

| | |
|--|---|
| NOCCIOLE IN GUSCIO <i>(Corylus avellana, Corylus maxima)</i> Reg. (CE) n. 1284/02 del 15/07/02 | Caratteristiche minime : <u>dei gusci</u> : ben formati, interi, sani, esenti da parassiti, puliti, asciutti, privi di tegumento aderente. |
| | <u>del seme</u> : intero, sano, sufficientemente sviluppato, pulito, esente da parassiti, esente da irrancidimento, privo di muffe, di umidità esterna anormale e di odore e/o sapore estranei, privo di macchie. Le nocciole devono essere raccolte giunte a piena maturazione, non devono essere vuote. Il tenore di umidità delle nocciole in guscio deve essere < 12 % per la nocciola intera e 7% per il seme. |

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale, prive di difetti, a parte lievissime alterazioni superficiali.

Categoria I: di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale. Ammessi lievi difetti purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

| Difetti ammessi | Tolleranze ammesse (% frutti difettosi in numero e peso) | | |
|---|---|--------|---------|
| | Cat. Extra | Cat. I | Cat. II |
| Tolleranza totale per i difetti del guscio (con riferimento al peso totale dei frutti in guscio) | 3 | 5 | 7 |
| Tolleranza totale per i difetti del seme (con riferimento al peso dei semi) | 5 | 8 | 12 |
| • di cui per semi ammuffiti, marci, rancidi o che presentino attacchi di insetti (con riferimento al peso dei semi) | 3 | 5 | 6 |
| Sostanze estranee (con riferimento al peso totale dei frutti in guscio) | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Gusci vuoti (in numero) | 4 | 6 | 8 |

Per le categorie «Extra» e I è ammesso un massimo del 12 %, in numero o in peso, di nocciole in guscio di varietà, forma o tipo commerciale differente. Queste tolleranze valgono altresì per la categoria II nel caso in cui la varietà o il tipo commerciale siano indicati.

Impurità minerali

Le ceneri insolubili in soluzione acida devono essere inferiori a 1 g/kg.

NOCCIOLE IN GUSCIO (*Corylus avellana*, *Corylus maxima*) **Reg. (CE) n. 1284/2002 del 15/07/02**
CALIBRO

Il calibro o il crivello è determinato dal diametro massimo della sezione normale ed è espresso :

- dall'intervallo tra il calibro massimo e il calibro minimo (calibrazione) oppure
- dalla menzione del calibro minimo seguita dai termini «e più» o dalla menzione del calibro massimo seguita dai termini «e meno» (crivellatura).

La calibrazione è obbligatoria per i prodotti delle categorie «Extra» e I, facoltativa per i prodotti della categoria II.

| Calibrazione | 22 e piu' | 20 – 22 mm | 18 – 20mm | 16– 18 mm | 14 – 16 mm | 12– 14 mm |
|--------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| Crivellatura | 22 mm e piu' o e meno | 20 mm e piu' o e meno | 18 mm e piu' o e meno | 16 mm e piu' o e meno | 14 mm e piu' o e meno | |

Nella categoria «Extra» possono figurare soltanto le nocciole in guscio con un diametro pari o superiore a 16 mm e nella categoria «I» solo quelle con un diametro pari o superiore a 14 mm. Per i prodotti presentati al consumatore finale sotto la classificazione «crivellate» non è ammesso il calibro «e meno».

Tolleranze : Per tutte le categorie, è ammesso un massimo del **10%** in numero o in peso di nocciole in guscio non conformi ai criteri relativi al calibro, a condizione che:

- le nocciole corrispondano al calibro immediatamente inferiore o superiore quando il calibro è designato da un intervallo determinato dai diametri minimo e massimo (calibrazione),
- le nocciole corrispondano al calibro immediatamente inferiore quando il calibro è designato dal diametro minimo seguito dalla menzione “e superiore” o “e più” o “più” (crivellatura),
- le nocciole corrispondano al calibro subito superiore quando il calibro è designato dal diametro massimo seguito dalla menzione “e inferiore” o “meno” (crivellatura).

DA INDICARE IN ETICHETTA

| IMBALLATORE | NATURA DEL PRODOTTO | ORIGINE | INDICAZIONI COMMERCIALI |
|---|---|--|--|
| Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per pre imballaggi dicitura “imballato per” + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore. | <ul style="list-style-type: none"> • «Nocciole in guscio», se il contenuto non è visibile dall'esterno. • Nome della varietà o del tipo commerciale per le categorie «Extra» e I (facoltativo per la categoria II). | Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale | <ul style="list-style-type: none"> • Categoria. • Calibro espresso: <ul style="list-style-type: none"> • dai diametri minimo e massimo (calibrazione), • dal diametro minimo seguito da “e superiore” o “e più” o “più” oppure dal diametro massimo seguito da “e inferiore” o “e meno” (crivellatura). • Denominazione del calibro (facoltativa). • Data limite del consumo (facoltativa). • Peso netto. • Anno di raccolta (facoltativo). • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo) |

PRESENTAZIONE

| | |
|----------------------|--|
| OMOGENEITA' | Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto nocciole con guscio della stessa origine, qualità o varietà o dello stesso tipo commerciale e calibro (se calibrate). La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. |
| PRESENTAZIONE | I semi devono essere presentati in sacchetti o contenitori solidi |