

## REGOLAMENTO SPECIALE DELLE ARANCE

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 6 del 18 aprile 2011

### COMITATO DI FILIERA DEGLI AGRUMI SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI REGGIO CALABRIA

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

**Arance e arance da agricoltura biologica** destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, e in particolare i seguenti prodotti:

##### Arance:

- Arance Tarocco categoria extra e I (in sigla "Arance Tarocco ex e I")
- Arance Tarocco categoria II (in sigla "Arance Tarocco II")
- Arance Moro categoria extra e I (in sigla "Arance Moro ex e I")
- Arance Moro categoria II (in sigla "Arance Moro II")
- Arance Sanguinello categoria extra e I (in sigla "Arance Sanguinello ex e I")
- Arance Sanguinello categoria II (in sigla "Arance Sanguinello II")
- Arance Navel categoria extra e I (in sigla "Arance Navel ex e I")
- Arance Navel categoria II (in sigla "Arance Navel II")
- Arance altre varietà categoria extra e I (in sigla "Arance altre varietà ex e I")
- Arance altre varietà categoria II (in sigla "Arance altre varietà II")
- Arancia del Gargano IGP categoria extra e I (in sigla "Arancia Gargano IGP ex e I")
- Arancia del Gargano IGP categoria II (in sigla "Arancia Gargano IGP II")
- Arancia Rossa di Sicilia IGP categoria extra e I (in sigla "Arancia Rossa Sicilia IGP ex e I")
- Arancia Rossa di Sicilia IGP categoria II (in sigla "Arancia Rossa Sicilia IGP II")

##### Arance da agricoltura biologica:

- Arance Tarocco categoria extra e I da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Tarocco ex e I bio")
- Arance Tarocco categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Tarocco II bio")
- Arance Moro categoria extra e I da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Moro ex e I bio")
- Arance Moro categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Moro II bio")
- Arance Sanguinello categoria extra e I da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Sanguinello ex e I bio")
- Arance Sanguinello categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Sanguinello II bio")
- Arance Navel categoria extra e I da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Navel ex e I bio")
- Arance Navel categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Arance Navel II bio")
- Arance altre varietà categoria extra e I da agricoltura biologica ( in sigla" Arance altre varietà ex e I bio")
- Arance altre varietà categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Arance altre varietà II bio")
- Arancia del Gargano IGP categoria extra e I da agricoltura biologica ( in sigla" Arancia Gargano IGP ex e I bio")
- Arancia del Gargano IGP categoria II da agricoltura biologica ( in sigla" Arancia Gargano IGP II bio")
- Arancia Rossa di Sicilia IGP categoria extra e I da agricoltura biologica ( in sigla" Arancia Rossa Sicilia IGP ex e I

- bio”)  
- Arancia Rossa di Sicilia IGP categoria II da agricoltura biologica ( in sigla” Arancia Rossa Sicilia IGP II bio”)

Il lotto minimo negoziabile per le arance = 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**

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.

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.

Fatte salve le specifiche indicate nelle schede informative, le caratteristiche qualitative dell’ Arancia del Gargano I.G.P sono quelle indicate dallo specifico Disciplinare (Reg. CE n. 1017 del 30.08.07 GUCE L. 227 del 31.08.07) e quelle dell’ Arancia Rossa di Sicilia IGP sono quelle indicate dallo specifico Disciplinare (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 GUCE L. 148 del 21.06.96).

Oltre alle specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative degli arance destinati al consumo fresco devono rispettare quanto dettato dal Regolamento CE n. 1221 del 5 dicembre 2008 e successive modifiche, che viene di seguito riportato.

Le caratteristiche qualitative che le arance devono presentare dopo il condizionamento e l’imballaggio sono:

#### **Caratteristiche minime (come da Reg. CE N. 1221/2008)**

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

- intere;
- prive di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese;
- 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;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento interno;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le arance devono essere state raccolte con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell’epoca di raccolta e della zona di produzione.

Lo sviluppo e il grado di maturazione delle arance devono essere tali da consentire

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

Le arance rispondenti ai criteri di maturazione di cui al presente allegato possono essere “deverdizzate”. Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

### Requisiti di maturazione (come da Reg. CE N. 1221/2008)

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

1. contenuto minimo di succo;
2. colorazione.

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

I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. I frutti devono presentare il seguente contenuto minimo di succo:

- Arance sanguigne: 30 %
- Gruppo Navel: 33 %
- Altre varietà: 35 %

Tuttavia, le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature atmosferiche elevate e da forte umidità relativa durante il periodo di sviluppo possono presentare una colorazione verde su più di un quinto della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il seguente contenuto minimo di succo:

- Varietà Mosambi, Sathgudi e Pacitan: 33 %
- Altre varietà: 45 %

### Classificazione (come da Reg. CE N. 1221/2008)

Le arance sono classificate nelle tre categorie seguenti:

#### Categoria “Extra”

Le arance di questa categoria devono essere di qualità superiore. La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Devono essere prive 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

Le arance di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

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

- lievi difetti di forma,
- lievi difetti di colorazione,
- lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

#### Categoria II

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

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

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- rugosità della scorza,
- difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.,
- difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.,
- alterazioni superficiali e cicatrizzate dell'epidermide,
- lieve e parziale distacco del pericarpo per le arance

### Calibrazione (come da Reg. CE N. 1221/2008)

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

### Calibro minimo

Sono esclusi i frutti di diametro inferiore ai 53 mm.

### Scale di calibro

Sono stabilite le seguenti scale di calibro:

| Codice di calibro | Diametro (mm) |
|-------------------|---------------|
| 0                 | 92-110        |
| 1                 | 87-100        |
| 2                 | 84-96         |
| 3                 | 81-92         |
| 4                 | 77-88         |
| 5                 | 73-84         |
| 6                 | 70-80         |
| 7                 | 67-76         |
| 8                 | 64-73         |
| 9                 | 62-70         |
| 10                | 60-68         |
| 11                | 58-66         |
| 12                | 56-63         |
| 13                | 53-60         |

Le arance possono essere calibrate secondo il numero di frutti. In tal caso, fatte salve le regole di omogeneità di calibro previste al titolo III, lettera C del Reg. CE N. 1221/2008, i frutti di uno stesso imballaggio possono situarsi a cavallo tra due calibri adiacenti.

### Omogeneità (come da Reg. CE N. 1221/2008)

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

- per i frutti presentati in strati ordinati, in pacchi o confezioni unitarie destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore ai seguenti valori massimi, all'interno di uno stesso codice di calibro oppure, nel caso di arance calibrati secondo il numero di frutti, all'interno di due calibri consecutivi:

| Codici di calibro | Differenza massima tra i frutti di uno stesso imballaggio (in mm) |
|-------------------|---|
| da 0 a 2          | 11  |
| da 3 a 6          | 9   |
| da 7 a 13         | 7   |

ii) per i frutti non presentati in strati ordinati, in pacchi o confezioni unitarie rigide destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore all'ampiezza del calibro appropriato della scala di calibro oppure, nel caso di arance calibrate secondo il numero di frutti, allo scarto, in millimetri, da uno dei due codici consecutivi in questione;

iii) per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e i frutti presentati in confezioni unitarie non rigide (reti, sacchetti, ...) destinati alla vendita al consumatore, la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso, in uno stesso imballaggio, non deve essere superiore all'ampiezza risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

### **Tolleranze di qualità (come da Reg. CE N. 1221/2008)**

#### **Categoria "Extra"**

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

#### **Categoria I**

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

#### **Categoria II**

Il 10 % in numero o in peso di arance non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusa qualsiasi traccia di marciume o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza può essere ammesso un massimo del 5 % di frutti con lievi lesioni superficiali non cicatrizzate o tagli secchi, o di frutti molli o avvizziti.

### **Tolleranze di calibro (come da Reg. CE N. 1221/2008)**

Per tutte le categorie e qualunque modo di presentazione è ammesso: il 10 % in numero o in peso di arance 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 50 mm.

### **Omogeneità (come da Reg. CE N. 1221/2008)**

Ogni imballaggio deve contenere soltanto arance della stessa origine e varietà o dello stesso tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro e apprezzabilmente dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.

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

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

### **Condizionamento e imballaggio (come da Reg. CE N. 1221/2008)**

Le arance 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 natura 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.

Quando i frutti sono incartati, può essere fatto uso esclusivamente di carta sottile, asciutta, nuova e inodore.

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

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.

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

### **Presentazione (come da Reg. CE N. 1221/2008)**

Le arance possono essere presentati:

- a) disposti in strati regolari nell'imballaggio;
- b) in forma diversa dalla disposizione in strati regolari nell'imballaggio, o alla rinfusa in contenitori palettizzabili (pallets); questo modo di presentazione è ammesso soltanto per le categorie I e II;
- c) in imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:
  - secondo il numero di frutti, o
  - secondo il peso netto degli imballaggi.

### **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 i campi facoltativi.

#### 3.1. Campi obbligatori riguardanti le caratteristiche del prodotto – proposte di vendita:

3.1.1. Metodo di coltivazione: convenzionale, altro metodo (per il prodotto biologico è prevista una categoria specifica)

3.1.2. Ente certificatore nel caso di prodotti da agricoltura biologica, o IGP (se il prodotto non è certificato il proponente riporterà la dicitura “nessuna certificazione”)

3.1.3. Numero di certificazione qualora indicato nel certificato nel caso di prodotti da agricoltura biologica, o IGP (se il prodotto non è certificato il proponente riporterà la dicitura “nessuna certificazione”)

3.1.4. Origine: Italia (provincia), estero (stato)

3.2 . Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto – proposte di vendita:

3.2.1 Varietà (da indicare per i prodotti dove la varietà non è già indicata)

3.2.2. Calibro

3.2.3. Lotto

3.2.4. Ente certificatore (nel caso di prodotti ottenuti con metodo certificabile ma diverso dal prodotto biologico)

3.2.5. Numero di certificazione qualora indicato nel certificato (nel caso di prodotti ottenuti con metodo certificabile ma diverso dal prodotto biologico)

3.2.6. Altre caratteristiche.

3.3 . Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto – proposte di acquisto:

3.3.1 Varietà (da indicare per i prodotti dove la varietà non è già indicata)

3.3.2. Metodo di coltivazione: convenzionale, altro metodo (per il prodotto biologico è prevista una categoria specifica)

3.3.3. Origine: Italia (provincia), estero (stato)

3.3.4. Calibro

3.3.5. Altre caratteristiche.

3.4. Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale – proposte di vendita e acquisto:

3.4.1 Campionamento: sì/no

3.4.2. Confezionamento

3.4.3 Specifiche di consegna e ritiro

3.4.4. Tempi e modalità di pagamento

3.4.5. Modalità di risoluzione delle controversie

3.4.6. Altre modalità

**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.