

REGOLAMENTO SPECIALE DEI MANDARINI

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

Mandarini destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, e in particolare i seguenti prodotti:

- Clementine categoria extra (in sigla “Clementine Ex”)
- Clementine categoria I (in sigla “Clementine I”)
- Clementine categoria II (in sigla “Clementine II”)
- Mandarini categoria extra (in sigla “Mandarini Ex”)
- Mandarini categoria I (in sigla “Mandarini I”)
- Mandarini categoria II (in sigla “Mandarini II”)
- Satsuma miyakawa categoria extra (in sigla “Satsuma miyakawa Ex”)
- Satsuma miyakawa categoria I (in sigla “Satsuma miyakawa I”)
- Satsuma miyakawa categoria II (in sigla “Satsuma miyakawa II”)
- Satsuma okitsu categoria extra (in sigla “Satsuma okitsu Ex”)
- Satsuma okitsu categoria I (in sigla “Satsuma okitsu I”)
- Satsuma okitsu categoria II (in sigla “Satsuma okitsu II”)
- Satsuma altre varietà (in sigla “Satsuma altre varietà”)
- Mandarini tangerini categoria extra (in sigla “Mandarini tangerini Ex”)
- Mandarini tangerini categoria I (in sigla “Mandarini tangerini I”)
- Mandarini tangerini categoria II (in sigla “Mandarini tangerini II”)
- Mandarini altre varietà (in sigla “Mandarini altre varietà”)
- Mandarini avana categoria extra (in sigla “Mandarini avana Ex”)
- Mandarini avana categoria I (in sigla “Mandarini avana I”)
- Mandarini avana categoria II (in sigla “Mandarini avana II”)
- Mandarini tardivi categoria extra (in sigla “Mandarini tardivi Ex”)
- Mandarini tardivi categoria I (in sigla “Mandarini tardivi I”)
- Mandarini tardivi categoria II (in sigla “Mandarini tardivi II”)
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria extra (in sigla “Clementine G. Taranto IGP Ex”)
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria I (in sigla “Clementine G. Taranto IGP I”)
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria II (in sigla “Clementine G. Taranto IGP II”)
- Clementine di Calabria IGP categoria extra (in sigla “Clementine di Calabria IGP Ex”)
- Clementine di Calabria IGP categoria I (in sigla “Clementine di Calabria IGP I”)
- Clementine di Calabria IGP categoria II (in sigla “Clementine di Calabria IGP II”)
- Clementine afourer categoria extra (in sigla “Clementine afourer Ex”)
- Clementine afourer categoria I (in sigla “Clementine afourer I”)
- Clementine afourer categoria II (in sigla “Clementine afourer II”)
- Clementine clemenruby categoria extra (in sigla “Clementine clemenruby Ex”)
- Clementine clemenruby categoria I (in sigla “Clementine clemenruby I”)
- Clementine clemenruby categoria II (in sigla “Clementine clemenruby II”)

- Clementine clemenules categoria extra (in sigla "Clementine clemenules Ex")
 - Clementine clemenules categoria I (in sigla "Clementine clemenules I")
 - Clementine clemenules categoria II (in sigla "Clementine clemenules II")
 - Clementine clemenvilla categoria extra (in sigla "Clementine clemenvilla Ex")
 - Clementine clemenvilla categoria I (in sigla "Clementine clemenvilla I")
 - Clementine clemenvilla categoria II (in sigla "Clementine clemenvilla II")
 - Clementine comuni categoria extra (in sigla "Clementine comuni Ex")
 - Clementine comuni categoria I (in sigla "Clementine comuni I")
 - Clementine comuni categoria II (in sigla "Clementine comuni II")
 - Clementine fortuna categoria extra (in sigla "Clementine fortuna Ex")
 - Clementine fortuna categoria I (in sigla "Clementine fortuna I")
 - Clementine fortuna categoria II (in sigla "Clementine fortuna II")
 - Clementine hernandina categoria extra (in sigla "Clementine hernandina Ex")
 - Clementine hernandina categoria I (in sigla "Clementine hernandina I")
 - Clementine hernandina categoria II (in sigla "Clementine hernandina II")
 - Clementine marisol categoria extra (in sigla "Clementine marisol Ex")
 - Clementine marisol categoria I (in sigla "Clementine marisol I")
 - Clementine marisol categoria II (in sigla "Clementine marisol II")
 - Clementine nadorcott categoria extra (in sigla "Clementine nadorcott Ex")
 - Clementine nadorcott categoria I (in sigla "Clementine nadorcott I")
 - Clementine nadorcott categoria II (in sigla "Clementine nadorcott II")
 - Clementine nova categoria extra (in sigla "Clementine nova Ex")
 - Clementine nova categoria I (in sigla "Clementine nova I")
 - Clementine nova categoria II (in sigla "Clementine nova II")
 - Clementine oronules categoria extra (in sigla "Clementine oronules Ex")
 - Clementine oronules categoria I (in sigla "Clementine oronules I")
 - Clementine oronules categoria II (in sigla "Clementine oronules II")
 - Clementine ortanique categoria extra (in sigla "Clementine ortanique Ex")
 - Clementine ortanique categoria I (in sigla "Clementine ortanique I")
 - Clementine ortanique categoria II (in sigla "Clementine ortanique II")
 - Clementine villa late categoria extra (in sigla "Clementine villa late Ex")
 - Clementine villa late categoria I (in sigla "Clementine villa late I")
 - Clementine villa late categoria II (in sigla "Clementine villa late II")
 - Clementine altre varietà (in sigla "Clementine altre varietà")
-
- Clementine categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine Ex bio")
 - Clementine categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine I bio")
 - Clementine categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine II bio")
 - Mandarini categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini Ex bio")
 - Mandarini categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini I bio")
 - Mandarini categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini II bio")
 - Satsuma miyakawa categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Satsuma miyakawa Ex bio")
 - Satsuma miyakawa categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Satsuma miyakawa I bio")
 - Satsuma miyakawa categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Satsuma miyakawa II bio")
 - Satsuma okitsu categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Satsuma okitsu Ex bio")
 - Satsuma okitsu categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Satsuma okitsu I bio")
 - Satsuma okitsu categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Satsuma okitsu II bio")
 - Satsuma altre varietà da agricoltura biologica (in sigla "Satsuma altre varietà bio")

- Mandarini tangerini categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tangerini Ex bio")
- Mandarini tangerini categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tangerini I bio")
- Mandarini tangerini categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tangerini II bio")
- Mandarini altre varietà da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini altre varietà bio")
- Mandarini avana categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini avana Ex bio")
- Mandarini avana categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini avana I bio")
- Mandarini avana categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini avana II bio")
- Mandarini tardivi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tardivi Ex bio")
- Mandarini tardivi categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tardivi I bio")
- Mandarini tardivi categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tardivi II bio")
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria extra da agr. biologica (in sigla "Clementine G. Taranto IGP Ex bio")
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine G. Taranto IGP I bio")
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria II da agr. biologica (in sigla "Clementine G. Taranto IGP II bio")
- Clementine di Calabria IGP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine di Calabria IGP Ex bio")
- Clementine di Calabria IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine di Calabria IGP I bio")
- Clementine di Calabria IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine di Calabria IGP II bio")
- Clementine afourer categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine afourer Ex bio")
- Clementine afourer categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine afourer I bio")
- Clementine afourer categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine afourer II bio")
- Clementine clemenruby categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenruby Ex bio")
- Clementine clemenruby categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenruby I bio")
- Clementine clemenruby categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenruby II bio")
- Clementine clemenules categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenules Ex bio")
- Clementine clemenules categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenules I bio")
- Clementine clemenules categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenules II bio")
- Clementine clemenvilla categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenvilla Ex bio")
- Clementine clemenvilla categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenvilla I bio")
- Clementine clemenvilla categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine clemenvilla II bio")
- Clementine comuni categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine comuni Ex bio")
- Clementine comuni categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine comuni I bio")
- Clementine comuni categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine comuni II bio")
- Clementine fortuna categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine fortuna Ex bio")
- Clementine fortuna categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine fortuna I bio")
- Clementine fortuna categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine fortuna II bio")
- Clementine hernandina categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine hernandina Ex bio")
- Clementine hernandina categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine hernandina I bio")
- Clementine hernandina categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine hernandina II bio")
- Clementine marisol categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine marisol Ex bio")
- Clementine marisol categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine marisol I bio")
- Clementine marisol categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine marisol II bio")
- Clementine nadorcott categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine nadorcott Ex bio")
- Clementine nadorcott categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine nadorcott I bio")
- Clementine nadorcott categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine nadorcott II bio")
- Clementine nova categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine nova Ex bio")
- Clementine nova categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine nova I bio")
- Clementine nova categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine nova II bio")
- Clementine oronules categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine oronules Ex bio")
- Clementine oronules categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine oronules I bio")

- Clementine oronules categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine oronules II bio")
- Clementine ortanique categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine ortanique Ex bio")
- Clementine ortanique categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine ortanique I bio")
- Clementine ortanique categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine ortanique II bio")
- Clementine villa late categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Clementine villa late Ex bio")
- Clementine villa late categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine villa late I bio")
- Clementine villa late categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine villa late II bio")
- Clementine altre varietà da agricoltura biologica (in sigla "Clementine altre varietà bio")

Il lotto minimo negoziabile per i mandarini = 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 i mandarini 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, i mandarini 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>Mandarini Satsuma</i>	33		6.5:1	La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.
<i>Clementine</i>	40		7.0:1	
<i>Altre varietà di mandarini e loro ibridi</i>	33		7.5:1	

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)

I mandarini sono classificati 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 colpiscono 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 colpiscono 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)
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	45
Clementine	35

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

I mandarini possono essere calibrati 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)
Satsuma, clementine e altre varietà di mandarini e loro ibridi	1 - XXX	78 e oltre
	1 - XX	67 - 78
	1 or 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 (1)	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42

(1) I calibri inferiori a 45 mm si riferiscono esclusivamente alle clementine.

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 mandarini 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 minimi seguenti:

Frutto	Diametro (mm)
Satsuma, altre varietà di mandarini e loro ibridi	43
Clementine	34

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