



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. Per ogni informazione sui prodotti di Roma e la loro storia è possibile consultare il sito www.romaincampagna.it.



INTRODUZIONE

Questa varietà di fragola viene coltivata tradizionalmente a Nemi, un comune dei Castelli Romani.

Le piantine delle fragoline di Nemi provengono o dai boschi circostanti o dalla coltura precedente e rimangono in produzione per 3/4 anni. I frutti primari e secondari che hanno forma allungata e fusiforme, sono di dimensioni piuttosto ridotte e morbidi (da cui il nome *vesca* che in latino significa appunto morbido), il loro colore superficiale è rosso intenso mentre la polpa biancastra.

Sono proprio l'intensità del colore rosso che spicca nel verde deciso delle piccole foglie e l'inebriante profumo di ambra e di rosa a caratterizzare la fragolina di Nemi.

STORIA

La fragola di bosco è all'origine di tutte le altre specie di fragole che sono da sempre state coltivate. L'origine è antica: la prima varietà coltivata in Europa risale al Settecento quando un ufficiale del genio francese, Frèzier, tornando dal Cile portò con sé la specie indigena di fragola dalla quale derivano tutte le varietà coltivate oggi.

Originaria delle Alpi, dove ancora cresce unicamente allo stato selvatico, la gustosa fragolina fu introdotta nel Lazio proprio dagli antichi Romani dandole il nome di *fragrans*, inebriati dal suo profumo e dalla sua dolcezza.

La leggenda vuole che questa fragola sia legata al *Nemus memoris*, il bosco sacro alla dea Diana che si snoda dal comune di Nemi fino alle pendici dell'omonimo lago. La storia racconta che Adone era conteso tra Venere e Persefone; quest'ultima, irritata dal comportamento dell'avversaria, si rivolse a Marte che infuriato uccise il giovane Adone. Le lacrime di Venere a contatto con il sangue di Adone si trasformarono in piccoli cuori rossi, le fragoline, che si diffusero in tutto il *Nemus memoris*.

Negli Atti dell'Inchiesta Parlamentare sullo stato dell'agricoltura



(1877-1884) del neonato Regno d'Italia, si scrive sulla coltivazione delle fragole e fiori a Nemi. Diverse testimonianze pittoriche, in particolare un'incisione di Bartolomeo Pinelli del 1822, raffigurante il trionfo delle fragole alla Rotonda (il Pantheon), documentano l'esistenza di una festa delle fragole in onore di Adone che da secoli si teneva a Roma nel mese di giugno. Altre raffigurazioni pittoriche raccontano la festa raffigurando le "fragolare" intente a preparare cestini di fragoline da distribuire ai passanti; non è azzardato pensare che detti frutti fossero forniti proprio dai contadini di Nemi poiché in quel tempo la frutta del mercato romano era prodotta proprio nella zona dei Castelli Romani. Leon Battista Alberti, uno dei massimi esponenti della civiltà umanistica, in occasione di una visita a Nemi, così si esprime: "ogni piana e ogni rupe fino al ciglio del monte è coperta da frutti...quando l'annata è buona da qui si portano in città frutti da bastare al popolo". Traballanti carretti carichi di frutta – mele, pesche e le celeberrime fragole – portavano a Roma ogni giorno provviste destinate alla popolazione urbana.

L'apice della produzione si è avuto nel dopoguerra (anni '30-'50).

IL FRUTTO

Questa varietà di fragola appartiene alla specie *Fragaria vesca* var. *semperflorens* (fragola di bosco di origine europea), pianta erbacea della famiglia delle rosacee.

La *fragaria vesca* è una pianta orticola perenne caratterizzata da foglie trifogliate riunite alla base in piccoli ciuffi. Le foglie hanno un lungo picciolo peloso e sono divise a loro volta in tre foglioline con il margine dentellato.

I piccoli fiori, formati da cinque petali, sono sorretti da fusti privi di foglie e sviluppano un ricettacolo naturale che diventa carnoso e rosso da maggio a luglio.

La superficie della fragolina è ricoperta da numerosi puntini di colore giallo e bruno, in realtà i frutti veri e propri sono i semi gialli in quanto



la parte edule della pianta non è altro che il ricettacolo ingrossato di un infiorescenza. I frutti primari e secondari hanno forma allungata e fusiforme, a volte conico arrotondata, sono di dimensioni piuttosto ridotte ed hanno un peso medio ponderato di 1,2 g. Esistono diverse varietà di fragola di bosco ma sicuramente la più coltivata è la Regina delle Valli che ha la caratteristica di non essere stolonifera.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Caratteristiche del terreno di coltura

L'habitat favorito dalle fragoline per una buona crescita e maturazione è senz'altro il bosco, nelle radure e nei luoghi erbosi, fino a 1.800 metri di altezza; la vallata del lago di Nemi, ad una altitudine di circa 320 m sul livello del mare, rappresenta il luogo ideale per la fragola selvatica.

I terreni di medio impasto tendenti allo sciolto, acidi o subacidi dotati di ottima permeabilità, elevata fertilità, con buone dotazioni di fosforo e potassio, carenti di calcio e ferro rappresentano la base essenziale per un'ottima piantagione. Il terreno deve essere lavorato profondamente al momento dell'impianto e in seguito deve essere periodicamente e sistematicamente sarchiato per mantenerlo soffice; l'esposizione ai raggi solari deve essere diretta.

Concimazione

La concimazione deve essere molto abbondante al momento dell'impianto e si esegue con letame posto a 30 cm di profondità, in solchi scavati in corrispondenza dei futuri filari del fragoletto e in seguito, oltre al letame, ogni anno è opportuno somministrare in autunno concime minerale a base di azoto e di potassio.

Pacciamatura

La pacciamatura si esegue prima della piantagione stendendo sul



terreno un foglio opportunamente forato; sotto questo strato protettivo le pianticelle godono di un benefico tepore e quando a primavera foglie e stoloni (localmente detti “lupari”) spuntano dai fori del foglio steso, possono godere di una superficie liscia e pulita su cui i frutti si appoggiano fino alla completa maturazione senza sporcarsi di terra e subire alcun attrito contro il suolo.

Le piante di fragoline che provengono dai boschi circostanti oppure dalla coltura precedente vengono impiantate manualmente con l’ausilio del “pizzuto” di legno, un cono appuntito provvisto di manico, facendo attenzione al colletto delle piante che deve affiorare dal terreno.



















Coltivazione, irrigazione e controllo degli infestanti

La coltivazione è faticosa perché bisogna passare tra i filari almeno una volta alla settimana per estirpare a mano le erbacce infestanti, proteggere i frutti in via di maturazione da uccelli e insetti, irrigare a pioggia o per scorrimento ogni due/tre giorni soprattutto in estate perché la pianta è sensibile alla siccità. La moltiplicazione avviene di solito per distacco degli stoloni che si dipartono dalla pianta madre e può essere eseguita in aprile, ponendo le giovani piantine in singoli vasetti e trapiantandole in piena terra in autunno, o in settembre-ottobre trapiantando gli stoloni direttamente a dimora. Molte delle varietà di “fragola di bosco” coltivate però non emettono stoloni; la riproduzione in questo caso avviene per seme.

Raccolta e lavorazione

La raccolta avviene esclusivamente a mano; le fragole da raccogliere devono essere sode e di colore rosso uniforme, il picciolo deve restare attaccato al frutto. Nel caso presentino parti bianche o verde chiaro significa che la fragola è ancora acerba.



	Trapianto	Fioritura	Irrigazione	Raccolta
Gennaio				
Febbraio				
Marzo				
Aprile				
Maggio				
Giugno				
Luglio				
Agosto				
Settembre				
Ottobre				
Novembre				
Dicembre				

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Il frutto della fragola giunto a maturazione è rosso all'esterno mentre all'interno ha una colorazione dal bianco al rosso scuro. Il colore rosso è dovuto ad una antocianina che appartiene a un gruppo di polifenoli chiamato bioflavonoidi. Il profumo intenso è invece dovuto alla presenza nelle fragole di alcune sostanze quali oli essenziali, tannini e flavoni che conferiscono al frutto il profumo caratteristico e hanno un elevato potere antiossidante.

Per quanto riguarda i benefici per la salute, la vitamina C contenuta nelle fragole rafforza il sistema immunitario e stimola la rigenerazione della pelle.

Molto ricche di fibra alimentare e di iodio, sono anche ricche di potassio, acido folico, riboflavina, vitamina B5, omega-3 acidi grassi, vitamina B6, vitamina K, magnesio e rame.

Le fragole svolgono anche una funzione antinfiammatoria e anticoagulante grazie alla presenza dell'acido salicilico. In misura minore



esse contengono: acido malico, acido ossalico, acido folico, calcio, potassio, magnesio, ferro, fosforo e vitamina E.

La fragolina può entrare inoltre nella dieta dei diabetici perché lo zucchero che contiene è per lo più levulosio, meno pronto del saccaroso nel meccanismo metabolico di assimilazione.

Accanto alle proprietà salutistiche, però, la fragola contiene istamina, un composto azotato coinvolto nei meccanismi digestivi e nelle reazioni infiammatorie. In soggetti sensibili, l'istamina si lega a specifici recettori dei vasi sanguigni provocando il rilascio di una sostanza, detta P, responsabile dei pruriti e di forte orticaria (reazione allergica).

Valori nutrizionali per 100 gr di fragoline di bosco (*Fragaria vesca*)

Energia (kcal)	27
Proteine (g)	0,9
Carboidrati (g)	5,3
Grassi (g)	0,4
Fibra (g)	1,6
Sodio (mg)	2,0
Potassio (mg)	160
Ferro (mg)	0,8
Calcio (mg)	35
Fosforo (mg)	28
Vitamina B1 (mg)	0,02
Vitamina B2 (mg)	0,04
Vitamina B3 (mg)	0,5
Vitamina C (mg)	54
Vitamina E (mg)	0,18
Vitamina A (µg)	3
Colesterolo (mg)	0





LE FRAGOLE DI NEMI IN TAVOLA

Le fragole sono facilmente deperibili, quindi dopo la raccolta, vanno tenute in frigorifero, nello scomparto meno freddo per due/tre giorni al massimo, poste su vassoi di cartone o lasciate nel cestino in cui sono state acquistate, in modo che circoli l'aria; prima del consumo devono essere lavate attentamente in quanto essendo a contatto con il terreno possono trattenere microrganismi e antiparassitari. Dopo aver lavato le fragole, evitando di tenerle a bagno, con un movimento di torsione, si toglie la rosetta di foglie e solo prima della degustazione condirle per evitare che diventino troppo morbide.

Per pulire accuratamente le fragoline di bosco si può aggiungere all'acqua del risciacquo del limone o del vino bianco.

Generalmente, le fragoline di bosco, proprio per la loro dolcezza, vengono consumate tal quale. Tuttavia, è possibile condirle anche con zucchero e limone.

Da questi frutti si ottiene anche il fragolino, un liquore dolce caratteristico ottenuto per infusione dalle fragole di bosco di Nemi.

CURIOSITÀ

La fragola è in realtà un falso frutto che sorregge i veri frutti, ovvero i semi, di cui è cosparsa la superficie.

Tracce di fragoline di bosco sono state ritrovate in scavi archeologici risalenti addirittura al periodo neolitico. Nel Medioevo, per i cristiani, a causa del colore rosso del suo succo che ricordava quello del sangue, rappresentava il simbolo della sofferenza del Cristo e dei martiri tanto che nei manoscritti la fragola viene raffigurata in associazione ad essa. Sempre nel Medioevo la fragola fu chiamata "frutto cuore" per analogia con la sua forma e perché aveva le doti di lenire le passioni amorose.

Una tradizione popolare attribuiva invece alla fragola addirittura virtù magiche: per evitare, per esempio, il morso dei serpenti, si dovevano raccogliere le sue foglie il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista



(del quale era il frutto prediletto), farle essiccare al sole e confezionarvi una cintura da indossare.

La polpa di fragola è un ottimo dentifricio: lasciandola sui denti e sulle gengive per qualche minuto aiuta a renderli più bianchi e ad avere un alito più fresco.

A Nemi la fragolina è talmente apprezzata che viene utilizzata anche per aromatizzare i più caratteristici salumi e formaggi tipici locali. Inoltre, dal 1922, nella prima domenica di giugno vi si svolge la sagra della fragola; in questa occasione, le ragazze indossano l'antico costume tradizionale (gonna rossa, bustino nero, camicetta bianca e mandrucella, tipico copricapo di pizzo con fiocchi rossi) e percorrono le strade del paese distribuendo fragoline a tutti i partecipanti.



**REGOLAMENTO (CE) N. 843/2002
DELLA COMMISSIONE
DEL 21 MAGGIO 2002
CHE STABILISCE LA NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE
APPLICABILE ALLE FRAGOLE E MODIFICA IL REGOLAMENTO
(CEE) N. 899/87 (GU L 134 DEL 22.5.2002, PAG. 24)**

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 ortofruttili (1), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 545/2002, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2, e l'articolo 3, paragrafo 3, lettera c),
considerando quanto segue:

- (1) Le fragole figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per il quale è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CEE) n. 899/87 della Commissione, del 30 marzo 1987, che stabilisce norme di qualità per ciliegie e fragole (3), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 (4), è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica.
- (2) Per ragioni di chiarezza è opportuno rendere autonoma, rispetto agli altri prodotti di cui al regolamento (CEE) n. 899/87, la normativa concernente le fragole. A tal fine, per motivi di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per le fragole dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU). Occorre pertanto procedere ad una rifusione della normativa concernente le fragole e modificare di conseguenza il regolamento (CEE) n. 899/87.



- (3) L'applicazione di nuove norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali 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'obbligo di maturità sufficiente deve figurare tra le caratteristiche minime delle fragole affinché esse siano conformi alla norma di commercializzazione. I dati scientifici e tecnici attualmente disponibili non consentono tuttavia di fissare un criterio oggettivo affidabile.
- (6) La commercializzazione di fragole di talune varietà che perdono facilmente il loro calice nel corso della raccolta, sprovviste di calice, avviene tradizionalmente nella regione di produzione in Finlandia e in Danimarca. Questi due Stati membri hanno chiesto, conformemente al regolamento (CE) n. 2200/96, che le fragole prodotte e consumate in tali regioni non siano soggette all'obbligo di conformità alle norme. È pertanto opportuno prevedere una deroga a tal fine.
- (7) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi.



- (1) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
- (2) GU L 84 del 28.3.2002, pag. 1.
- (3) GU L 88 del 31.3.1987, pag. 17.
- (4) GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile alle fragole di cui al codice NC 0810 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:

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

Articolo 2

1. In deroga alle disposizioni del presente regolamento, le fragole di varietà che perdono facilmente il calice nel corso della raccolta, prodotte in Finlandia e in Danimarca, possono essere vendute sprovviste di calice nella regione di produzione.
2. Ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, ciascun imballaggio o ciascuna partita deve recare, oltre alle altre indicazioni richieste, la dicitura seguente:
 - in lingua finlandese: «myydään ainoastaan ... (regione di produzione)»,
 - in lingua danese: «må kun sælges i ... (regione di produzione)»,
 - in lingua svedese: «får endast säljas i ... (regione di produzione)».



Articolo 3

Il regolamento (CEE) n. 899/87 è modificato come segue:

- a) il testo del titolo è sostituito dal seguente: «Regolamento (CEE) n. 899/87 della Commissione, del 30 marzo 1987, che fissa la norma di qualità per le ciliegie»;
- b) all'articolo 1, il testo del primo comma è sostituito dal seguente:
«1. Le norme di qualità applicabili alle ciliegie di cui al codice NC 0809 20 95 figurano nell'allegato del presente regolamento.»;
- c) l'allegato II è soppresso;
- d) all'allegato I, i termini «Allegato I» sono sostituiti dal termine «Allegato».

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee. Esso si applica a decorrere dal primo giorno del terzo mese successivo a quello dell'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 FRAGOLE

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica alle fragole delle varietà (cultivar) derivate dal genere «Fragaria L.» destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le fragole destinate alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le fragole 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 fragole devono essere:

- intere,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,
- di aspetto fresco, ma non lavate,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da attacchi parassitari,
- munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco); il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Esse devono essere sufficientemente sviluppate e avere maturità sufficiente. Lo sviluppo e lo stato delle fragole devono essere tali da permettere:

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

B. Classificazione

Le fragole sono classificate nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»

Le fragole di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà.

Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà.

Devono essere prive di terra.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la



qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) Categoria I

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma,
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto,
- lievi segni superficiali di pressione.

Devono essere praticamente prive di terra.

ii) Categoria II

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

Esse possono presentare i difetti seguenti, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- una zona bianca la cui superficie non deve superare un quinto di quella del frutto,
- lievi ammaccature secche che non possono più svilupparsi,
- lievi tracce di terra.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

- categoria «Extra»: 25 mm.
- categorie I e II: 18 mm.

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.



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 fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.

ii) Categoria I

Il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.

iii) Categoria II

Il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad eccezione dei prodotti affetti da marciume o ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.



Nella categoria «Extra» le fragole - ad eccezione delle fragole di bosco - devono essere particolarmente omogenee e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e il calibro. Nella categoria I, esse possono presentare un calibro meno omogeneo.

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 regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione (1).

B. Condizionamento

Le fragole 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 possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e, in particolare, di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è ammesso soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Le fragole della categoria «Extra» devono essere condizionate con cura particolare. 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.

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

- «Fragole» se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- il nome della varietà (facoltativo).

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)

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.

(1) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.