

KIWI (*Actinidia chinensis, deliciosa*) Reg. (UE) n. 2023/2429 del 17/08/2023 Allegato I parte B/3

Caratteristiche minime: interi, sani, esenti da parassiti, puliti, sufficientemente sodi, nè molli, nè avvizziti, nè impregnati d'acqua, ben formati, esclusi frutti doppi o multipli, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei, con grado minimo di maturazione pari a 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15 % nella fase di condizionamento e in modo da permettere loro di raggiungere 9,5° Brix al momento di entrare nella catena di distribuzione.

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Categoria I: di buona qualità, sodi e con polpa sana. Ammessi: lievi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore ad 1 cm², piccolo “segno di Hayward”, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime, essere sufficientemente sodi. Ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm², “segno di Hayward” più pronunciato, lievi ammaccature. I frutti devono essere sodi e la polpa non presentare gravi difetti.

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

Categoria Extra: 5% in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

CALIBRO			
<u>E' determinato dal peso del frutto.</u> Devono avere il seguente calibro minimo: 90 g per la Categoria Extra; 70 g per la Categoria I; 65 g per la Categoria II. La differenza di peso tra il frutto piu' grande ed il piu' piccolo nello stesso imballaggio non deve superare:			
10 g (per peso inferiore a 85 g)	15 g (per peso compreso tra 85 e 120 g)	20 g (per peso compreso tra 120 e 150 g)	40 g (per peso superiore o pari a 150 g)
Tolleranze: 10% in peso o in numero di kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibre; il calibre non deve essere comunque inferiore a: 85 g per la Categoria Extra, 67 g per la Categoria I, 62 g per la Categoria II.			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	• "Kiwi", "Actinidia" o equivalente, se il prodotto non è visibile dall'esterno • colore della polpa o indicazione equivalente (esposizione del colore)se diverso dal verde • indicazione varietà (facoltativo)	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	• Categoria • Calibro espresso da pesi minimo e massimo • Numero pezzi (facoltativo) • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
Non è necessario che le indicazioni esterne figurino sugli imballaggi quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti ognuno dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet			
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibre. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.		
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	Deve essere garantita una protezione adeguata dei Kiwi. 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.		