

PESCHE E NETTARINE <i>(Prunus persica Sieb. et Zucc.)</i> Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 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 e la consistenza della polpa deve essere $< a 6,5$ kg.
--	---

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 inferiore a 1cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a $0,5 \text{ cm}^2$ per gli altri difetti.
- Categoria II:** debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a $1,5 \text{ cm}^2$ 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.
- Categoria I:** 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.
- Categoria II:** 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CALIBRO

Determinato dalla circonferenza o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le pesche e le nettarine sono calibrate secondo la seguente scala:

Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza
AAAA	≥ 90 mm	≥ 28 cm	AA	$\geq 73 < 80$ mm	$\geq 23 < 25$ cm	B	$\geq 61 < 67$ mm	$\geq 19 < 21$ cm	D	$\geq 51 < 56$ mm	$\geq 16 < 17,5$ cm
AAA	$\geq 80 < 90$ mm	$\geq 25 < 28$ cm	A	$\geq 67 < 73$ mm	$\geq 21 < 23$ cm	C	$\geq 56 < 61$ mm	$\geq 17,5 < 19$ cm			

Il calibro minimo ammesso per la **Categoria Extra** e' di 17,5 cm di circonferenza e 56 mm di diametro. Il **calibro D** non e' autorizzato nel periodo compreso tra il 01/7 e il 31/10.

Tolleranze: **10%** in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro differisca, rispetto al calibro indicato sull'imballaggio, di non oltre 3 mm in più o in meno (calibrazione al diametro) o di non oltre 1 cm in più o in meno (calibrazione alla circonferenza).

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	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"> "pesche" o "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	<ul style="list-style-type: none"> Categoria Calibro Numero di frutti (facoltativo) Tenore minimo di zuccheri (facoltativo) Consistenza massima (facoltativo) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PESCHE E NETTARINE (*Prunus persica* Sieb. et Zucc.) Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/5

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pesche di stessa origine, varietà, qualità e calibro; per la Categoria Extra, inoltre, è richiesta uniformità di colorazione.
PRESENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• In piccoli imballaggi.• Le pesche di Categoria Extra devono essere presentate in unico strato ed ogni frutto deve essere isolato dagli altri.• Per le Categorie I e II, devono essere disposte su 1 o 2 strati oppure su 4 se i frutti sono collocati su supporti alveolari rigidi
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.