

NORME DI QUALITA' DEI FAGIOLINI (*phaseolus vulgaris e phaseolus coccineus*)

Reg. (CE) n. 912/01 del 10/05/01

french beans(ing), haricot verts(franc.), judia verde(esp.), grüne Bohnen(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "FAGIOLINI" o tipo commerciale se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (es. nazione, regione...)
4. Categorie: extra; o prima; o seconda
5. Calibro obbligatorio per i fagiolini filiformi con le dizioni: molto fini; fini; medi. Facoltativo per gli altri fagiolini
6. Numero registro Operatori (BNDOO)

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.

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

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 numero o in peso di fagiolini non rispondente ai requisiti relativi al calibro.

Per gli altri fagiolini, se calibrati, è indicato dalla larghezza massima e minima dei bacelli.

Non possono essere classificati nella categoria "Extra" i fagiolini filiformi medi

PRESENTAZIONE

Gli strati superiori devono essere rappresentativi dell'intera partita

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fagiolini della stessa origine, della stessa varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e delle stesso calibro (se il prodotto è calibrato)

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: come sopra ma 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 QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I.

Categoria I: 10% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. 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 rendono 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.