

COCOMERI (<i>Citrullus lanatus</i> Matsum. e Nakai) Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04		Caratteristiche minime:	
		<ul style="list-style-type: none"> • di qualità: interi, sani, puliti, sodi e sufficientemente maturi, esenti da sostanze estranee visibili, parassiti, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. • di maturazione: indice rifrattometrico della polpa, misurato al centro del frutto, uguale o superiore a 8° brix. 	
CATEGORIE DI QUALITA'			
<p>Categoria I: di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi difetti della buccia, anche dovuti a manipolazione, inferiori ad 1/16 della superficie totale del frutto, lievi screpolature cicatrizzate (peduncolo di lunghezza ≤ a 5 cm).</p> <p>Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma, difetti di colorazione della buccia, lievi difetti della buccia, anche dovuti a manipolazione, inferiori ad 1/8 della superficie totale del frutto, screpolature cicatrizzate.</p>			
TOLLERANZE DI QUALITA' IN OGNI COLLO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA			
<p>Categoria I: 10% in numero o in peso di cocomeri non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.</p> <p>Categoria II: 10% in numero o in peso di cocomeri non rispondenti ne' alla II categoria ne' alle caratteristiche minime (sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo).</p>			
CALIBRO			
E' determinato dal peso unitario: il peso minimo è fissato a 1 kg.			
<p><u>Presentazione in imballaggi:</u> la differenza di peso tra il frutto più leggero e il più pesante non deve superare 2 kg (oppure 3,5 kg se il frutto più leggero pesa almeno 6 kg).</p> <p><u>Presentazione alla rinfusa</u> (caricati direttamente su mezzo di trasporto): il rispetto dell'omogeneità di peso non è richiesta in tal caso le indicazioni esterne devono figurare su un documento che accompagna le merci, fissato in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.</p> <p>Tolleranze (per tutte le categorie): 10% (in numero o in peso) di cocomeri di calibro non rispondente a quello indicato, ma superiore o inferiore al massimo di 1 kg rispetto alla scala di calibro indicata. Non sono comunque ammessi cocomeri di peso inferiore a 800 g.</p>			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
e e indirizzo imballatore e/o spedite o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per", con nome e indirizzo del venditore, ed il codice dell'imballatore o spedite.	<ul style="list-style-type: none"> • "Cocomeri", se il prodotto non è visibile dall'esterno; • Indicazione varietà (facoltativo); • Colore della polpa, se diverso dal rosso; • Dicitura "senza semi" ove opportuno. 	Paese (nazione) d'origine. E' possibile aggiungere eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Calibro (in caso di calibratura) espresso da calibro minimo e massimo; • Numero di pezzi e peso netto (facoltativi); • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cocomeri di stessa origine, varietà e qualità (e calibro se prevista la calibratura); per la Categoria I, inoltre, sono richiesti forma e colore della buccia omogenei.		
PRESENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • in imballaggi, comprese casse di grande volume. • alla rinfusa (caricamento diretto su mezzo di trasporto). 		