

NORME DI QUALITA' DELLE FRAGOLE (genere *fragaria*)

Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02

strawberry(ing), fraise(franc.), fresa(esp.), Erdbeere(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine **"FRAGOLE"** se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
5. Numero registro Operatori (BNDOO)

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, provviste di calice e di un breve peduncolo verde, non lavate, fresche, esenti da: attacchi parassitari e malattie, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

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, con frutti guasti inferiori al 2%.

Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II, con frutti guasti inferiori 2%.

Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo, nell'ambito di tale tolleranza i frutti marci debbono essere inferiori al 2%

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

Calibrazione: è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

- Calibro minimo categoria extra mm. 25 (tollerato il 10% con calibro inferiore)
- Calibro minimo categoria I e II mm. 18 (tollerato il 10% con calibro inferiore)

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo

Omogeneità

Non è prevista l'omogeneità dei calibri in tutte le categorie; in ogni caso i frutti devono essere sostanzialmente omogenei.

PRESENTAZIONE

Ogni imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità. Sono bene apprezzati i cestini in materiale plastico trasparente, chiusi con velo celofanato forato o microforato

La parte visibile del contenuto di ogni imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

TOLLERANZE

Per tutte le categorie massimo 2% di frutti guasti