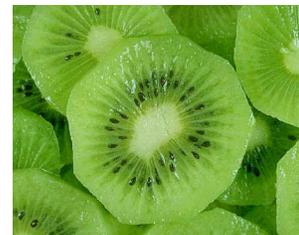


NORME DI QUALITA' DEI KIWI
(actinidia chinensis)
 Reg. (CE) n. 1673/2004 del 01/10/04
Kiwi fruit(ing), Kiwi(franc.), Kiwi(esp.), Kiwi(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "KIWI" o "ACTINIDIA" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
5. Calibro espresso dal peso minimo e massimo
6. Numero registro Operatori (BND00)
7. Facoltativi numero di pezzi e indicazione della varietà

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, senza peduncolo, sani, puliti, sodi, ben formati, (sono esclusi i frutti doppi o multipli), privi di: danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.
 In fase di condizionamento e consegna da questi all'operatore successivo o di importazione/esportazione il grado rifrattometrico non può essere inferiore a 6,2 gradi Brix
 Nelle altre fasi di commercializzazione il prodotto deve presentare un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

Calibrazione
 E' determinata dal peso dei frutti.
a. Calibro minimo categoria extra g. 90
b. Calibro minimo categoria I g. 70
c. Calibro minimo categoria II g. 65
Scala di calibrazione: corrispondenza fra n. dei frutti e peso medio degli stessi per imballaggio da 3 Kg.

N. Frutti	Peso medio	N. Frutti	Peso medio
23	130	33	90
25	120	36	80-85
27	110	39	75-80
30	100		

Omogeneità
Differenza massima di: 10 g. per frutti di peso inferiore a 85 g. - 15 g. per frutti di peso da 85 a 120 g. - 20 g. per frutti di peso da 120 g a 150 g. - 40 g. per frutti di peso pari o superiore a 150g.
 Tolleranza del 10%, in numero o peso, di frutti con calibri non inferiori a 85 g (per la cat. extra), a 67 g (per la cat. I), a 62 g (per la cat. II)

PRESENTAZIONE

Per la categoria extra i frutti debbono essere presentati su un solo strato e separati gli uni dagli altri
 Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in numero o in peso 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 né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

TOLLERANZE

Categoria Extra: di qualità superiore, privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8.
Categoria I: di buona qualità, sodi e con polpa sana. Ammessi: lievi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore ad 1 cm², piccolo "segno di Hayward", con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7.
Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime, essere sufficientemente sodi. Ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm², "segno di Hayward" più pronunciato, lievi ammaccature.max. 1,5 cm² di superficie.