

PESCHE E NETTARINE (*Prunus persica* Sieb. et Zucc.) Reg. (UE) n. 2023/2429 del 17/08/2023 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 $\geq 8^{\circ}\text{Brix}$

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare difetti ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali.

Categoria I: di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza $< 1,5$ cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1 cm^2 per gli altri difetti.

Categoria II: 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^2 per altri difetti

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 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.

Categoria I: 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.

Categoria II: 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.

CALIBRO

Determinato dalla circonferenza o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Il calibro minimo ammesso per la **Categoria Extra** è di 56 mm di circonferenza e 85gr. Per le categorie **I e II** - 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:

Codi ce	Diametro	Peso	Codi ce	Diametro	Peso	Codi ce	Diametro	Peso	Codi ce	Diametro	Peso
AAA A	≥ 90 mm	> 300 gr	AA	≥ 73 < 80 mm	> 180 < 220 gr	B	≥ 61 < 67 mm	> 105 < 135 gr	D	≥ 51 < 56 mm	> 65 < 85 gr
AAA	≥ 80 < 90 mm	≥ 220 < 300 gr	A	≥ 67 < 73 mm	> 135 < 180gr	C	≥ 56 < 61 mm	> 85 < 105 gr			

Tolleranze: Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati) **10%** in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro non soddisfa i requisiti di calibro

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	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	• “pesche” o “pesche noci nettarine”, se il prodotto non è visibile dall'esterno • colore della polpa indicazione varietà (facoltativo)	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	• Categoria • 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. • Numero di frutti (facoltativo) • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	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.
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	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.