

REGOLAMENTO SPECIALE DELLE ARANCE

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 9 del 16 ottobre 2012

COMITATO DI FILIERA DEGLI AGRUMI E DELLA FRUTTA TROPICALE SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI REGGIO CALABRIA

ART. 1 - OGGETTO DEL REGOLAMENTO – CATEGORIE DI PRODOTTO NEGOZIABILE

Arance destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, e in particolare i seguenti prodotti:

- Arance tarocco categoria extra (in sigla “Arance tarocco Ex”)
- Arance tarocco categoria I (in sigla “Arance tarocco I”)
- Arance tarocco categoria II (in sigla “Arance tarocco II”)
- Arance tarocco gallo categoria extra (in sigla “Arance tarocco gallo Ex”)
- Arance tarocco gallo categoria I (in sigla “Arance tarocco gallo I”)
- Arance tarocco gallo categoria II (in sigla “Arance tarocco gallo II”)
- Arance moro categoria extra (in sigla “Arance moro Ex”)
- Arance moro categoria I (in sigla “Arance moro I”)
- Arance moro categoria II (in sigla “Arance moro II”)
- Arance sanguinello categoria extra (in sigla “Arance sanguinello Ex”)
- Arance sanguinello categoria I (in sigla “Arance sanguinello I”)
- Arance sanguinello categoria II (in sigla “Arance sanguinello II”)
- Arance navel late categoria extra (in sigla “Arance navel late Ex”)
- Arance navel late categoria I (in sigla “Arance navel late I”)
- Arance navel late categoria II (in sigla “Arance navel late II”)
- Arancia del Gargano IGP categoria extra (in sigla “Arancia Gargano IGP Ex”)
- Arancia del Gargano IGP categoria I (in sigla “Arancia Gargano IGP I”)
- Arancia del Gargano IGP categoria II (in sigla “Arancia Gargano IGP II”)
- Arancia rossa di Sicilia IGP categoria extra (in sigla “Arancia Rossa Sicilia IGP Ex”)
- Arancia rossa di Sicilia IGP categoria I (in sigla “Arancia Rossa Sicilia IGP I”)
- Arancia rossa di Sicilia IGP categoria II (in sigla “Arancia Rossa Sicilia IGP II”)
- Arance delta seedless categoria extra (in sigla “Arance delta seedless Ex”)
- Arance delta seedless categoria I (in sigla “Arance delta seedless I”)
- Arance delta seedless categoria II (in sigla “Arance delta seedless II”)
- Arance lane late categoria extra (in sigla “Arance lane late Ex”)
- Arance lane late categoria I (in sigla “Arance lane late I”)
- Arance lane late categoria II (in sigla “Arance lane late II”)
- Arance midknights categoria extra (in sigla “Arance midknights Ex”)
- Arance midknights categoria I (in sigla “Arance midknights I”)
- Arance midknights categoria II (in sigla “Arance midknights II”)
- Arance navelina categoria extra (in sigla “Arance navelina Ex”)
- Arance navelina categoria I (in sigla “Arance navelina I”)
- Arance navelina categoria II (in sigla “Arance navelina II”)
- Arance ovali categoria extra (in sigla “Arance ovali Ex”)
- Arance ovali categoria I (in sigla “Arance ovali I”)

- Arance ovali categoria II (in sigla "Arance ovali II")
- Arance salustiana categoria extra (in sigla "Arance salustiana Ex")
- Arance salustiana categoria I (in sigla "Arance salustiana I")
- Arance salustiana categoria II (in sigla "Arance salustiana II")
- Arance Valencia late categoria extra (in sigla "Arance Valencia late Ex")
- Arance Valencia late categoria I (in sigla "Arance Valencia late I")
- Arance Valencia late categoria II (in sigla "Arance Valencia late II")
- Arance Washington navel categoria extra (in sigla "Arance Washington navel Ex")
- Arance Washington navel categoria I (in sigla "Arance Washington navel I")
- Arance Washington navel categoria II (in sigla "Arance Washington navel II")
- Arance altre varietà (in sigla "Arance altre varietà")
- Arance tarocco categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance tarocco Ex bio")
- Arance tarocco categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance tarocco I bio")
- Arance tarocco categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance tarocco II bio")
- Arance tarocco gallo categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance tarocco gallo Ex bio")
- Arance tarocco gallo categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance tarocco gallo I bio")
- Arance tarocco gallo categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance tarocco gallo II bio")
- Arance moro categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance moro Ex bio")
- Arance moro categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance moro I bio")
- Arance moro categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance moro II bio")
- Arance sanguinello categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance sanguinello Ex bio")
- Arance sanguinello categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance sanguinello I bio")
- Arance sanguinello categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance sanguinello II bio")
- Arance navel late categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance navel late Ex bio")
- Arance navel late categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance navel late I bio")
- Arance navel late categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance navel late II bio")
- Arancia del Gargano IGP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arancia Gargano IGP Ex bio")
- Arancia del Gargano IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arancia Gargano IGP I bio")
- Arancia del Gargano IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arancia Gargano IGP II bio")
- Arancia rossa di Sicilia IGP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arancia Rossa Sicilia IGP Ex bio")
- Arancia rossa di Sicilia IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arancia Rossa Sicilia IGP I bio")
- Arancia rossa di Sicilia IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arancia Rossa Sicilia IGP II bio")
- Arance delta seedless categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance delta seedless Ex bio")
- Arance delta seedless categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance delta seedless I bio")
- Arance delta seedless categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance delta seedless II bio")
- Arance lane late categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance lane late Ex bio")
- Arance lane late categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance lane late I bio")
- Arance lane late categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance lane late II bio")
- Arance midknights categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance midknights Ex bio")
- Arance midknights categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance midknights I bio")
- Arance midknights categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance midknights II bio")
- Arance navelina categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance navelina Ex bio")
- Arance navelina categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance navelina I bio")
- Arance navelina categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance navelina II bio")
- Arance ovali categoria extra (in sigla "Arance ovali Ex bio")
- Arance ovali categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance ovali I bio")
- Arance ovali categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance ovali II bio")
- Arance salustiana categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance salustiana Ex bio")
- Arance salustiana categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance salustiana I bio")

- Arance salustiana categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance salustiana II bio")
- Arance Valencia late categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance Valencia late Ex bio")
- Arance Valencia late categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance Valencia late I bio")
- Arance Valencia late categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance Valencia late II bio")
- Arance Washington navel categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Arance Washington navel Ex bio")
- Arance Washington navel categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Arance Washington navel I bio")
- Arance Washington navel categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Arance Washington navel II bio")
- Arance altre varietà da agricoltura biologica (in sigla "Arance altre varietà bio")

Il lotto minimo negoziabile per le arance = 5000 Kg , con lotti incrementabili di 1 Kg alla volta

Importo minimo per le variazioni di prezzo = 0,01 €

ART. 2 - DESCRIZIONE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto del presente regolamento devono essere conformi alle norme di commercializzazione definite dal Regolamento UE n.543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati, recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche col Regolamento CE n.701/2012 del 30 luglio 2012.

Nel caso di prodotti da agricoltura biologica si fa riferimento al **Reg. CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici** che abroga il CEE n. 2092/91, e al Reg. CE n. 889/2008, attuativo del Reg. CE n. 834/2007, relativo alle norme di produzione dei prodotti vegetali.

Nel caso di prodotti a "denominazione", fatte salve le normative vigenti in materia, si fa riferimento allo specifico Disciplinare.

Nel caso di altre certificazioni volontarie di prodotto o di processo, si fa riferimento alle specifiche normative e alla documentazione rilasciata dall'organismo terzo di certificazione.

Il Soggetto abilitato all'intermediazione ha l'obbligo di indicare l'origine dei prodotti, gli enti certificatori ed il numero di certificazione nel caso di prodotti "da agricoltura biologica", "DOP", "IGP" o "a marchio".

Per i prodotti regolamentati da norme di commercializzazione specifica, come previsto dal Regolamento UE n.543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati, recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche, Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione ha l'obbligo di indicare il calibro e l'origine dei prodotti commercializzati.

Le caratteristiche qualitative che le arance devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio sono:

Caratteristiche minime (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le arance devono essere:

- interi;
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;

- praticamente prive di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento e di disidratazione;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato degli agrumi devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse, e
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Requisiti di maturazione (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Gli agrumi devono aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Il grado di maturazione degli agrumi è definito dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

- contenuto minimo di succo; IT 15.6.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 157/71
- contenuto minimo totale di solidi solubili, ossia contenuto minimo di zucchero;
- rapporto minimo zucchero/acidità (1),
- colorazione.

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà.

	Contenuto minimo di succo	Contenuto minimo di zucchero (°Brix)	Rapporto minimo zucchero/ acidità	Colorazione
<i>Arance sanguigne</i>	30		6.5:1	La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. Le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature elevate e da forte umidità relativa durante il periodo di sviluppo possono presentare una colorazione verde su più di un quinto della superficie totale del frutto a condizione che rispettino il contenuto minimo di succo previsto.
<i>Gruppo Navel</i>	33		6.5:1	
<i>Altre varietà</i>	35		6.5:1	
<i>Mosambi, Sathgudi e Pacitan con colorazione verde su più di 1/5 della superficie</i>	33			

<p><i>Altre varietà con colorazione verde su più di 1/% della superficie</i></p>	<p>45</p>			
--	-----------	--	--	--

Gli agrumi rispondenti ai suddetti criteri di maturazione possono essere «deverdizzati». Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non siano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

Classificazione (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Le arance sono classificate nelle tre categorie seguenti:

Categoria «Extra»

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. I prodotti devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.

Categoria I

Gli agrumi di questa categoria devono essere di buona qualità. I prodotti devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono. IT L 157/72 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 15.6.2011

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- lievi difetti di colorazione, come lievi bruciature prodotte dal sole,
- lievi difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscano la polpa,
- lievi difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

Categoria II

Questa categoria comprende gli agrumi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione, come bruciature prodotte dal sole,
- difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscano la polpa,
- difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,

- difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- rugosità della scorza,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per le arance e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

Calibrazione (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Calibro minimo

Si applicano i seguenti calibri minimi:

Frutto	Diametro (mm)
Arance	53

Omogeneità (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Le arance possono essere calibrate secondo una delle opzioni seguenti.

a) Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 60 mm
- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 60 mm ma < 80 mm
- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 80 mm ma < 110 mm
- non vi sono limiti per la differenza in caso di frutti di diametro ≥ 110 mm.

b) Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nelle tabelle che seguono:

	Codice di calibro	Diametro (mm)
Arance	0	92 - 110
	1	87 - 100
	2	84 - 96
	3	81 - 92
	4	77 - 88
	5	73 - 84

	6	70 - 80
	7	67 - 76
	8	64 - 73
	9	62 - 70
	10	60 - 68
	11	58 - 66
	12	56 - 63
	13	53 - 60

L'omogeneità di calibrazione corrisponde alle scale di calibro indicate più sopra, salvo nei casi seguenti:

per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e i frutti presentati in imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 5 kg, la differenza massima non deve essere superiore all'intervallo risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

c) Nel caso degli agrumi calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a).

Tolleranze di qualità (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Categoria «Extra»

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né le caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume

Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

Tolleranze di calibro (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Per tutte le categorie e qualunque modo di presentazione è ammesso: il 10 % in numero o in peso di arance rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato (menzionati) sull'imballaggio.

In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai 50 mm.

Omogeneità (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto agrumi della stessa origine, varietà e dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e, a quanto si possa constatare, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

Inoltre, per la categoria «Extra», è richiesta l'omogeneità di colorazione.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di agrumi di diverse specie, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni specie, quanto alla varietà o al tipo commerciale e all'origine.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Condizionamento e imballaggio (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Gli agrumi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.

Se i frutti sono incartati, si deve usare esclusivamente carta sottile, asciutta, nuova e inodore (1).

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore (2).

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo. È tuttavia ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

(1) L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione.

(2) L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione.

ART. 3 – SCHEDA INFORMATIVA DEI PRODOTTI

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto:

- Calibro
- Origine: Italia, UE, Extra UE
- Confezionamento
- Denominazioni e/o marchi
- Enti e numeri di certificazione
- Altre informazioni (caricamento di un documento)
- Altre caratteristiche

- Lavorazione
- Modalità di coltivazione

Campi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale:

- Tempi e modalità di pagamento
- Specifiche di consegna e ritiro
- Modalità di risoluzione delle controversie

Art. 4 – INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Modifiche all'art. 9 delle disposizioni generali –Termini e disposizioni per l'esecuzione del contratto

Fermo restando il resto:

“a) Per contratti stipulati alla condizione di consegna “pronta”, la merce si intende a disposizione del compratore dal giorno successivo a quello della conclusione del contratto. Il venditore accorda al compratore una franchigia di 24 (ventiquattro) ore per il ritiro della merce.

b) Per contratti stipulati alle condizioni di consegna differita – giornaliera, bisettimanale, settimanale – il venditore accorda al compratore una franchigia di 24 (ventiquattro) ore per il ritiro della merce ad ogni singola consegna”

Modifiche all'art. 14 delle disposizioni generali- Reclami

“Di qualunque reclamo e/o contestazione (comprese: la mancata osservanza dei termini di esecuzione, il diritto di rifiuto della merce, le inadempienze e le cause di forza maggiore) che il compratore intendesse sollevare al venditore per la merce ricevuta, deve dare comunicazione alla controparte e a BMTI S.c.p.a., mediante fax e/o telefax e/o e-mail con conferma di lettura, entro e non oltre 24 (ventiquattro) ore dal ricevimento della merce o al verificarsi dell'evento. Il reclamo deve contenere, pena la nullità, l'indicazione specifica delle caratteristiche qualitative contestate”.

Campionamento (integrazione alla Parte III delle disposizioni generali)

Qualora richiesto, l'onere e l'obbligo del prelevamento dei campioni sigillati competono al venditore per le vendite "franco partenza" ed al compratore per le vendite "franco arrivo".

Il campionamento deve essere effettuato, salvo patto contrario, nel luogo e nel momento della consegna della merce in almeno due esemplari per ogni singolo ricevimento, in contraddittorio fra chi riceve e chi effettua la consegna (siano essi il venditore od il compratore oppure, in mancanza di questi, il vettore il quale, anche senza alcuna specifica autorizzazione, rappresenterà ad ogni effetto - nel campionamento - la parte che gli ha affidato il mandato di trasporto) e dovranno essere comunque conservati diligentemente dalle parti. I campioni per la determinazione dell'umidità, delle altre caratteristiche analitiche e/o per il condizionamento, debbono essere sistemati in contenitori adeguati del peso netto di almeno 5 (cinque) chilogrammi.

In caso di rifiuto ad effettuare il campionamento in contraddittorio, la parte diligente è autorizzata, dandone immediata comunicazione alla controparte, a mezzo telegramma o posta elettronica, a procedere al prelievo e al sigillamento dei campioni. I campioni dovranno essere muniti di etichetta nella quale deve essere riportato almeno il numero e la data del contratto/prestabilito di contratto.

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:

1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Verona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Palermo;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Catanzaro.

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.