

X

FAGIOLINI

(*Phaseolus vulgaris e coccineus*)

Reg. (CE) n. 912/01 del 10.05.2001

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, di aspetto fresco, di sufficiente sviluppo, privi di pergamena, esenti da parassiti, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei.

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: turgidi, molto teneri, praticamente dritti, senza filo, con semi, se presenti, piccoli e teneri. I fagiolini filiformi devono essere privi di semi.
Categoria I: turgidi, giovani e teneri, praticamente senza filo, con semi, se presenti, piccoli e teneri. Ammessi lievi difetti di forma, colorazione, alterazioni della buccia.
Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Devono essere sufficientemente teneri e privi di tracce di ruggine (per i fagiolini filiformi), con semi poco sviluppati e teneri. Ammessi difetti di forma e colorazione, della buccia, fili, lievi tracce di ruggine.

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

Categoria Extra: 5% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria I.
Categoria I: 10% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria II. E' consentito un massimo del 5% in numero o in peso di fagiolini con filo. E' consentito un massimo del 15% in numero o in peso di fagiolini privi di peduncolo e di una piccola parte dell'apice superiore del cornetto.
Categoria II: 10% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o antracnosi che li rendano inadatti al consumo. E' consentito max 30% in numero o peso di fagiolini privi di peduncolo e di una piccola parte dell'apice superiore del cornetto.

CALIBRO

E' determinato dalla larghezza massima del baccello misurata perpendicolarmente alla sutura.

Il calibro e' obbligatorio solo per i fagiolini filiformi:

- molto fini: larghezza baccello < 6 mm
- fini: larghezza baccello < 9 mm
- medi: larghezza baccello < 12 mm

Tolleranze: 10% in peso o in numero di fagiolini non rispondente ai requisiti relativi al calibro.

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> • Fagiolini e/o tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno • Nome della varietà (facoltativo) 	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Calibro: <ul style="list-style-type: none"> - per i filiformi indicato come "molto fini", "fini" e "medi" - per gli altri fagiolini, se calibrati, indicato dalla larghezza minima e massima del baccello • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere fagiolini di stessa origine, varietà e tipo commerciale, qualità e calibro.
PRESENTAZIONE	Condizionamento adeguato.