(2) 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.

TABELLA 2

CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità (russeting) è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo

— Ashmead's Kernel,
— Egremont Russet,
— Dunns Seedling,
— Groupe des Boskoop,
— Golden Russet,
— Groupe des Cox's orange,
— Ingrid Marie,
— Karmijn de Sonnaville,
— Kent,
— Kidd's Orange red,
— Fortune,
— Laxton's Superb,
— Mingan (Peromingan, Mingana),
— Reinette du Canada,
— Reinette grise,
— St. Edmund's Pippin,
— Sturmer Pippin,
— Suntan,
— Sunset,
— Toreno,
— Yellow Newton (Albemarle Pippin).

Per le varietà diverse da quelle sopra elencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti seguenti:

	Extra	Categoria I	Categoria II e III	Tolleranza delle categorie II e III
i) Macchie brunastre	— non eccedenti la cavità peduncolare	— possono eccedere leggermente la cavità peduncolare o pistillare	— possono eccedere la cavità peduncolare o pistillare	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto o lo stato del collo
	— non rugose	— non rugose	— leggermente rugose	
		Massimo ammesso della superficie del frutto		
ii) Rugginosità				
— 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 del collo	1/5	1/2	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato del collo
— densa	— senza	1/20	1/3	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato del collo
— Cumulo (eccettuate le macchie brunastre ammesse nelle condizioni di cui sopra). La rugginosità fine e la rugginosità densa non possono superare complessivamente un massimo di:	—	1/5	1/2	— frutti che non pregiudichino seriamente l'aspetto e lo stato del collo

TABELLA 3

LISTA DELLE VARIETÀ DI MELE E DI PERE A FRUTTO GROSSO (1)

1. **Mele**

— Altländer,
— Arlet,
— Belle de Boskoop e mutazione,
— Belle fleur double,
— Bismarck,
— Black Ben Davis,
— Black Stayman,
— Blenheim,
— Bræburn,
— Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
— Brettacher,
— Charden,
— Charles Ross,
— Cortland,
— Cox pomona,
— Crimson Bramley,
— Delicious Pilafa,
— Democrat,
— Elan,
— Ellison's orange (Ellison),
— Empire,
— Finkenwerder,
— Fortuna Delicious,
— Fuji,
— Garcia,
— Gelber Edel,
— Glorie von Holland,
— Gloster 69,
— Golden Delicious e mutazione,
— Graham (Graham Royal Jubilé),
— Granny Smith,
— Gravensteiner,
— Greensleeves,
— Großherzog Friedrich von Baden,
— Groupe des Calvilles,
— Honey gold,
— Horneburger,
— Howgate wonder,
— Idared,
— Imperatore,
— Ingrid Marie,
— Jacob Fisher,
— Jacques Lebel,
— Jamba,
— James Grieve e mutazione,
— Jester,
— Jonagold,
— Jonagored,
— Jupiter,
— Karmijn de Sonnaville,
— Koningin (The Queen),
— Lane's Prince Albert,
— Lemoen Apfel (Lemoenappel),
— Maigold,
— Melrose,
— Morgenduft (Rome Beauty),
— Museh,
— Mutsu (Crispin),

(1) Sono anche da considerarsi tali le mele e le pere presentate nella categoria II e nella categoria III senza indicazione della varietà.

— Normanda,
— Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
— Nueva Orleans,
— Orleans Reinette,
— Ontario,
— Ozargold,
— Pater v. d. Elsen,
— Pero del Cirio,
— Pero Mingan,
— Rambour d'hiver,
— Red Chief,
— Red Delicious e mutazione,
— Red Dougherty,
— Red Ingrid Marie,
— Reinette de Orléans,
— Reineta roja del Canada,
— Reinette blanche e Reinette grise du Canada,
— Reinette de France,
— Reinette de Landsberg,
— Royal Red,
— Saure Gamerse (Gamerse zure),
— Septer,
— Signe Tillisch,
— Staymanred,
— Stayman Winesap,
— Starkrimson,
— Transparente de Croncels (Concels),
— Triomphe de Luxembourg,
— Tydeman's Early Worcester,
— Winter Banana,
— Zabergau,
— Zigeunerin.

2. **Pere**

— Abbé Fétel,
— Alexandrine Douillard,
— Beurré Alexandre Lucas (Lucas),
— Beurré de Aremberg,
— Beurré Clairgeau,
— Beurré Diel,
— Beurré Lebrun,
— Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
— Curé (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana),
— Devoe,
— Don Guido,
— Doyenné d'hiver,
— Doyenné du comice,
— Duchesse d'Angoulême,
— Empereur Alexandre (Beurré Bose, Beurré d'Apremont, Bosc),
— Flor de invierno,
— General Leclerc,
— Grand champion,
— Jeanne d'Arc,
— Marguerite Marillat,
— Packham's Triumph (Williams d'Automne),
— Passe Crassane,
— Président Drouart,
— Souvenir du Congrès (Kongreß, Congress),
— Triomphe de Vienne,
— William's Duchess (Pitmaston).

TABELLA 4

VARIETÀ DI PERE ESTIVE PER LE QUALI NON È RICHIESTO UN CALIBRO MINIMO PER LE SPEDIZIONI EFFETTUATE DAL 10 GIUGNO AL 31 LUGLIO DI OGNI ANNO

— Abugo o Siete en Boca,
— André Desportes,
— Azucar Verde (de confitar),
— Bergamotten,
— Beurré Giffard,
— Beurré Gris,
— Beurré précoce Morettini,
— Blanca de Aranjuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
— Buntrocks,
— Carapinheira,
— Carusella,
— Castell (Castell de Verano),
— Claude Blanchet,
— Colorée de Juillet (Bunte Juli),
— Condoula,
— Coscia (Ercolini),
— D. Joaquina (Doyenné de Juillet),
— Gentile,
— Gentile Bianca di Firenze,
— Gentilona,
— Giardina,
— Gramshirtle,
— Hartleffs,
— Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon),
— Moscatella,
— Oomskinderen,
— Perita de San Juan,
— Pérola,
— Précoce de Trévoux,
— Précoce di Altedo,
— Santa Maria (Santa Maria Morettini),
— Spadoncina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
— Wilder,
— Witthöftsbirne.