



# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA

## NORME DI POST RACCOLTA FRUTTICOLE TRASFORMATE: NOCE CON GUSCIO

**Edizione 2008 in vigore**



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone  
rurali



 **Regione Emilia-Romagna**

## NOCI FRESCHE CON GUSCIO

Sono denominate noci fresche o noci novelle le noci commercializzate subito dopo la raccolta, che non si prestano a una lunga conservazione, il cui guscio è privo del mallo e che non hanno subito alcun trattamento tendente a modificarne il tenore naturale di umidità.

### Standard di qualità

Si acquisisce in tale disciplinare il testo ufficiale delle Norme Comuni di Commercializzazione delle noci con guscio (Reg. N. 175/2001 del 26/01/2001 e successive modifiche ed integrazioni)

### Standard igienico-sanitario

Si fa riferimento ai residui massimi dei principi attivi di fitofarmaci autorizzati nei DPI dell'Emilia-Romagna.

Esempio di diagramma di flusso di produzione di noci fresche in guscio.



Esempio di diagramma di flusso di produzione di noci fresche in guscio e principali controlli e registrazioni.



### Controlli e registrazioni

- *Materia prima in entrata*
- *Acqua utilizzata per il lavaggio*
- *Acqua utilizzata per il lavaggio*
- *Acqua utilizzata; Prodotti ammessi e residui*
- *Temperature e tempi*
- *Pesi ed etichettatura*

**CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA**

Le noci fresche con guscio devono presentare le caratteristiche seguenti.

a) *Caratteristiche dei gusci:*

- interi; lievi alterazioni superficiali non sono considerate un difetto; le noci parzialmente aperte sono considerate intatte a condizione che il gheriglio sia fisicamente protetto,
- sani; privi di difetti <sup>(1)</sup> in grado di alterare le proprietà naturali di conservazione del frutto,
- esenti da danni provocati da parassiti,
- puliti; praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- asciutti; privi di umidità esterna anormale,
- privi di residui di mallo.

Il guscio delle noci fresche non deve presentare alcuna traccia di mallo.

b) *Caratteristiche dei gherigli:*

- sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- consistenti,
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- privi di insetti e di acari, qualunque sia il loro stadio di sviluppo,
- privi di attacchi di parassiti,
- esenti da irrancidimento e di aspetto non oleoso,
- privi di muffe,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore c/o sapore estranei,
- sviluppati normalmente; sono esclusi i gherigli atrofizzati.

Le noci devono essere raccolte ad uno stadio sufficiente di maturità.

Le noci non devono essere vuote.

La pellicola del gheriglio deve potersi staccare facilmente e il setto mediano interno deve presentare un principio di imbrunimento.

Fatte salve le disposizioni dell'articolo 2 della direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup> modificata da ultimo dalla direttiva 98/72/CE <sup>(3)</sup>, i gusci possono essere lavati e imbianchiti, purché il trattamento applicato non comprometta la qualità dei gherigli.

Lo stato delle noci deve essere tale da consentire:

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

Il tenore di umidità deve essere naturalmente pari o superiore al 20% <sup>(4)</sup>.

Sono preferibili frutti aventi le seguenti caratteristiche:

VARIETÀ	CALIBRO (mm)
CHANDLER	> 30
HOWARD	> 32
LARA	> 34
FRANQUETTE	> 28

## PROCEDURE PER LA LAVORAZIONE

Premesso quanto riportato nelle Norme Generali del presente disciplinare, di seguito vengono indicate le specifiche inerenti la lavorazione di noci fresche in guscio.

### ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA

#### Calibro

La valutazione qualitativa dovrà considerare quanto riportato nella tabella “caratteristiche preferibili dei frutti rapportate alle varietà”.

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

#### Pre-pulizia

La pre-pulizia ha lo scopo di eliminare il terriccio ed allontanare i materiali estranei (pezzi di rami, altri corpi eventualmente presenti).

#### Smallatura

La smallatura ha lo scopo di eliminare il mallo dal guscio.

Può essere effettuata per immissione del prodotto in macchine smallatrici dotate di elementi abrasivi metallici capaci di intaccare e asportare il mallo dalle noci in rotazione in presenza di getti d’acqua sotto pressione che investono il prodotto in movimento e allontanano il mallo dalle noci.

**Tale operazione deve essere effettuata utilizzando acqua potabile.**

#### Spazzolatura

La spazzolatura ha lo scopo di eliminare il mallo e residui di terra dal guscio.

La spazzolatura può essere effettuata per immissione del prodotto in macchine spazzolatrici dotate di elementi spazzolanti in materiale plastico capaci di asportare il mallo e la terra dalle noci in rotazione in presenza di getti d’acqua sotto pressione che investono il prodotto in movimento e allontanano il mallo dalle noci.

**Tale operazione deve essere effettuata utilizzando acqua potabile.**

#### Cernita

Per cernita si intende la separazione dei prodotti sani ed integri da quelli che presentano alterazioni di varia natura (residui di mallo, pietre e corpi estranei difetti di forma, presenza di macchie sul guscio, ecc.).

È consigliabile l’utilizzo di piani di cernita funzionali che presentino giusto rapporto fra larghezza e lunghezza del piano, numero di addetti, velocità di avanzamento del nastro, qualità e quantità dei frutti; sono inoltre indispensabili un adeguato grado di illuminazione e turni lavorativi che consentano un frequente avvicendamento degli operatori.

**È necessario il rispetto scrupoloso delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto in ottemperanza al manuale interno HACCP.**

#### Lavaggio e/o sbiancatura

Il lavaggio ha lo scopo di eliminare il mallo e residui di terra dal guscio e lo sporco in generale.

Il lavaggio può essere effettuato con le spazzolatrici, o per immissione del prodotto in vasche contenenti acqua. Le noci vengono sottoposte a rimescolamento e movimentazione a mezzo di agitatori meccanici o per immissione di aria a pressione. Nel caso di sbiancatura si consiglia di usare acqua con aggiunta di ipoclorito di sodio in concentrazioni tali da sviluppare 2 – 2,5% di cloro attivo.

**Nel caso si impieghi anidride solforosa sono ammessi residui non superiori a 1ppm di SO<sub>2</sub>.**

**Alla sbiancatura deve sempre seguire una fase di lavaggio.**

**Non devono essere presenti residui di cloro sui gherigli.**

**Il lavaggio deve essere effettuato mediante acqua potabile o trattata con ipoclorito di sodio.**

**Calibratura**

Processo di lavorazione effettuato meccanicamente mediante l'utilizzo di vibrovagli che selezionano il prodotto in base al calibro.

**Conservazione**

La conservazione dei frutti avviene all'interno di bins o casse, in ambienti refrigerati a 8 – 10°C per un periodo non superiore a 15 gg.

**Confezionamento**

Il prodotto viene posto in idonei contenitori (sacchetti, cartoni, sacchi, ecc.) <sup>(5)</sup>. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, in particolare di carta o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**La selezione dovrà essere effettuata applicando quanto contenuto nelle “Norme comuni di commercializzazione”.**

**Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni e i termini previste dalle Norme di etichettatura.**

**Determinazioni sul prodotto finito**

**Sul prodotto finito devono essere svolte, mediante idoneo piano di campionamento, le seguenti determinazioni:**

- Colore del guscio
- Calibro
- Resa in sgusciato
- Presenza di aflatossine

**Condizioni di immagazzinamento**

**Il prodotto finito confezionato deve essere mantenuto in ambienti idonei, aerati ed asciutti.**

Nei mesi estivi è consigliabile lo stoccaggio del prodotto in ambiente refrigerato a temperature comprese fra 8 e 10°C.

## NOCI SECCHHE CON GUSCIO

### Standard di qualità

Si acquisisce in tale disciplinare il testo ufficiale delle Norme Comuni di Commercializzazione delle noci con guscio (Reg. N. 175/2001 del 26/01/2001 e successive modifiche ed integrazioni).

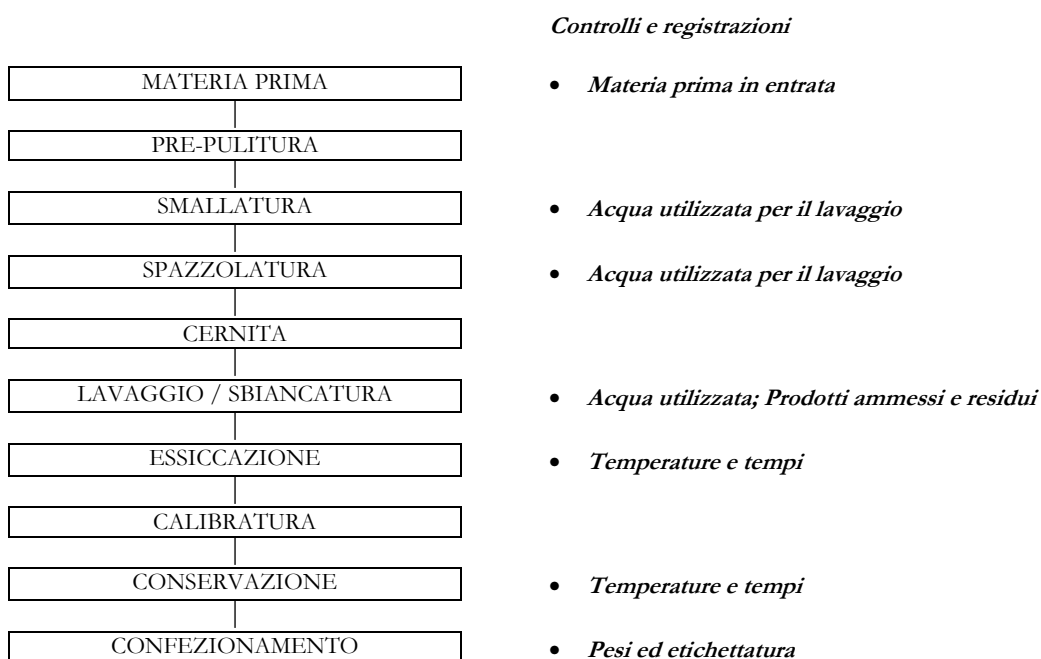
### Standard igienico-sanitario

Si fa riferimento ai residui massimi dei principi attivi di fitofarmaci autorizzati nei DPI dell'Emilia-Romagna.

Esempio di diagramma di flusso di produzione di noci secche in guscio.



Esempio di diagramma di flusso di produzione di noci secche in guscio e principali controlli e registrazioni.



**CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA**

Le noci con guscio devono presentare le caratteristiche seguenti.

*a) Caratteristiche dei gusci:*

- interi; lievi alterazioni superficiali non sono considerate un difetto; le noci parzialmente aperte sono considerate intatte a condizione che il gheriglio sia fisicamente protetto,
- sani; privi di difetti <sup>(1)</sup>, in grado di alterare le proprietà naturali di conservazione del frutto,
- esenti da danni provocati da parassiti,
- puliti; praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- asciutti; privi di umidità esterna anormale,
- privi di residui di mallo.

Il guscio delle noci secche non deve presentare alcuna traccia di mallo.

*b) Caratteristiche dei gherigli:*

- sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- consistenti,
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- privi di insetti e di acari, qualunque sia il loro stadio di sviluppo,
- privi di attacchi di parassiti,
- esenti da irrancidimento e di aspetto non oleoso,
- privi di muffe,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore c/o sapore estranei,
- sviluppati normalmente; sono esclusi i gherigli atrofizzati.

Le noci devono essere raccolte ad uno stadio sufficiente di maturità.

Le noci non devono essere vuote.

Il setto mediano interno deve essere secco e facile da spezzare.

Fatte salve le disposizioni dell'articolo 2 della direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup> modificata da ultimo dalla direttiva 98/72/CE <sup>(3)</sup>, i gusci possono essere lavati e imbianchiti, purché il trattamento applicato non comprometta la qualità dei gherigli.

Lo stato delle noci con guscio deve essere tale da consentire:

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

Il tenore di umidità delle noci secche non deve essere superiore al 12 % per la noce intera e all'8% per il gheriglio <sup>(4)</sup>.

Caratteristiche preferibili dei frutti rapportate alle varietà :

VARIETÀ	CALIBRO (mm)	PESO (g)	RAPPORTO GHERIGLIO/ GUSCIO (% IN PESO)
CHANDLER	> 30	> 12	> 49
HOWARD	> 32	> 12	> 49
LARA	> 34	> 12	> 48
FRANQUETTE	> 28	> 11	> 43

**PROCEDURE PER LA LAVORAZIONE**

Premesso quanto riportato nella parte generale del presente disciplinare, di seguito vengono indicate le specifiche inerenti la lavorazione di noci secche in guscio.

**ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA**

La valutazione qualitativa dovrà considerare separatamente i seguenti aspetti tenendo conto di quanto riportato nella tabella “caratteristiche preferibili dei frutti rapportate alle varietà”.

- 1) **Calibro**
- 2) **Pezzatura (n° frutti su 1000 g)**
- 3) **Rapporto gheriglio/guscio**

**PROCESSO DI LAVORAZIONE****Pre-pulizia**

La pre-pulizia ha lo scopo di eliminare il terriccio ed allontanare i materiali estranei (pezzi di rami, altri corpi eventualmente presenti).

**Smallatura**

La smallatura ha lo scopo di eliminare il mallo dal guscio.

Può essere effettuata per immissione del prodotto in macchine smallatrici dotate di elementi abrasivi metallici capaci di intaccare e asportare il mallo dalle noci in rotazione in presenza di getti d'acqua sotto pressione che investono il prodotto in movimento e allontanano il mallo dalle noci.

**Tale operazione deve essere utilizzando acqua potabile.**

**Spazzolatura**

La spazzolatura ha lo scopo di eliminare il mallo e residui di terra dal guscio.

La spazzolatura può essere effettuata per immissione del prodotto in macchine spazzolatrici dotate di elementi spazzolanti in materiale plastico capaci di asportare il mallo e la terra dalle noci in rotazione in presenza di getti d'acqua sotto pressione che investono il prodotto in movimento e allontanano il mallo dalle noci.

**Tale operazione deve essere utilizzando acqua potabile.**

**Cernita**

Per cernita si intende la separazione dei prodotti sani ed integri da quelli che presentano alterazioni di varia natura (residui di mallo, pietre e corpi estranei difetti di forma, presenza di macchie sul guscio, ecc.).

È consigliabile l'utilizzo di piani di cernita funzionali che presentino giusto rapporto fra larghezza e lunghezza del piano, numero di addetti, velocità di avanzamento del nastro, qualità e quantità dei frutti; sono inoltre indispensabili un adeguato grado di illuminazione e turni lavorativi che consentano un frequente avvicendamento degli operatori.

**È necessario il rispetto scrupoloso delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto in ottemperanza al manuale interno HACCP.**

**Lavaggio e/o sbiancatura**

Il lavaggio ha lo scopo di eliminare il mallo e residui di terra dal guscio e lo sporco in generale.

Il lavaggio può essere effettuato con le spazzolatrici, o per immissione del prodotto in vasche contenenti acqua. Le noci vengono sottoposte a rimescolamento e movimentazione a mezzo di agitatori meccanici o per immissione di aria a pressione. Nel caso di sbiancatura si consiglia di usare acqua con aggiunta di ipoclorito di sodio in concentrazioni tali da sviluppare 2 – 2,5% di cloro attivo.

**Nel caso si impieghi anidride solforosa sono ammessi residui non superiori a 1ppm di SO<sub>2</sub>.**

**Alla sbiancatura deve sempre seguire una fase di lavaggio.**

**Non devono essere presenti residui di cloro sui gherigli.**

**Il lavaggio deve essere effettuato mediante acqua potabile o trattata con ipoclorito di sodio.**

**Essiccazione**

Questa operazione è condotta in genere in continuo in tunnel ad aria.

Per l'essiccazione delle noci possono essere applicate diverse tecniche:

- 1) In controcorrente: il prodotto avanza in senso contrario alla direzione del flusso di aria calda.
- 2) In equicorrente: il prodotto avanza nella medesima direzione del flusso di aria calda.
- 3) A doppio effetto: il flusso dell'aria arriva al centro e si divide in due parti, una in controcorrente e una in equicorrente rispetto alla direzione del prodotto.



È fondamentale in questa fase il controllo dei seguenti aspetti:

- velocità dell'aria, variabile in funzione delle caratteristiche della materia prima (compresa fra 2 e 3,5 m/secondo);
- temperatura della corrente di aria calda in entrata (controllata mediante apposite sonde);
- umidità relativa (UR) dell'aria utilizzata in funzione del contenuto di umidità del prodotto fresco e del prodotto disidratato e dei tempi di essiccamento;
- tempo di essiccamento.

È consigliabile che il prodotto essiccato abbia una umidità del gheriglio compresa tra 5 – 7 %.

### Calibratura

Processo di lavorazione effettuato meccanicamente mediante l'utilizzo di vibrovagli che selezionano il prodotto in base al calibro.

### Conservazione

La conservazione dei frutti essiccati avviene all'interno di bins o big bag , in ambiente asciutto, aerato e con bassa illuminazione.

È consigliabile il controllo relativo all'eventuale presenza di agenti infestanti (insetti ed acari) mediante l'utilizzo di trappole.

Il periodo di conservazione del prodotto è in funzione del sistema di stoccaggio:

Periodo di conservazione	Temperatura	Umidità
< 2 mesi	Ambiente fresco e asciutto	
3 – 6 mesi	< 15 °C	< 70 %
7 – 12 mesi	< 8 °C	60 – 70 %

### Confezionamento

Il confezionamento va effettuato in idonei contenitori (sacchetti, cartoni, sacchi, ecc.) <sup>(5)</sup>. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e costituiti da sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, in particolare di carta o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**La selezione dovrà essere effettuata applicando quanto contenuto nelle “Norme comuni di commercializzazione”.**

**Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni e i termini previste dalle Norme di etichettatura.**

### DETERMINAZIONI SUL PRODOTTO FINITO

**Sul prodotto finito devono essere svolte, mediante idoneo piano di campionamento, le seguenti determinazioni:**

- Colore del guscio
- Calibro
- Resa in sgusciato
- Presenza di aflatossine

### CONDIZIONI DI IMMAGAZZINAMENTO

**Il prodotto finito confezionato deve essere mantenuto in ambienti idonei, aerati ed asciutti.**

Nei mesi estivi è consigliabile lo stoccaggio del prodotto in ambiente refrigerato a temperature comprese fra 8 e 10°C.

**PROCEDURE PER L'AUTOCONTROLLO**

È obbligatorio che il produttore sviluppi un piano di autocontrollo del processo produttivo; i controlli effettuati devono essere registrati producendo una documentazione che deve essere disponibile per l'intero periodo di vita ("shelf-life") del prodotto aumentato di 12 mesi.

**Documentazione da mettere a disposizione al momento dei controlli**

1. Scheda di accettazione con le registrazioni dei risultati della valutazione svolta sulla materia prima.
2. Idonea scheda contenente i risultati delle valutazioni qualitative effettuate sul prodotto finito, nonché copia dei certificati delle analisi chimiche e microbiologiche quando previste nelle sezioni speciali di questo disciplinare.

**Determinazioni analitiche, sistemi di campionamento**

Le metodiche analitiche riportate in allegato sono raccomandate ai produttori che aderiscono al marchio QC. Tali metodiche, comunque, verranno adottate nella fase di controllo dagli organismi preposti.

**Metodiche analitiche raccomandate****5) TENORE DI UMIDITÀ** (frutti secchi)

*Metodo I - metodo di laboratorio*

**Obiettivo**

Determinazione del tenore di acqua dei frutti secchi per perdita di massa a seguito di essiccazione alla temperatura di 103° C ( $\pm 2^\circ$  C) in stufa isoterma a pressione ambiente per sei ore.

**Apparecchiatura**

- Mortaio in ceramica e pestello, o tritatutto per alimenti.
- Bilancia di precisione sensibile al milligrammo.
- Recipienti cilindrici in vetro o in metallo a fondo piatto muniti di un coperchio a chiusura ermetica, con diametro di 12 cm e profondità di 5 cm.
- Stufa isoterma a riscaldamento elettrico provvista di una buona convezione naturale, regolata a una temperatura costante di 103° C ( $\pm 2^\circ$  C).
- Essiccatore contenente un disidratante efficace (ad esempio cloruro di calcio) e munito di un vassoio metallico per il raffreddamento rapido dei recipienti.

**Procedura**

Preparazione del campione.

Se necessario, sgusciare il campione e pestare i semi nel mortaio oppure tritarli finemente fino ad ottenere frammenti di un diametro compreso fra 2 e 4 mm.

Frazione e procedura di prova:

- Far asciugare i recipienti e i rispettivi coperchi nella stufa per almeno due ore, quindi trasferirli nell'essiccatore. Lasciar raffreddare recipienti e coperchi fino a quando non raggiungano la temperatura ambiente.
- Procedere alla prova su quattro frazioni di circa 50 g ciascuna.
- Pesare con un'approssimazione di 0,001 g (M0) il recipiente vuoto e il coperchio.
- Pesare con un'approssimazione di 0,001 g circa 50 g del campione in esame e ripartirli sul fondo del recipiente. Chiudere immediatamente con il coperchio e pesare il tutto (M1). Effettuare queste operazioni il più rapidamente possibile.
- Porre nella stufa i recipienti aperti con a fianco i rispettivi coperchi. Chiudere la stufa e lasciare asciugare per sei ore. Aprire la stufa, mettere rapidamente i coperchi sui recipienti e porre questi ultimi nell'essiccatore per farli raffreddare. Dopo il raffreddamento a temperatura ambiente, pesare con un'approssimazione di 0,01 g il recipiente ancora coperto (M2).

***Espressione dei risultati***

Il tenore di acqua dei campione di prova, espresso in percentuale della massa, è calcolato tramite la formula seguente:

$$\text{Tenore in umidità} = \frac{M1 - M2}{M1 - M0} \times 100$$

Annotare il valore medio ottenuto per le quattro frazioni di prova.

***Metodo II - metodo rapido******Obiettivo***

Determinazione del tenore di acqua mediante un apparecchio di misurazione basato sul principio della conduttività elettrica. L'apparecchio di misurazione deve essere tarato in funzione del metodo di laboratorio.

***Apparecchiatura***

- Mortaio in ceramica e pestello, o tritatutto per alimenti.
- Apparecchio di misurazione basato sul principio della conduttività elettrica.

***Procedura ed espressione dei risultati***

- Riempire un bicchiere con il prodotto da analizzare (preliminarmente pestato nel mortaio) e avvitare il dispositivo di compressione fino ad ottenere una pressione costante.
- Leggere i valori sulla scala.
- Dopo ciascuna misurazione, pulire accuratamente il bicchiere per mezzo di una spatola, di un pennello a setole dure, di un tovagliolo di carta o di una pompa ad aria compressa.

## APPENDICE I

## DEFINIZIONE DEI DIFETTI DELLE NOCI CON GUSCIO

**A. Difetti dei gusci**

Difetti che alterano l'aspetto:

- alterazione del colore: macchie o colorazione anomala sul 20 % della superficie del guscio, di colore bruno, bruno-rossiccio, grigio o altro colore nettamente distinto da quello del resto del guscio o della maggioranza dei gusci della partita,
- sporczia, aderenze di terra su più del 5 % della superficie del guscio,
- aderenze di mallo su più del 10 % della superficie del guscio,
- tracce di smallatura: segni palesi sul guscio conseguenti all'operazione di smallatura meccanica.

**B. Difetti della parte commestibile (gheriglio)**

Difetti che alterano l'aspetto del gheriglio come macchie o zone di diverso colore: alterazione del colore su oltre quarto del gheriglio, con una colorazione nettamente distinta da quella del resto del gheriglio.

Gherigli raggrinziti: gherigli notevolmente spolpati, raggrinziti e duri.

Difetti di maturazione delle noci fresche: gheriglio non abbastanza resistente, la cui pellicola non si stacca facilmente e/o il cui setto mediano interno non presenta un principio di imbrunimento.

Irrancidimento: ossidazione dei lipidi o produzione di acidi grassi liberi che conferiscono un gusto sgradevole.

Noci vuote: noci il cui gheriglio è atrofizzato.

**C. Difetti che interessano allo stesso tempo il guscio e il gheriglio**

Muffe: filamenti di muffa visibili a occhio nudo.

Marciume: decomposizione diffusa dovuta all'azione di microrganismi.

Tracce di attacchi di insetti: danni visibili causati da insetti o parassiti animali o presenza di insetti morti o residui di insetti.

Sostanze estranee: ogni sostanza normalmente non associata al prodotto.

Impurità minerali: ceneri insolubili negli acidi.

Odore o sapore estranei: odore o sapore non caratteristico del prodotto.

- (1) La definizione dei difetti figura nell'appendice I.
- (2) GU L61 del 18.3.1995, pag. 1
- (3) GU L295 del 4.11.1998, pag. 18
- (4) Il tenore di umidità è determinato tramite il metodo che figura nel capitolo "Procedure di autocontrollo".
- (5) In caso di trasporto in imballaggio chiuso, un'attenzione particolare deve essere rivolta alla circolazione dell'aria nell'imballaggio stesso e al tenore di umidità del prodotto.

**Ringraziamenti:**

*Per l'elaborazione dei disciplinari sono risultati di grande utilità sia la consultazione di alcuni testi che il confronto con tecnici di alcune imprese del settore.*

*Nell'assunzione dell'intera responsabilità di quanto riportato in questo testo, intendiamo comunque ringraziare la New Factor (Rimini) ed, ovviamente, tutte le persone che hanno partecipato al gruppo di lavoro.*