

REGOLAMENTO SPECIALE DEI MANDARINI

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

Mandarini e mandarini da agricoltura biologica destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, e in particolare i seguenti prodotti:

Mandarini:

- Mandarini clementine categoria extra e I (in sigla "Mandarini clementine ex e I")
- Mandarini clementine categoria II (in sigla "Mandarini clementine II")
- Mandarini satsuma categoria extra e I (in sigla "Mandarini satsuma ex e I")
- Mandarini satsuma categoria II (in sigla "Mandarini satsuma II")
- Mandarini tangerini categoria extra e I (in sigla "Mandarini tangerini ex e I")
- Mandarini tangerini categoria II (in sigla "Mandarini tangerini II")
- Mandarini altre varietà categoria extra e I (in sigla "Mandarini altre varietà ex e I")
- Mandarini altre varietà categoria II (in sigla "Mandarini altre varietà II")
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria extra e I (in sigla "Clementine G. Taranto IGP ex e I")
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria II (in sigla "Clementine G. Taranto IGP II")
- Clementine di Calabria IGP categoria extra e I (in sigla "Clementine di Calabria IGP ex e I")
- Clementine di Calabria IGP categoria II (in sigla "Clementine di Calabria IGP II")

Mandarini da agricoltura biologica:

- Mandarini clementine categoria extra e I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini clementine ex e I bio")
- Mandarini clementine categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini clementine II bio")
- Mandarini satsuma categoria extra e I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini satsuma ex e I bio")
- Mandarini satsuma categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini satsuma II bio")
- Mandarini tangerini categoria extra e I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tangerini ex e I bio")
- Mandarini tangerini categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini tangerini II bio")
- Mandarini altre varietà categoria extra e I da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini altre varietà ex e I bio")
- Mandarini altre varietà categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Mandarini altre varietà II bio")
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria extra e I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine G. Taranto IGP ex e I bio")
- Clementine del Golfo di Taranto IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine G. Taranto IGP II bio")
- Clementine di Calabria IGP categoria extra e I da agricoltura biologica (in sigla "Clementine Calabria IGP ex e I bio")

- Clementine di Calabria IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Clementine Calabria IGP II bio")

Il lotto minimo negoziabile per i mandarini = 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 delle Clementine del Golfo di Taranto IGP sono quelle indicate dallo specifico Disciplinare (Reg. CE n. 1665 del 22.09.03 GUCE L. 235 del 23.09.03) e quelle delle Clementine di Calabria IGP sono quelle indicate dallo specifico Disciplinare (Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 GUCE L. 322 del 25.11.97).

Oltre alle specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative dei mandarini 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 i mandarini 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, i mandarini 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 privi 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;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

I mandarini devono essere stati raccolti 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 degli mandarini devono essere tali da consentire

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

I mandarini rispondenti ai criteri di maturazione di cui al presente allegato possono essere “deverdizzati”. 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 dei mandarini 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, i mandarini raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà.

Contenuto minimo di succo:

- Mandarini verdelli e primofiore: 20 %
- Altri mandarini: 25 %

Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, 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.

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

I mandarini sono classificati nelle tre categorie seguenti:

Categoria “Extra”

I mandarini 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 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

I mandarini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

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:

- 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 i mandarini 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,
- 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, normale per i mandarini.

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 seguenti minimi:

- Mandarini, escluse le clementine: 45 mm
- Clementine: 35 mm

Scale di calibro

Sono stabilite le seguenti scale di calibro:

Codice di calibro	Diametro (mm)
1-XXX	78 e oltre
1-XX	67-78
1 o 1-X	63-74
2	58-69
3	54-64
4	50-60
5	46-56
6 ⁽¹⁾	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42

(1) I calibri inferiori a 45 mm riguardano esclusivamente le clementine.

I mandarini possono essere calibrati secondo il numero di frutti. In tal caso, fatte salve le regole di omogeneità di calibro previste al titolo III, lettera C, 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:

i) 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 mandarini 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)
1-XXX-4	9
da 5 a 6	8
da 7 a 10	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 mandarini calibrati 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 mandarini 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 mandarini 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 mandarini 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 mandarini 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 minimi seguenti:

- Mandarini, escluse le clementine: 43 mm
- Clementine: 34 mm

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

Ogni imballaggio deve contenere soltanto mandarini 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)

I mandarini devono essere condizionati 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 mandarini, 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)

I mandarini 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 (pallet); 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