



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

Il Ciliegio appartiene alla famiglia delle Rosacee, sottofamiglia Prunoideae, genere *Prunus*. In primavera la chioma si riempie di una moltitudine di fiorellini bianchi, che verso maggio-giugno diventano frutti rossi. In autunno, le foglie, di colore verde chiaro, lunghe, appuntite e con il margine seghettato, diventano di un bel rosso vivace. Esistono due specie di alberi, il ciliegio dolce ed il ciliegio acido, da cui si ottengono rispettivamente ciliegie dolci e ciliegie acide. Dal ciliegio dolce derivano circa cento varietà differenti che producono ciliegie suddivisibili in due grandi categorie: le “*tenerine*” e le “*duracine o duroni*”. Le prime sono a polpa tenera, di colore rosso scuro ed un succo che può essere colorato, di colore chiaro o incolore. Le seconde hanno dimensioni maggiori e polpa soda, sono di colore rosso scuro o nero con polpa rossa oppure di colore rosso chiaro con polpa rosacea o giallastra. Dal ciliegio acido, invece, si ottiene la specie *Prunus cerasus*, cui appartengono anche le amarene e le marasche. Queste varietà dal sapore acidulo non sono molto apprezzate come frutta fresca, ma le si impiega soprattutto per produrre sciroppi, marmellate e liquori come il maraschino, il cherry brandy e il ratafià. Attualmente il ciliegio viene coltivato in Europa, Asia, Australia ed America. La produzione italiana è sicuramente una delle maggiori a livello mondiale, con moltissime varietà diverse, fra le quali ricordiamo le Bigarreau (reperibili da maggio a giugno), le Nero (reperibili a giugno, tipiche della zona di Vignola), le Anella (reperibili da fine maggio a giugno, croccanti e succose), le Ferrovia (disponibili a giugno, tipiche della Puglia), le Marca (disponibili da giugno a luglio, adatte per la conservazione sotto spirito). Nonostante le numerose varietà, la composizione dei principi nutritivi non varia molto.

STORIA

Il Ciliegio dolce è ritenuto originario di un'area compresa fra il Mar Caspio, il Mar Nero, la Transcaucasia e l'Asia Minore, anche se in Europa esso era presente fin dall'epoca preistorica. Infatti, noccioli di ciliegie so-



no stati rinvenuti in residui lacustri della Scandinavia, mentre da alcuni reperti archeologici risulta che il suo legno era utilizzato fin dall'epoca delle palafitte in zone della Germania, della Svizzera e dell'Italia. In America esso è stato introdotto dall'Europa. Già Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, descrisse addirittura dieci varietà di ciliegio.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Il ciliegio può raggiungere notevoli dimensioni arrivando a superare i 20m di altezza. La sua chioma tende ad assumere forma piramidale, mentre tronco e branche presentano caratteristiche striature trasversali. Le gemme a frutto, del tipo a fiore, sono sempre laterali e formano 2-3, massimo 4 fiori. Mentre negli alberi giovani le gemme a fiore si formano nel tratto basale dei rami di medio sviluppo, con l'avanzare degli anni, l'albero tende a formare un numero crescente di mazzetti di maggio, tipiche formazioni fruttifere costituite da un ramo che ha già almeno due anni. Il mazzetto di maggio ha lunga durata, ogni anno produce frutti e prepara le gemme a fiore per la produzione dell'anno successivo. I fiori hanno una forma a calice con 5 sepali di color verde uniforme, oppure venato, striato o soffuso di rosso di varia tonalità, 5 sepali bianchi e numerosi stami con antere gialle. La fioritura, che avviene in epoca variabile a seconda dell'ambiente e dell'andamento climatico, nell'Italia centro-settentrionale inizia a metà-fine marzo e termina dopo un mese circa con le cultivar ciliegia, il cui nettare contiene dal 20 al 60% di zucchero ed esercita una notevole attrazione per le api. Il frutto è una drupa di forma, dimensioni ed aspetto variabili; la polpa è consistente nelle duracine o duroni e molle nelle tenerine; il colore della buccia va dal nero al rosso con tonalità variabili dallo scuro al rosa, al giallo, al bianco-giallastro; il succo può essere colorato o incolore. Il nocciolo ha dimensioni, forma e aspetto diversi a seconda della cultivar. Sempre a seconda della cultivar, dell'ambiente e dell'andamento stagionale la maturazione avviene in epoche diverse. Infatti, se in Veneto



essa si compie tra metà maggio (Marciana, Padovana, di Treviso) e fine giugno (Roana tardiva, Sandra tardiva), in Emilia Romagna, tra la seconda settimana di maggio (Ciliegia primaticcia) e fine giugno – inizio luglio (Corniola, Ciliegia ultima) ed in Toscana fra la prima decade di maggio (Precoce Tosi, Precoce della Marca, Gambolungo, Nerona) e la fine di giugno (Bella d'Arezzo), in Campania la maturazione si manifesta fin dalla fine di aprile (Cervina) e termina intorno alla fine di giugno (Imperiale, Pagliaccio).

CONSIGLI UTILI PER LA COLTIVAZIONE

Impollinazione

Moltissime varietà di ciliegio dolce sono autoincompatibili e per questo diventa spesso necessario piantare almeno due o tre piante di varietà diverse a poca distanza. Nel caso in cui non ci sia spazio per più piante, per favorire l'impollinazione si può sistemare vicino all'albero, durante la fioritura, un ramo tagliato, purché anch'esso fiorito, di una varietà diversa.

Concimazione

Come per moltissime altre piante, anche per il ciliegio si consiglia l'uso di concimi organici, come, ad esempio, il letame o lo stallatico. Per avere corpose produzioni di ciliegie si può concimare con abbondanti dosi di azoto (non nei periodi di siccità) e con dosi leggermente inferiori di fosforo e potassio.

EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta delle ciliegie è resa difficile, faticosa e pericolosa da una serie di motivazioni che vanno dalla ridotta dimensione dei frutti alla necessità di distaccarli con il peduncolo per impedire la fuoriuscita di succo e di evitare di danneggiare i mazzetti di maggio per non compromettere la fruttificazione del successivo anno, dalla elevata fogliosità alla notevole dimensione degli alberi. Le rese di raccolta sono di circa 9-10 kg/ora.



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

Le ciliegie hanno un valore nutritivo (38cal/100g di sostanza commestibile) pari a quello delle pesche (38), ed inferiore a quello di mele (56), pere (61) le susine (48), un non trascurabile contenuto in vitamina A e sono ricche di minerali e di acidi organici. Grazie a queste proprietà nutritive, esse sono frutti disintossicanti e svolgono un'elevata attività diuretica e lassativa. Le ciliegie costituiscono un valido ausilio nei casi di demineralizzazione e di dolori articolari ed hanno la virtù di essere ricche di flavonoidi, molto importanti per combattere i radicali liberi. Inoltre, sono dissetanti, indicate nella cura di arteriosclerosi, disturbi renali e gotta e contengono buone quantità di fibre, calcio e fosforo.

Pur appartenendo al gruppo dei frutti aciduli, l'elevato contenuto glucidico fa sì che la ciliegia sia un frutto zuccherino, ma non calorico, rendendola ben tollerata anche dai diabetici. Essa presenta un buon assortimento di acidi organici importanti per l'equilibrio acido-base



del corpo e una discreta quantità di potassio, elemento fondamentale nel controllo dell'ipertensione arteriosa. Il frutto fresco, consumato a digiuno (25 ciliegie al giorno), serve a depurare e a disintossicare l'organismo in virtù della presenza di polifenoli, ottimi in caso di stipsi e contro lo stress, grazie all'equilibrio tra acidi e sali minerali. Inoltre, le ciliegie sono dietetiche perché forniscono un medio ap-

NUTRIENTI	UNITÀ	VALORI PER 100 g
Parte edibile	%	86
Acqua	g	86,2
Proteine	g	0,8
Lipidi	g	0,1
Colesterolo	mg	0
Carboidrati disponibili	g	9,0
Zuccheri solubili	g	9,0
Fibra totale	g	1,3
Fibra insolubile	g	0,80
Fibra solubile	g	0,49
Energia	kcal	38
Energia	kJ	158
Sodio	mg	3
Potassio	mg	229
Ferro	mg	0,6
Calcio	mg	30
Fosforo	mg	18
Tiamina	mg	0,03
Riboflavina	mg	0,03
Niacina	mg	0,50
Vitamina A retinolo eq.	µg	19
Vitamina C	mg	11

Fonte: rielaborazione ARM su *Composizione degli alimenti - Aggiornamento 2000* - INRAN



porto di zuccheri e proteine, mentre uno studio della Michigan State University ha verificato che una dieta ricca di ciliegie riduce gli attacchi di cuore e le malattie cardiovascolari, senza avere gli effetti collaterali dell'aspirina.

USO E CONSERVAZIONE DEI FRUTTI

Le ciliegie possono essere conservate essiccate, mediante solforazione (con anidride solforosa o bisolfato di sodio o di potassio) e/o mediante sterilizzazione (scottatura o congelazione rapida o surgelazione, macerazione in alcool od aceto). In caso di necessità, le ciliegie possono essere conservate in frigorifero, ma per periodi brevi, non superiori a 2 settimane, sempre contenute in un sacchetto di carta e mai nella plastica. Molto importante è la prerrefrigerazione, applicata con la tecnica della idrorefrigerazione, e l'uso di mezzi ce-leri refrigerati per la spedizione a lunghe distanze.

PRODUZIONE E DIMENSIONE DEL MERCATO

Dopo un periodo di alterne vicende, la coltura del ciliegio attraversa attualmente una fase di espansione. Il rifiorire dell'interesse è stato determinato dall'aumento della domanda europea per il prodotto fresco di qualità, che ha stimolato l'avvio di importanti processi di ristrutturazione degli impianti italiani già esistenti. Processi basati, soprattutto, sulla valorizzazione di cultivar in grado di soddisfare mercati esigenti e ricchi ricorrendo dapprima a rivalutazioni dei genotipi pregiati ed, a causa della perdita di importanza di cultivar tradizionali prive dei necessari requisiti per una ottimale collocazione sul mercato europeo, all'elaborazione e produzione di nuove ed interessanti cultivar artificiali. Tali nuove cultivar sono state ottenute grazie a programmi di miglioramento genetico condotti all'estero ed in Italia, dove negli ultimi anni si è allargata notevolmente la scelta della gamma varietale da parte dei cerasicoltori. Caratteri comuni delle nuove cultivar sono, senza dubbio, la grandezza del frutto, che va da grosso a molto grosso (possibilmente non inferiore a 10



grammi) con buccia rossa e polpa colorata, polpa soda o semisoda; l'autofertilità; la precocità di entrata in produzione; la riduzione o il rallentamento dell'accrescimento; l'idoneità alla raccolta meccanica. L'Italia, dove la raccolta avviene principalmente nei mesi di maggio, giugno e luglio, a seconda dell'andamento stagionale, rappresenta uno dei principali produttori di ciliegie a livello europeo e mondiale. La coltivazione è diffusa principalmente in Puglia (dove si rinviene la tendenza più accentuatamente espansiva), Campania, Emilia-Romagna e Veneto, ma anche nel Lazio esistono importanti produzioni (a Celleno, in provincia di Viterbo, ad esempio, nell'anno 2002 sono state piantate oltre 1200 piante di ciliegio). La superficie nazionale coltivata a ciliegio è ormai prossima a 30.000 ettari, mentre la produzione si attesta intorno a valori superiori alle 150.000 tonnellate medie annue. È prevedibile che, continuando l'attuale favorevole congiuntura di domanda e di prezzi alla produzione, nel medio termine il quantitativo di ciliegie prodotte in Italia possa sempre più avvicinarsi al traguardo delle 200.000 tonnellate annue. Per quanto concerne alcuni dati statistici elaborati da ISMEA su dati ISTAT, nel 2006 l'Italia ha esportato circa 6.502 tonnellate di ciliegie per un valore pari ad €17.732.000, vale a dire circa il 45% in meno rispetto al 2005, mentre le importazioni, pari a 10.460 tonnellate per un valore pari ad €24.463.000, hanno registrato una variazione in positivo del 43% rispetto all'anno precedente.

L'ACQUISTO DELLA CILIEGIA

La ciliegia è molto amata dagli italiani, che ne fanno incetta d'estate, ma anche in pieno inverno, soprattutto durante le feste natalizie, quando essa diventa il frutto "esotico" del benessere e dell'abbondanza. Tuttavia, per gustare una ciliegia di qualità è meglio scegliere l'estate e le varietà nostrane, sia per la freschezza sia per il sapore del frutto. Qualunque sia la varietà prescelta, i suggerimenti sono gli stessi: poiché a differenza di altri frutti le ciliegie non proseguono la maturazione dopo il raccolto, è necessario acquistarle solo se ben



mature e sceglierle con cura. Bisogna, in particolare, controllare che non siano ammaccate, che la buccia non abbia macchie e screpolature e che il colore sia brillante ed uniforme, fare attenzione che il picciolo sia ancora presente, di colore verde vivo ed intenso e ricordare che il frutto migliore è quello con la polpa soda, che in frigo conserva più a lungo il sapore e la carica di vitamine.

LA DIFFUSIONE DELLA CILIEGIA NEL LAZIO: TRA SPECIE AUTOC-TONE TIPICHE, SAGRE E PREMI

Alcuni territori della provincia di Roma, soprattutto dei comuni di Montelibretti, Moricone, Nerola, Montorio Romano, Palombara Sabina, sono da tempo immemorabile, come testimoniano le piante secolari presenti sul territorio, vocati e coltivati a ciliegio Ravenna della Sabina, che deriva dalle cultivar locali Ravenna precoce e Ravenna tardiva. Di forma rotonda, del calibro da 15 a 20mm e di colore rosa tendente al vinoso, la polpa ha un sapore ottimo, dolce, persistente e con la tessitura grossolana. L'uso del prodotto è fortemente radicato nella cultura locale avendo acquisito spazi nella cucina tradizionale della zona, in particolare nella conservazione delle ciliegie sotto spirito e nella preparazione di marmellata, sciroppi, succhi e distillati. Inoltre, sono ormai più di settant'anni che a Palombara Sabina, comune alle porte di Roma, si celebra la Sagra delle Cerase. Il paese, che sorge su un colle ai piedi del Monte Gennaro, è dominato dal Castello Savelli ed è circondato da ricche estensioni di ulivi e ciliegi. In questo territorio vengono raccolti ogni anno quintali e quintali di ciliegie e di fiori profumati, che vengono riutilizzati per l'abbellimento e la decorazione dei carri allegorici che sfilano per le vie del paese durante i giorni di festa. Con cerase, da queste parti, si intendono le ciliegie, quelle di ottima qualità, che hanno ricevuto una propria denominazione. Infatti, la Ravenna di Palombara viene esportata in tutta Europa: rossa, carnosa, dal sapore eccellente, essa è diventata la protagonista assoluta di una festa che vuole celebrare in-



sieme la stagione della raccolta e l'arrivo dell'estate. La Sagra delle cerase è la festa civile più importante di questo Comune e si svolge la seconda domenica di giugno, anche se, in effetti, essa dura una settimana, con mostre diverse di pittura, artigianato e prodotti tipici agricoli e la premiazione delle cerase più belle. Nei vari rioni si svolgono canti e balli e nelle piazze "giochi popolari". La mattina della domenica della festa c'è una sfilata di ragazze e ragazzi in costume tipico palombarese con premiazione ufficiale dei costumi più belli, mentre, nel pomeriggio, si svolge proprio la sfilata dei carri allegorici. Ogni rione prepara un carro: il tema dei carri è libero purché essi facciano riferimento alla cerasa. Infatti, la loro copertura deve essere interamente vegetale, composta di ciliegie e di fiori, che vengono attaccati uno per uno alla struttura portante, con una colla a caldo fatta di un impasto d'acqua e farina. Solo così i colori della frutta non perdono la loro brillantezza. Viene premiato il rione il cui carro venga giudicato come il meglio addobbato. Inoltre, nelle sale della rocca si possono visitare le mostre, tra cui quella delle cerase e dei prodotti tipici. Infine, nel territorio del Comune di Celleno, nella Tuscia viterbese, la produzione di ciliegie ha una storia antichissima. In questo paese si svolge annualmente una festa molto famosa ed interamente dedicata alla ciliegia ed il cui apice è rappresentato da una sfilata di carri allegorici, realizzati dai cittadini, e dalla premiazione del più bello. La sfilata si conclude con la "crostatona": una crostata di marmellata di ciliegie lunga oltre 10 metri. Dal 1998, inoltre, questa festa ospita il concorso nazionale "Ciliegie d'Italia", premio Claudio Locchi, durante il quale campioni di cerase provenienti da varie regioni italiane vengono assaggiati da una commissione di degustatori qualificati, che procede all'assegnazione dei premi per la migliore ciliegia, per la ciliegia più bella alla vista e per il gusto. Tali ultimi due riconoscimenti sono stati istituiti dopo la ricerca condotta dal CNR di Bologna, dalla quale è emerso che sono proprio le ciliegie il frutto che più di ogni altro stimola la sensorialità degli italia-



ni. Infine, nel giugno del 2003, sempre in occasione della festa di Celleno, ben venti comuni italiani hanno costituito l'Associazione Nazionale Città delle Ciliegie, con la finalità di valorizzare il prodotto su scala nazionale ed internazionale. Ad essa aderiscono 36 Comuni, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. In occasione della sagra di Celleno si è svolta anche una delle più singolari gare che si conoscano: lo "spunto del nocciolo". Ad aggiudicarsi il trofeo 2006 è stato un signore di Montefiascone, che ha scagliato il nocciolo di ciliegia a quasi 15 metri di distanza.

LA CILIEGIA IN CUCINA

Le ciliegie sono un frutto particolarmente apprezzato, per forma, aspetto e sapore. Oltre al consumo delle ciliegie fresche e di quelle conservate sotto spirito, questo frutto viene utilizzato anche per la preparazione di marmellate, sciroppi, succhi, canditi, salse, sorbetti e mostarde e anche di liquori (cherry brandy, kirsch, maraschino, ratafià).

IL LEGNO DI CILIEGIO

Il ciliegio ha la corteccia lucente, di colore tra il bruno e il rossastro, che si stacca in strisce orizzontali. Il legno del ciliegio, che ha un peso specifico pari a 650/750 kg/m³, è molto pregiato e si lavora facilmente. Esso viene usato per fabbricare mobili e strumenti musicali.

CURIOSITÀ

San Gerardo Tintore, patrono di Monza, è il Santo delle ciliegie e si venera il 6 giugno. La tradizione vuole che le ciliegie vengano consumate entro il 24 giugno, giorno di San Giovanni. Per questa ragione, in alcune zone d'Italia, si chiamano "giovannini" i minuscoli vermetti bianchi che si possono trovare dentro i frutti quando le giornate diventano molto calde e le ciliegie troppo mature. In Giappone il fiore di ciliegio è simbolo di purezza e di felicità. Fiorisce in primavera e nella tradizione scintoista dà il via alle feste che favoriscono e proteggono i raccol-



ti. Un infuso di fiori di ciliegio sostituisce il tè nelle cerimonie nuziali. Nella mitologia baltica esiste un dio dei ciliegi, Kirnis, al quale si facevano offerte di galli e di ceri accesi. In cosmetica le ciliegie hanno effetti benefici: se la polpa è utile per rinfrescare pelli irritate, il decotto di peduncoli può essere usato come lenitivo per pelli screpolate. Ai bambini questo frutto va dato con cautela, possibilmente sopra i due anni d'età, poiché può dare problemi digestivi e bisogna fare attenzione che il nocciolo non venga ingerito o, peggio, masticato.

**REGOLAMENTO (CEE) N. 899/87 DELLA COMMISSIONE
del 30 marzo 1987 che stabilisce norme di qualità per ciliegie
G.U. CEE N - L 88 del 31/03/1987 (pag. 19)
Modificato dal Reg. (CE) 46/2003 del 10 gennaio 2003
G.U. 7 del 11/01/03 (pag. 61) Norma di qualità per ciliegie**

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle ciliegie delle varietà (cultivar) derivate dal *Prunus avium* L., dal *Prunus cerasus* L. o loro ibridi, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le ciliegie destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le ciliegie devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

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

- intere,
- di aspetto fresco,
- sane; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,



- resistenti (in funzione della varietà),
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- praticamente prive di parassiti,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei,
- munite del peduncolo (1)

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere maturità sufficiente. Lo sviluppo e lo stato delle ciliegie devono essere tali da permettere loro:

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

(1) Salvo per le ciliegie delle varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto e per quelle delle varietà acide presentate senza peduncolo.

B. Classificazione

Le ciliegie sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

Le ciliegie di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono essere ben sviluppate e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà. Devono essere prive di difetti, salvo leggerissime alterazioni superficiali dell'epidermide, purché non pregiudichino la qualità e l'aspetto generale del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) Categoria I

Le ciliegie di questa categoria devono essere di buona qualità. Possono tuttavia presentare i difetti seguenti, purché questi non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione:

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti di colorazione.

Le ciliegie di questa categoria devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.



iii) Categoria II

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

Esse possono tuttavia presentare:

- difetti di forma e di colorazione, purché mantengano le caratteristiche della loro varietà;
- lievi difetti superficiali cicatrizzati che non pregiudichino sensibilmente né l'aspetto né la conservazione dei frutti.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le ciliegie devono avere il seguente calibro minimo:

- categoria "Extra": 20 mm
- categoria I e II: 17 mm.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

Il 5% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria, esclusi i frutti passati di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 2%.

ii) Categoria I

Il 10% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, bensì a quelle della categoria II o eccezional-



mente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4%.

iii) Categoria II

Il 10% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti passati di maturazione e/o spaccati e/o verminati, sono limitati al 4%. Tuttavia, i frutti passati di maturità non possono superare il 2%.

B. Tolleranze di calibro

i) Categoria "Extra", I e II

Il 10% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti ai calibri minimi previsti, ma aventi diametro non inferiore a:

- 17 mm nella categoria "Extra",
- 15 mm nelle categorie I e II.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale origine, varietà e qualità. La grandezza dei frutti deve essere sostanzialmente omogenea.

Inoltre, le ciliegie della categoria "Extra" devono presentare colorazione e maturazione uniformi.

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 a 3 chilogrammi, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal Reg. (CE) n. 48 della Commissione (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65).



B. Condizionamento

Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono 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.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare accanto al codice la dicitura "imballatore e/o speditore" (o un'abbreviazione equivalente).

B. Natura del prodotto

ciliegie se il contenuto non è visibile dall'esterno,
denominazione della varietà (facoltativa)

(1) Obbligatoria per le ciliegie delle varietà dolci il cui peduncolo si stacca naturalmente alla raccolta e per quelle varietà acide presentate senza peduncolo. Per queste ultime è tuttavia ammesso che l'imballaggio rechi la menzione ciliegie acide.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- categoria.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)