

<b>PESCHE E NETTARINE</b> ( <i>Prunus persica</i> Sieb. et Zucc.) 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 .								
<b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>											
<b>Categoria Extra:</b> di qualità superiore, di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare difetti ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali.											
<b>Categoria I:</b> 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 cm <sup>2</sup> per gli altri difetti.											
<b>Categoria II:</b> 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 cm <sup>2</sup> per altri difetti											
<b>TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO</b>											
<b>Categoria Extra:</b> 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I. lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.											
<b>Categoria I:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. All'interno di tale tolleranza al massimo 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.											
<b>Categoria II:</b> 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.											
<b>CALIBRO</b>											
Determinato dalla circonferenza o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.											
Il calibro minimo ammesso per la <b>Categoria Extra</b> e' di 56 mm di circonferenza e 85gr. Per le categorie <b>I e II</b> - 51mm 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:											
<b>Codice</b>	<b>Diametro</b>	<b>Peso</b>	<b>Codice</b>	<b>Diametro</b>	<b>Peso</b>	<b>Codice</b>	<b>Diametro</b>	<b>Peso</b>	<b>Codice</b>	<b>Diametro</b>	<b>Peso</b>
AAAA	$\geq 90$ mm	> 300 gr	AA	$\geq 73 < 80$ mm	> 180 < 220 gr	B	$\geq 61 < 67$ mm	> 105 < 135 gr	D	$\geq 51 < 56$ mm	> 65 < 85 gr
AAA	$\geq 80 < 90$ mm	$\geq 220 < 300$ gr	A	$\geq 67 < 73$ mm	> 135 < 180gr	C	$\geq 56 < 61$ mm	> 85 < 105 gr			
Tolleranze: Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati) <b>10%</b> in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro non soddisfi i requisiti di calibro											
<b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>											
<b>IMBALLATORE</b>			<b>NATURA DEL PRODOTTO</b>			<b>ORIGINE</b>			<b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>		
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			<ul style="list-style-type: none"> <li>• "pesche" o "pesche noci nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno</li> <li>• colore della polpa indicazione varietà (facoltativo)</li> </ul>			Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria</li> <li>• Calibro(in caso prodotti calibrati) espresso dal diametro minimo e massimo (in mm) o dal peso minimo e massimo (in g) o dal codice di calibro.</li> <li>• Numero di frutti (facoltativo)</li> <li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>		
<b>PRESENTAZIONE</b>											
<b>OMOGENEITA'</b>			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.								
<b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>			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.								