



ORIENTA

Osservatorio sulla spesa di Roma

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. È stato altresì realizzato un sito internet (www.romaorienta.it), sul quale è possibile trovare, oltre ai summenzionati quaderni tecnici in formato elettronico, anche tutte le informazioni utili per una spesa consapevole e responsabile da parte dei consumatori.



INTRODUZIONE

L'albicocca è il frutto dell'albicocco o *Prunus armeniaca* della famiglia delle Rosacee, del genere *Prunus*, della specie *Armeniaca*. La pianta dell'albicocco appartiene alla stessa famiglia ed allo stesso genere della ciliegia, della pesca e della prugna. Con alcuni di questi frutti sono stati prodotti degli ibridi molto apprezzati dai consumatori. Sull'etimologia della parola "albicocca" esistono dei dubbi: la maggioranza degli studiosi concorda sul fatto che la parola abbia origine dall'arabo *al-barqūq* e sia stata successivamente accompagnata dal termine latino *praecox* (precoce), da cui deriverebbe la parola "percocca", usata essenzialmente per indicare una varietà di pesca e un ibrido fra pesca ed albicocca.

STORIA

L'albicocco, la cui esistenza risale a più di 4000 anni fa, è una pianta originaria della Cina nord-orientale, ai confini con la Russia (Turkistan), dove cresce spontaneamente fino ai 2.000 metri di altitudine. Da lì si è diffuso gradualmente ad ovest, fino all'Armenia, da cui ha preso il nome e dove, si narra, venne scoperto da Alessandro Magno. In Italia e in Grecia l'albicocco venne introdotto nel 70-60 a.C., ma la sua diffusione nel bacino del Mediterraneo si è consolidata solo successivamente grazie agli arabi, che diedero avvio alla sua coltivazione nella Francia meridionale. In America esso è giunto addirittura dopo il 1700.

Oggi questa pianta è diffusa in oltre 60 Paesi e viene coltivata in climi caldi o temperati e relativamente asciutti.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

L'albicocco è un albero cosiddetto perenne, vivendo per più di due anni consecutivi: allo stato selvatico può raggiungere addirittura i 12-13 metri d'altezza, mentre nelle coltivazioni viene tenuto sotto i 3,5



metri per comodità di cura e di raccolta. Esso ha una chioma a ombrello, tronco e rami sottili e leggermente contorti e foglie ellittiche, con punte acuminate e bordo seghettato e piccioli rosso violaceo. La larghezza media del tronco è di 7-8 cm, ma varia da una cultivar all'altra ed i fiori, singoli, sbocciano a gruppetti proprio all'attaccatura delle foglie. Essi possono assumere differenti colorazioni dal bianco puro ad un lieve rosato e somigliano molto a quelli delle piante di ciliegio, pesco e pruno. L'albicocco si caratterizza per essere avvezzo al freddo ed alle basse temperature, tuttavia, fiorendo in tempi precoci rispetto ad altri alberi da frutto, la produzione di albicocche corre il rischio di soccombere alle gelate primaverili. Pertanto, nelle coltivazioni si preferisce scegliere terreni ben esposti e riparati dai venti, al fine di minimizzare questi pericoli. Del resto, l'albicocco, se troppo bagnato, può essere facile preda di funghi, mentre le albicocche rischiano di marcire sulla pianta: fattori questi che hanno determinato la sua diffusione in climi caldi e asciutti, dove minore è il rischio di gelate e più contenute sono le precipitazioni.

IL FRUTTO

Il frutto, detto drupa, è piccolo e di forma sferica, con buccia di colore giallo uovo-arancio con lievi sfumature rosse e leggermente vellutata e polpa arancione. All'interno del frutto vi è un nocciolo, un seme singolo molto simile ad una mandorla, che come il seme della pesca viene detto armellina. La pianta dell'albicocco è piuttosto precoce: esso inizia a dare frutti, che necessitano dai 3 ai 6 mesi per svilupparsi e maturare, sin dal secondo anno di vita, anche se la piena produzione inizia intorno al terzo/quinto anno. Solitamente la raccolta è più abbondante su alberi piccoli e rami corti, viene effettuata prevalentemente a mano ed inizia nei primi giorni di maggio per terminare a luglio inoltrato. Il frutto dell'albicocco è saporito, leggermente acidulo, nutriente e facilmente digeribile.



EPOCA DI RACCOLTA

Calendario	Varietà locali °	Italia °	Europa °	Resto del mondo °	*	□
Gennaio				●	●	
Febbraio				●	●	
Marzo					●	
Aprile					●	
Maggio	●	●	●	●	●	
Giugno	●	●	●	●	●	
Luglio	●	●	●	●	●	
Agosto	●	●	●	●	●	
Settembre					●	
Ottobre					●	
Novembre				●	●	
Dicembre				●	●	

Legenda: ° Fresco; * Frigoconservato; □ Coltura protetta

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

L'albicocca è famosa per il suo elevato contenuto di carotene, sostanza questa molto importante perché utilizzata dall'organismo per la produzione di vitamina A. Si pensi che due etti di albicocche fresche forniscono il 100% del fabbisogno di vitamina A di un adulto, essa protegge le superfici dell'organismo, interne ed esterne, e la sua carenza provoca secchezza della pelle e delle mucose respiratorie, digerenti e urinarie e può portare ad un indebolimento ed alla rottura delle unghie, dei capelli, a difficoltà di cicatrizzazione delle ferite, ad arresti nella crescita e ad un'aumentata fragilità ossea. Inoltre, e queste sono sicuramente le conseguenze più note della mancanza di vitamina A, possono determinarsi affezioni dell'occhio e della vista come la diminuzione della capacità visiva, lesioni della cornea, infiammazioni delle palpebre.



L'albicocca è ricca anche di vitamina B, C e PP e di diversi oligoelementi, come magnesio, fosforo, ferro, calcio e, soprattutto, potassio, e questo ne fa un alimento irrinunciabile per chi è anemico, spossato, depresso, cronicamente stanco, durante i periodi di convalescenza, per i bambini e per gli anziani. Se essiccata, invece, l'albicocca ha proprietà lassative, favorite dalla presenza di uno zucchero, il sorbitolo, mentre il frutto fresco è notoriamente astringente.

Indicazioni importanti sono quelle di evitare, da un lato, di consumare il contenuto dei noccioli perché tossico e, dall'altro, di mangiare quantità importanti di questo frutto per chi soffre di calcoli renali.

NUTRIENTI	UNITÀ	VALORI PER 100 G
Acqua	g	85,36
Energia	kcal	48
Energia	kJ	201
Proteine	g	1,4
Lipidi totali (grassi)	g	0,39
Ceneri	g	0,05
Carboidrati per differenza	g	11,12
Fibre, totale dieta	g	2,00
Zuccheri, totale	g	9,24
Saccarosio	g	0,26
Glucosio (destrosio)	g	2,37
Fruttosio	g	0,06
Maltosio	g	0,06
MINERALI		
Calcio, Ca	mg	13
Ferro, Fe	mg	0,39
Magnesio, Mg	mg	10
Fosforo, P	mg	23
Potassio, K	mg	259



NUTRIENTI	UNITÀ	VALORI PER 100 G
Sodio, Na	mg	1
Zinco, Zn	mg	0,20
Rame, Cu	mg	0,07
Manganese, Mn	mg	0.077
Selenio, Se	mcg	0,01
VITAMINE		
Vitamina C, totale acido ascorbico	mg	10
Tiamina	mg	0,03
Riboflavina	mg	0,04
Niacina	mg	0,41
Acido pantotenico	mg	0,16
Vitamina B-6	mg	0,05
Folato, totale	mcg	9
Folato, cibo	mcg	9
Folato, DFE	mcg_DFE	9
Vitamina A, IU	IU	1926
Vitamina A, RAE	mcg_RAE	96
Vitamina E (alfa-tocoferolo)	mg	0,06
Vitamin K (phylloquinone)	mcg	3,03
GRASSI		
Acidi grassi, totale saturi	g	0,02
16.00	g	0,02
18.00	g	0,003
Acidi grassi, totale monoinsaturi	g	0,11
18:1 indifferenziati	g	0,11
Acidi grassi, totale polinsaturi	g	0,07
18:2 indifferenziati	g	0,07
Fitosterolo	mg	18
ALTRO		
Carotene, beta	mcg	1094
Carotene, alfa	mcg	19



VARIETÀ DI ALBICOCCA

Le varietà più coltivate nel nostro Paese, spesso con tecniche diversificate a seconda delle regioni di produzione e del relativo clima, sono Tyrinthos, Aurora, Reale d'Imola, Portici, Boccuccia, Fracasso, San Castrese, Sungiant, Caldesi e Cremonini, mentre quelle più pregiate sono certamente la Monaco, la Baracca, la Reale di Imola, la Luizet, la Pesca di Nancy, la Precoce Cremonini e la Val Venosta. Di seguito si propongono le immagini di alcune di queste varietà tra le più apprezzate dai consumatori.



Portici



Goldrich



Reale d'Imola



Amabile Vecchioni



Pisana



Venturina



San Castrese



Ivonne Liverani



Bella d'Imola

In generale, il frutto dell'albicocco non si adatta molto alle forme obbligate richieste dal mercato, tuttavia, poiché la quota di prodotto destinata alle industrie di trasformazione è costantemente in cresci-



ta e di enorme rilievo in termini assoluti, la tendenza emergente delle aziende produttrici è quella di produrre drupe dalle forme libere, che permettono di raggiungere precocemente la piena produzione e che si adattano altresì alla raccolta meccanica.

Anche per l'albicocca le richieste di evoluzione varietale tendono ad essere rivolte verso obiettivi quali la qualità dei frutti, la resistenza alle fitopatie e alle manipolazioni, l'estensione del calendario di maturazione e, fondamentale, la produttività costante.

DIFESA FITOSANITARIA

Sono diversi i parassiti che colpiscono l'albicocco in modo più o meno grave: quelli particolarmente dannosi, che fortunatamente sono pochi grazie all'epoca di raccolta precoce, incidono sull'attività vegetativa e sui frutti. I parassiti più importanti sono la *Monilia*: la più grave malattia fungina dell'albicocco ed interessa tutti gli organi dell'albero, dai rami alle foglie ed ai fiori; la *Monilia laxa* e la *Monilia fructigena*, che causano e l'imbrunimento dei fiori e quello dei frutti piccoli oltre che il loro disseccamento intaccando, invece, con macchie brunastre e molli i frutti prossimi alla maturazione.

Il pericolo maggiore di questi parassiti deriva dal fatto che essi si conservano sulla pianta negli anni, anche nei rami secchi e nei frutti mummificati, riattivandosi nella primavera successiva: maggiori sono le nebbie e le piogge della stagione, maggiore è la probabilità che le infezioni si riproducano. Quindi, per combattere efficacemente la *Monilia*, è necessario intervenire soprattutto sui ristagni, sull'eccessiva fittezza e sulla vigoria delle piante.

USO E CONSERVAZIONE

L'albicocca trova largo impiego in cucina nella preparazione di sciroppi, succhi, marmellate, gelatine, gelati, canditi e macedonie. Essa è un frutto abbastanza resistente alla manipolazione ad eccezione del-



le varietà precoci (Tyrrinthos), bisogna comunque evitare e la sovrapposizione dei frutti per impedirne l'ammaccatura e gli sbalzi termici. Le albicocche possono essere conservate in frigorifero per un massimo di 6-7 giorni se riposte in un sacchetto di plastica con piccoli fori. Se al momento dell'acquisto esse fossero ancora dure, basterà tenerle alcuni giorni a temperatura ambiente di modo che possa completarsi il processo di maturazione e, poi, eventualmente, riporle in frigorifero secondo le sopra descritte modalità di conservazione.

PRODUZIONE DELLE ALBICOCCHE E DIMENSIONE DEL MERCATO

L'albicocca, frutto tipicamente estivo, è solitamente disponibile sul mercato nei mesi di giugno e di luglio, anche se, a seconda dell'andamento climatico della stagione, la si può trovare sui banchi del mercato già a fine maggio e fino al principio di agosto. Essa è un vero e proprio dono della natura grazie al suo elevato contenuto di vitamina A e vitamina C.

La zona di maggior diffusione dell'albicocco è sicuramente il bacino del Mediterraneo, che produce circa il 60% dell'intera produzione mondiale, mentre il restante 40% viene raccolto in Asia Minore, California ed Europa orientale. I principali Paesi produttori di albicocche sono, nell'ordine, la Turchia, la Russia, la Spagna, l'Italia, gli Stati Uniti, la Francia e la Grecia.

Per quanto concerne i dati produttivi della nostra penisola, essa detiene circa il 15% del mercato mondiale con una tendenza continua di leggera espansione. Di questo 15%, oltre l'80% viene prodotto in sole quattro regioni: Campania (38,7%), Emilia-Romagna (26,6%), Basilicata (13,3%) e Sicilia (5,5%).

Per quanto concerne i prezzi, invece, da alcuni anni non si verificano particolari crisi di mercato permettendo, così, agli stessi di restare remunerativi, almeno per il prodotto di qualità, che presenta un aspetto attraente e specifiche caratteristiche gustative.



LA DIFFUSIONE DELL'ALBICOCCO NEL LAZIO: LE SPECIE AUTOCOTONE TIPICHE

La superficie del Lazio investita ad albicocco è di circa 150 ettari e rappresenta approssimativamente l'1% di quella nazionale. In ambito regionale, la produzione si concentra tra la provincia di Roma e quella di Latina (rispettivamente con il 59% e il 39% delle superfici), mentre a Viterbo si coltiva il restante 1% (ISTAT, 2002). La limitata diffusione si deve alle peculiari esigenze climatiche ed ai numerosi problemi di carattere bioagronomico e sanitario che caratterizzano questa coltura.

L'ALBICOCCA IN CUCINA

Le albicocche vengono conservate o trattate in numerosi modi: essiccate, sciroppate e conservate in lattine, congelate, trasformate in succo, marmellata e gelatina di albicocca, usate in pasticceria per preparare gelati e sorbetti e per apricottare torte e pasticcini, vale a dire spennellarne la superficie con gelatina di albicocche prima di glassarla. Tecnica questa di cui un classico ed universale esempio è dato dalla famosa Sacher Torte.

Anche le armelline, i semi delle albicocche dal retrogusto gradevolmente amarognolo, vengono utilizzate in pasticceria come essenza e come ingrediente degli amaretti, di sciroppi o di liquori. Tuttavia, il loro consumo viene limitato ad un uso aromatico, poiché alla stregua delle foglie e dei fiori dell'albicocco, le armelline contengono un derivato dell'acido cianidrico, che, ingerito in dosi massicce, risulta altamente tossico. Esse, pertanto, vanno assunte con parsimonia ed è sconsigliabile farle mangiare ai bambini.

Le albicocche, impiegate solitamente in preparazioni dolci, grazie al loro gusto lievemente acidulo sono adatte anche ad accostamenti salati, come le salse di accompagnamento alle carni rosse.



CURIOSITÀ

In Italia si consumano, in media, 3kg di albicocche pro capite all'anno, che, come specificato nella sezione dedicata a "Informazioni nutrizionali e salutistiche", contengono apprezzabili valori nutritivi e dietetici.

In particolare, questo frutto è idoneo al trattamento di stati di nervosismo, insonnia ed astenia psicofisica, nelle convalescenze, nell'iperuricemia, nei periodi di crescita e quando si necessita di un aumento della riserva alcalina. Inoltre, consumata matura è facilmente digeribile.

In cosmesi si utilizza la polpa per ottenere maschere nutrienti, vellutanti e rinfrescanti per pelli opache e stanche.

Infine, antichi studi di medicina riferiscono dell'uso del cianuro ricavato dalle armelline dell'albicocca contro stati di esaurimento, ulcera e per la cura del tumore. Proprio per curare questa malattia, si ricava ancora oggi una sostanza, il Laetrile, che rilascia cianuro, il quale legandosi ad un enzima attivo nelle cellule cancerose, le colpirebbe, trattandole e distruggendole direttamente. Si tratta di una terapia molto dibattuta e criticata, in uso sia in Messico sia in Australia e ritenuta inutile se non dannosa da numerosi altri Paesi.



REGOLAMENTO (CE) N. 851/2000 DELLA COMMISSIONE del 27 aprile 2000 che stabilisce la norma di commercializ- zazione applicabile alle ALBICOCCHE

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli (1), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1257/1999 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2, e l'articolo 3, paragrafo 3, considerando quanto segue:

(1) Le albicocche figurano all'allegato I del regolamento (CE) n.2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CEE) n. 1108/91 della Commissione, del 10 maggio 1991, che stabilisce norme di qualità per le albicocche (3), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 (4), è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.

(2) Occorre pertanto procedere ad una rifusione del testo di tali disposizioni e abrogare il regolamento (CEE) n. 1108/91. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le albicocche dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).

(3) L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commercia-



li fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.

(4) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione. I prodotti della categoria «Extra» devono essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, nei loro confronti, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.

(5) L'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 2200/96 prevede la possibilità di derogare alle norme vigenti nel caso in cui gli ortofrutticoli di una regione determinata sono venduti al dettaglio in tale regione per soddisfare un consumo locale tradizionalmente noto. Talune varietà di albicocche prodotte in Germania nella regione «Süßer See» sono caratterizzate da un calibro inferiore a quello richiesto dalle norme vigenti. Tali albicocche vengono tradizionalmente vendute nella regione di produzione e sono oggetto del regolamento (CE) n. 1010/98 della Commissione, del 14 maggio 1998, recante deroga, per la Germania, alle norme di commercializzazione per le albicocche (5). Per motivi di chiarezza e semplificazione della normativa comunitaria, è opportuno integrare tale deroga al presente regolamento e abrogare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1010/98.

(6) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi,



HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile alle albicocche di cui al codice NC 0809 10 00 è stabilita nell'allegato.

Essa si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

Articolo 2

1. In deroga all'allegato del presente regolamento, il calibro minimo delle albicocche prodotte nella regione «Süßer See» può essere inferiore di 5 millimetri al calibro minimo fissato dalle norme. Tuttavia, tali albicocche possono essere commercializzate esclusivamente in Sassonia-Anhalt e in Sassonia.
2. Ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, ciascuna partita deve recare documento o sulla scheda di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2200/96, oltre alle altre indicazioni richieste, la dicitura seguente: «Nur in Sachsen-Anhalt und Sachsen im Einzelhandel zu verkaufen».

Articolo 3

I regolamenti (CEE) n. 1108/91 e (CE) n. 1010/98 sono abrogati.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*. Esso è applicabile a partire dal primo giorno del mese successivo a quello della sua entrata in vigore.



Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

ALLEGATO

NORMA PER LE ALBICOCCHE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle albicocche delle varietà (cultivar) del *Prunus armeniaca* L. destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, ad esclusione di quelle destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le albicocche devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, le albicocche devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Esse devono presentare un grado sufficiente di sviluppo e maturazione.

Lo sviluppo e lo stato delle albicocche devono essere tali da consentire:



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

B. **Classificazione**

Le albicocche sono classificate nelle tre categorie seguenti.

i) Categoria «Extra»

Le albicocche di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

ii) Categoria I

Le albicocche di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. Esso possono tuttavia presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma o di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi ammaccature,
- lievi bruciature,
- lievi difetti della buccia che non superino 1 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 0,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende le albicocche che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.



Le albicocche possono comportare difetti della buccia, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione, nei limiti seguenti:

- 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. La calibrazione è obbligatoria per le categorie «Extra» e I.

Categoria

Diametro minimo (in mm)

Differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio (in mm)

Extra 35 5

I e II (calibrate) 30 10

II (non calibrata) 30

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ogni imballaggio tolleranze di qualità e di calibro.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria «Extra»

Il 5 % in numero o in peso di albicocche non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria I

Il 10 % in numero o in peso di albicocche non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di albicocche non corrispondenti alle



caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume, ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o peso di albicocche che presentino, rispetto al calibro minimo o al calibro indicato sull'imballaggio, una divergenza massima di 3 mm in più o in meno.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro (qualora sia imposta una calibrazione) e, per la categoria «Extra», di colorazione uniforme.

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

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore o pari a tre chilogrammi, con prodotti orto-frutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione (1).

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o 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. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.



C. **Presentazione**

Le albicocche possono essere presentate:

- in piccoli imballaggi,
- disposte in uno o più strati separati fra di loro,
- alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria «Extra».

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. **Identificazione**

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore. Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente;
- unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. **Natura del prodotto**

- «Albicocche», se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Denominazione della varietà per le categorie «Extra» e I.

C. **Origine del prodotto**

- Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione e denominazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali**

- Categoria.



- Calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo.

E. **Marchio ufficiale di controllo** (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sui colli quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. I colli non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora i colli siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.