

| | |
|--|---|
| KIWI (<i>Actinidia chinensis, deliciosa</i>) Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/3 | Caratteristiche minime: interi, sani, esenti da parassiti, puliti, sufficientemente sodi, nè molli, nè avvizziti, nè impregnati d'acqua, ben formati, esclusi frutti doppi o multipli, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei, con grado minimo di maturazione pari a 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15 % (nella fase di condizionamento e di import/ export) e pari a 9,5° Brix (nelle altre fasi). |
|--|---|

CATEGORIE DI QUALITA'

| |
|--|
| 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 cm ² , 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 cm ² , "segno di Hayward" piu' pronunciato, lievi ammaccature. |

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA

| |
|---|
| 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 ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. |

CALIBRO

E' determinato dal peso del frutto.

Devono avere il seguente **calibro minimo**: 90 g per la Categoria Extra; 70 g per la Categoria I; 65 g per la Categoria II.

La **differenza di peso** tra il frutto piu' grande ed il piu' piccolo nello stesso imballaggio non deve superare:

| | | | |
|----------------------------------|---|--|--|
| 10 g (per peso inferiore a 85 g) | 15 g (per peso compreso tra 85 e 120 g) | 20 g (per peso compreso tra 120 e 150 g) | 40 g (per peso superiore o pari a 150 g) |
|----------------------------------|---|--|--|

Tolleranze: 10% in peso o in numero di kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibro; il calibro non deve essere comunque inferiore a: 85 g per la Categoria Extra, 67 g per la Categoria I, 62 g per la Categoria II.

DA INDICARE IN ETICHETTA

| IMBALLATORE | NATURA DEL PRODOTTO | ORIGINE DEL PRODOTTO | INDICAZIONI COMMERCIALI |
|--|--|---|--|
| Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore. | <ul style="list-style-type: none"> "Kiwi", "Actinidia" o equivalente, se il prodotto non è visibile dall'esterno indicazione varietà (facoltativo) | Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. | <ul style="list-style-type: none"> Categoria Calibro espresso da pesi minimo e massimo Numero pezzi (facoltativo) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo) |

PRESENTAZIONE

| | |
|------------------------------------|--|
| OMOGENEITA' | Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro. |
| CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO | Deve essere garantita una protezione adeguata dei kiwi. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. |