

BANANE (Varietà dal genere *Musa* spp e ibridi) Reg. (UE) n. 2023/2429 del 17/08/2023 Allegato I parte B/11

Caratteristiche minime: verdi e non mature, intere, sode, sane, esenti da parassiti, puliti, con peduncolo intatto, prive di residui di pistilli, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, esenti da danni dovuti a basse temperature, prive di umidità anormale, esenti da danni alla polpa dovuti ad attacchi di parassiti e di odore e/o sapore estranei. Le mani e i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteristiche proprie della varietà o del tipo commerciale cui appartengono. I frutti privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali nei limiti di 1 cm della superficie totale sempre che non pregiudichino l'aspetto generale della mano ne la sua qualità e stato di conservazione.

Categoria I: di buona qualità, con caratteristiche proprie della varietà o del tipo commerciale cui appartengono. Ammessi: lievi difetti di forma, lievi difetti della buccia di superficie inferiore ad 2 cm² della superficie del frutto, i lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Sono ammissibili difetti di forma e difetti della buccia dovuti al raschiamenti fregamenti o altre cause nei limiti di 4 cm² della superficie totale del frutto, i difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA

Categoria Extra: 5% in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I. o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria

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

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

CALIBRO

Ai fini della calibrazione delle banane dei sottogruppi Gros Michel e Cavendish:

- la lunghezza dei frutti è determinata lungo la curva esterna tra l'apice e la base del peduncolo, dove finisce la polpa commestibile e il diametro è definito come lo spessore di una sezione trasversale praticata tra le facce laterali;
- il grado corrisponde allo spessore, espresso in millimetri, di una sezione trasversale del frutto praticata tra le facce laterali e nel mezzo del frutto stesso, perpendicolarmente all'asse longitudinale.

Il frutto di riferimento che serve a misurare la lunghezza e il grado è il seguente:

- il frutto mediano, situato sul lato esterno della mano;
- il frutto che si trova accanto al taglio con cui è stata sezionata la mano, sul lato esterno del frammento di mano.

La lunghezza minima e il grado minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm e 27 mm.

In deroga alle citate disposizioni, le banane dei sottogruppi Gros Michel e Cavendish prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, delle Isole Canarie, di Creta, di Lakonia e di Cipro, aventi una lunghezza inferiore a 14 cm, possono essere commercializzate nell'Unione.

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano alle banane-fico.

TOLLERANZE DI CALIBRO

Per tutte le categorie, il 10 % in numero di banane dei sottogruppi Gros Michel e Cavendish non rispondenti alle caratteristiche di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm, ad eccezione delle banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, delle Isole Canarie, di Creta, di Lakonia e di Cipro

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane della stessa origine, varietà qualità e tipo commerciale. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne , e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.
PRESENTAZIONE	Le banane possono essere presentate in mani o frammenti di mani o sotto forma di frutti individuali. Il peduncolo non è strappato, bensì reciso con un taglio netto. Nelle regioni di produzione le banane possono essere commercializzate in caschi

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL PRODOTTO	CARATTERISTICHE COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore ufficialmente rilasciato o riconosciuto.	• Banane se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno • Nome della varietà o del tipo commerciale	Paese d'origine e per i prodotti dell'Unione: • zona di produzione • denominazione nazionale, regionale o locale. (facoltativo)	• Categoria • Peso netto • Calibro espresso dalla lunghezza minima e, eventualmente dalla lunghezza massima pesi minimo e massimo • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)