

KIWI (<i>Actinidia chinensis, deliciosa</i>)	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 in modo da permettere loro di raggiungere 9,5° Brix al momento di entrare nella catena di distribuzione.
Reg. (UE) 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/3	

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. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

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 cm², piccolo “segno di Hayward”, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime, essere sufficientemente sodi. Ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm², “segno di Hayward” piu' pronunciato, lievi ammaccature. I frutti devono essere sodi e la polpa non presentare gravi difetti.

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 esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.
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.