

## REGOLAMENTO SPECIALE DEI LIMONI

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 9 del 16 ottobre 2012

### COMITATO DI FILIERA DEGLI AGRUMI E DELLA FRUTTA TROPICALE SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI REGGIO CALABRIA

#### ART. 1 - OGGETTO DEL REGOLAMENTO – CATEGORIE DI PRODOTTO NEGOZIABILE

Limoni destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, e in particolare i seguenti prodotti:

- Limoni femminello comune, categoria extra ( in sigla" Limoni femm. comune Ex")
- Limoni femminello comune, categoria I ( in sigla" Limoni femm. comune I")
- Limoni femminello comune, categoria II ( in sigla" Limoni femm. comune II")
- Limoni monachello categoria extra ( in sigla" Limoni monachello Ex")
- Limoni monachello categoria I ( in sigla" Limoni monachello I")
- Limoni monachello, categoria II ( in sigla" Limoni monachello II")
- Limoni interdonato categoria extra ( in sigla" Limoni interdonato Ex")
- Limoni interdonato categoria I ( in sigla" Limoni interdonato I")
- Limoni interdonato, categoria II ( in sigla" Limoni interdonato II")
- Limoni speciale (interdonato) categoria extra ( in sigla" Limoni speciale interdonato Ex")
- Limoni speciale (interdonato) categoria I ( in sigla" Limoni speciale interdonato I")
- Limoni speciale (interdonato) categoria II ( in sigla" Limoni speciale interdonato II")
- Limoni femminello zagara bianca categoria extra ( in sigla" Limoni femm. zagara bianca Ex")
- Limoni femminello zagara bianca categoria I ( in sigla" Limoni femm. zagara bianca I")
- Limoni femminello zagara bianca categoria II ( in sigla" Limoni femm. zagara bianca II")
- Limoni femminello siracusano categoria extra ( in sigla" Limoni femm. siracusano Ex")
- Limoni femminello siracusano categoria I ( in sigla" Limoni femm. siracusano I")
- Limoni femminello siracusano categoria II ( in sigla" Limoni femm. siracusano II")
- Limoni femminello apireno continella categoria extra ( in sigla" Limoni femm. apireno continella Ex")
- Limoni femminello apireno continella categoria I ( in sigla" Limoni femm. apireno continella I")
- Limoni femminello apireno continella categoria II ( in sigla" Limoni femm. apireno continella II")
- Limoni Costa d'Amalfi IGP categoria extra (in sigla "Limoni Costa d'Amalfi IGP Ex")
- Limoni Costa d'Amalfi IGP categoria I (in sigla "Limoni Costa d'Amalfi IGP I")
- Limoni Costa d'Amalfi IGP categoria II (in sigla "Limoni Costa d'Amalfi IGP II")
- Limoni di Sorrento IGP categoria extra (in sigla "Limoni Sorrento IGP Ex")
- Limoni di Sorrento IGP categoria I (in sigla "Limoni Sorrento IGP I")
- Limoni di Sorrento IGP categoria II (in sigla "Limoni Sorrento IGP II")
- Limoni femminello del Gargano IGP categoria extra (in sigla "Limoni femm. del Gargano IGP Ex")
- Limoni femminello del Gargano IGP categoria I (in sigla "Limoni femm. del Gargano IGP I")
- Limoni femminello del Gargano IGP categoria II (in sigla "Limoni femm. del Gargano IGP II")
- Limoni interdonato di Messina IGP categoria extra (in sigla "Limoni interdonato Messina IGP Ex")
- Limoni Interdonato di Messina IGP categoria I (in sigla "Limoni interdonato Messina IGP I")
- Limoni Interdonato di Messina IGP categoria II (in sigla "Limoni interdonato Messina IGP II")
- Limoni bianchetto categoria extra (in sigla "Limoni bianchetto Ex")
- Limoni bianchetto categoria I (in sigla "Limoni bianchetto I")
- Limoni bianchetto categoria II (in sigla "Limoni bianchetto II")

- Limoni eureka categoria extra (in sigla "Limoni eureka Ex")
  - Limoni eureka categoria I (in sigla "Limoni eureka I")
  - Limoni eureka categoria II (in sigla "Limoni eureka II")
  - Limoni primo fiore categoria extra (in sigla "Limoni primo fiore Ex")
  - Limoni primo fiore categoria I (in sigla "Limoni primo fiore I")
  - Limoni primo fiore categoria II (in sigla "Limoni primo fiore II")
  - Limoni sfusato categoria extra (in sigla "Limoni sfusato Ex")
  - Limoni sfusato categoria I (in sigla "Limoni sfusato I")
  - Limoni sfusato categoria II (in sigla "Limoni sfusato II")
  - Limoni verdello categoria extra (in sigla "Limoni verdello Ex")
  - Limoni verdello categoria I (in sigla "Limoni verdello I")
  - Limoni verdello categoria II (in sigla "Limoni verdello II")
  - Limoni verna categoria extra (in sigla "Limoni verna Ex")
  - Limoni verna categoria I (in sigla "Limoni verna I")
  - Limoni verna categoria II (in sigla "Limoni verna II")
  - Limoni categoria extra (in sigla "Limoni Ex")
  - Limoni categoria I (in sigla "Limoni I")
  - Limoni categoria II (in sigla "Limoni II")
  - Limoni altre varietà (in sigla "Limoni altre varietà")
- 
- Limoni femminello comune, categoria extra da agricol. biologica ( in sigla" Limoni femm. comune Ex bio")
  - Limoni femminello comune, categoria I da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni femm. comune I bio")
  - Limoni femminello comune, categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni femm. comune II bio")
  - Limoni monachello categoria extra da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni monachello Ex bio")
  - Limoni monachello categoria I da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni monachello I bio")
  - Limoni monachello, categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni monachello II bio")
  - Limoni interdonato categoria extra da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni interdonato Ex bio")
  - Limoni interdonato categoria I da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni interdonato I bio")
  - Limoni interdonato, categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni interdonato II bio")
  - Limoni speciale (interdonato) categoria extra da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni interdonato Ex bio")
  - Limoni speciale (interdonato) categoria I da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni interdonato I bio")
  - Limoni speciale (interdonato) categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni interdonato II bio")
  - Limoni femminello zagara bianca categoria extra da agr. biologica ( in sigla" Limoni femm. zagara bianca Ex bio")
  - Limoni femminello zagara bianca categoria I da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni femm. zagara bianca I bio")
  - Limoni femminello zagara bianca categoria II da agricol. biologica ( in sigla" Limoni femm. zagara bianca II bio")
  - Limoni femminello siracusano categoria extra da agricol. biologica ( in sigla" Limoni femm. siracusano Ex bio")
  - Limoni femminello siracusano categoria I da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni femm. siracusano I bio")
  - Limoni femminello siracusano categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Limoni femm. siracusano II bio")
  - Limoni femminello apireno continella categoria extra da agr. biol. ( in sigla" Limoni femm. apireno continella Ex bio")
  - Limoni femminello apireno continella categoria I da agr. biologica ( in sigla" Limoni femm. apireno continella I bio")
  - Limoni femminello apireno continella categoria II da agr. biologica ( in sigla" Limoni femm. apireno continella II bio")
  - Limoni Costa d'Amalfi IGP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni Costa d'Amalfi IGP Ex bio")
  - Limoni Costa d'Amalfi IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni Costa d'Amalfi IGP I bio")
  - Limoni Costa d'Amalfi IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni Costa d'Amalfi IGP II bio")
  - Limoni di Sorrento IGP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni Sorrento IGP Ex bio")

- Limoni di Sorrento IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni Sorrento IGP I bio")
- Limoni di Sorrento IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni Sorrento IGP II bio")
- Limoni femminello del Gargano IGP categoria extra da agr. biol. (in sigla "Limoni femm. del Gargano IGP Ex bio")
- Limoni femminello del Gargano IGP categoria I da agr. biologica (in sigla "Limoni femm. del Gargano IGP I bio")
- Limoni femminello del Gargano IGP categoria II (in sigla "Limoni femm. del Gargano IGP II bio")
- Limoni interdonato di Messina IGP categoria extra da agr. biologica (in sigla "Limoni interdonato Messina IGP Ex bio")
- Limoni Interdonato di Messina IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni interdonato Messina IGP I bio")
- Limoni Interdonato di Messina IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni interdonato Messina IGP II bio")
- Limoni bianchetto categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni bianchetto Ex bio")
- Limoni bianchetto categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni bianchetto I bio")
- Limoni bianchetto categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni bianchetto II bio")
- Limoni eureka categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni eureka Ex bio")
- Limoni eureka categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni eureka I bio")
- Limoni eureka categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni eureka II bio")
- Limoni primo fiore categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni primo fiore Ex bio")
- Limoni primo fiore categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni primo fiore I bio")
- Limoni primo fiore categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni primo fiore II bio")
- Limoni sfusato categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni sfusato Ex bio")
- Limoni sfusato categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni sfusato I bio")
- Limoni sfusato categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni sfusato II bio")
- Limoni verdello categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni verdello Ex bio")
- Limoni verdello categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni verdello I bio")
- Limoni verdello categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni verdello II bio")
- Limoni verna categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni verna Ex bio")
- Limoni verna categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni verna I bio")
- Limoni verna categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni verna II bio")
- Limoni categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Limoni Ex bio")
- Limoni categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Limoni I bio")
- Limoni categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Limoni II bio")
- Limoni altre varietà da agricoltura biologica (in sigla "Limoni altre varietà bio")

Il lotto minimo negoziabile per i limoni = 5000 Kg , con lotti incrementabili di 1 Kg alla volta  
Importo minimo per le variazioni di prezzo = 0,01 €

### **ART. 2 - DESCRIZIONE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI**

I prodotti oggetto del presente regolamento devono essere conformi alle norme di commercializzazione definite dal Regolamento UE n.543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati, recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche col Regolamento CE n.701/2012 del 30 luglio 2012.

Nel caso di prodotti da agricoltura biologica si fa riferimento al **Reg. CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici** che abroga il CEE n. 2092/91, e al Reg. CE n. 889/2008, attuativo del Reg. CE n. 834/2007, relativo alle norme di produzione dei prodotti vegetali.

Nel caso di prodotti a "denominazione", fatte salve le normative vigenti in materia, si fa riferimento allo specifico

Disciplinare.

Nel caso di altre certificazioni volontarie di prodotto o di processo si fa riferimento alle specifiche normative e alla documentazione rilasciata dall'organismo terzo di certificazione.

Il Soggetto abilitato all'intermediazione ha l'obbligo di indicare l'origine dei prodotti, gli enti certificatori ed il numero di certificazione nel caso di prodotti "da agricoltura biologica", "DOP", "IGP" o "a marchio".

Per i prodotti regolamentati da norme di commercializzazione specifica, come previsto dal Regolamento UE n.543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati, recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche, Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione ha l'obbligo di indicare il calibro e l'origine dei prodotti commercializzati.

Le caratteristiche qualitative che i limoni devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio sono:

**Caratteristiche minime** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

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

- interi;
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento e di disidratazione;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.
- Lo sviluppo e lo stato degli agrumi devono essere tali da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse, e
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

**Requisiti di maturazione** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Gli agrumi devono aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Il grado di maturazione degli agrumi è definito dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

- contenuto minimo di succo; IT 15.6.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 157/71
- contenuto minimo totale di solidi solubili, ossia contenuto minimo di zucchero;
- rapporto minimo zucchero/acidità ( 1 ),
- colorazione.

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà.

	Contenuto minimo di succo	Contenuto minimo di zucchero (°Brix)	Rapporto minimo zucchero/ acidità	Colorazione
--	---------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	-------------

Limoni	20			La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.
--------	----	--	--	--

Gli agrumi rispondenti ai suddetti criteri di maturazione possono essere «deverdizzati». Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non siano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

### **Classificazione** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

I limoni sono classificati nelle tre categorie seguenti:

#### *Categoria «Extra»*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di qualità superiore. I prodotti devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.

#### *Categoria I*

Gli agrumi di questa categoria devono essere di buona qualità. I prodotti devono presentare le caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono. IT L 157/72 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 15.6.2011

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- lievi difetti di colorazione, come lievi bruciature prodotte dal sole,
- lievi difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscono la polpa,
- lievi difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

#### *Categoria II*

Questa categoria comprende gli agrumi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione, come bruciature prodotte dal sole,
- difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscono la polpa,
- difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti,
- difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- rugosità della scorza,
- lieve e parziale distacco della buccia (o scorza) per le arance e parziale distacco della buccia (o scorza) per tutti i frutti del gruppo dei mandarini.

### **Calibrazione** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

## Calibro minimo

Si applicano i seguenti calibri minimi:

Frutto	Diametro (mm)
Limoni	45

## Omogeneità (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

I limoni possono essere calibrati secondo una delle opzioni seguenti.

- a) Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:
- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 60 mm
  - 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 60 mm ma < 80 mm
  - 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 80 mm ma < 110 mm
  - non vi sono limiti per la differenza in caso di frutti di diametro ≥ 110 mm.
- b) Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nelle tabelle che seguono:

	Codice di calibro	Diametro (mm)
Limoni	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52

L'omogeneità di calibrazione corrisponde alle scale di calibro indicate più sopra, salvo nei casi seguenti:

per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e i frutti presentati in imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 5 kg, la differenza massima non deve essere superiore all'intervallo risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

c) Nel caso degli agrumi calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a).

## Tolleranze di qualità (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Categoria «Extra»

È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

Categoria I

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né le caratteristiche minime, oppure da

prodotti affetti da marciume

Categoria II

È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di agrumi non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

**Tolleranze di calibro** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati )

Per tutte le categorie e qualunque modo di presentazione è ammesso: il 10 % in numero o in peso di limoni rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello (o a quelli, in caso di raggruppamento di tre calibri) menzionato (menzionati) sull'imballaggio.

In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai 43 mm.

**Omogeneità** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto agrumi della stessa origine, varietà e dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e, a quanto si possa constatare, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

Inoltre, per la categoria «Extra», è richiesta l'omogeneità di colorazione.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di agrumi di diverse specie, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni specie, quanto alla varietà o al tipo commerciale e all'origine.

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

**Condizionamento e imballaggio** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati )

Gli agrumi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità tale da non provocare alterazioni esterne od 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.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.

Se i frutti sono incartati, si deve usare esclusivamente carta sottile, asciutta, nuova e inodore ( 1 ).

È vietato l'impiego di qualsiasi sostanza atta a modificare le caratteristiche naturali degli agrumi, in particolare il loro odore o sapore ( 2 ).

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo. È tuttavia ammessa la presentazione che comporti, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

( 1 ) L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione.

( 2 ) L'impiego di agenti conservanti o di qualunque altra sostanza chimica che possa conferire all'epidermide del frutto un odore estraneo è autorizzato solo se conforme alle disposizioni vigenti nell'Unione.

### **ART. 3 – SCHEDA INFORMATIVA DEI PRODOTTI**

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto:

- Calibro
- Origine: Italia, UE, Extra UE
- Confezionamento
- Denominazioni e/o marchi

- Enti e numeri di certificazione
- Altre informazioni (caricamento di un documento)
- Altre caratteristiche
- Lavorazione
- Modalità di coltivazione

### Campi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale:

- Tempi e modalità di pagamento
- Specifiche di consegna e ritiro
- Modalità di risoluzione delle controversie

### **Art. 4 – INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **Modifiche all'art. 9 delle disposizioni generali –Termini e disposizioni per l'esecuzione del contratto**

Fermo restando il resto:

“a) Per contratti stipulati alla condizione di consegna “pronta”, la merce si intende a disposizione del compratore dal giorno successivo a quello della conclusione del contratto. Il venditore accorda al compratore una franchigia di 24 (ventiquattro) ore per il ritiro della merce.

b) Per contratti stipulati alle condizioni di consegna differita – giornaliera, bisettimanale, settimanale – il venditore accorda al compratore una franchigia di 24 (ventiquattro) ore per il ritiro della merce ad ogni singola consegna”

#### **Modifiche all'art. 14 delle disposizioni generali- Reclami**

“Di qualunque reclamo e/o contestazione (comprese: la mancata osservanza dei termini di esecuzione, il diritto di rifiuto della merce, le inadempienze e le cause di forza maggiore) che il compratore intendesse sollevare al venditore per la merce ricevuta, deve dare comunicazione alla controparte e a BMTI S.c.p.a., mediante fax e/o telefax e/o e-mail con conferma di lettura, entro e non oltre 24 (ventiquattro) ore dal ricevimento della merce o al verificarsi dell'evento. Il reclamo deve contenere, pena la nullità, l'indicazione specifica delle caratteristiche qualitative contestate”.

#### **Campionamento (integrazione alla Parte III delle disposizioni generali)**

Qualora richiesto, l'onere e l'obbligo del prelevamento dei campioni sigillati competono al venditore per le vendite "franco partenza" ed al compratore per le vendite "franco arrivo".

Il campionamento deve essere effettuato, salvo patto contrario, nel luogo e nel momento della consegna della merce in almeno due esemplari per ogni singolo ricevimento, in contraddittorio fra chi riceve e chi effettua la consegna (siano essi il venditore od il compratore oppure, in mancanza di questi, il vettore il quale, anche senza alcuna specifica autorizzazione, rappresenterà ad ogni effetto - nel campionamento - la parte che gli ha affidato il mandato di trasporto) e dovranno essere comunque conservati diligentemente dalle parti. I campioni per la determinazione dell'umidità, delle altre caratteristiche analitiche e/o per il condizionamento, debbono essere sistemati in contenitori adeguati del peso netto di almeno 5 (cinque) chilogrammi.

In caso di rifiuto ad effettuare il campionamento in contraddittorio, la parte diligente è autorizzata, dandone immediata comunicazione alla controparte, a mezzo telegramma o posta elettronica, a procedere al prelievo e al sigillamento dei campioni. I campioni dovranno essere muniti di etichetta nella quale deve essere riportato almeno il numero e la data del contratto/prestabilito di contratto.

### **Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:



1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Verona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Palermo;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Catanzaro.

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento