

## Prodotti

# Ciliege: così i produttori italiani rispettano le norme di qualità



L'applicazione delle regole commerciali Ue nei vari comprensori cerasicoli italiani. I requisiti minimi per ogni categoria di prodotto, le tolleranze e l'applicazione delle disposizioni sulla calibrazione

■ di **Stefano Lugli**

Le norme di commercializzazione europee per il mercato fresco applicate alle ciliege sono stabili-

te dal regolamento 214 del 2004 della Commissione Ue. Tali norme interessano le disposizioni relative alla qualità (caratteristiche minime e categorie commerciali), alla calibrazione e alle tolleranze ammesse (di qualità e di calibro), alle modalità di presentazione e alle indicazioni esterne alle confezioni riguardanti l'identificazione, la natura e l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali di appartenenza (categoria). Ecce le principali norme di commercializzazione per questo prodotto.

### Qualità

Vengono definite le caratteristiche qualitative minime che le ciliege devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio. Le ciliege devono essere intere, di aspetto

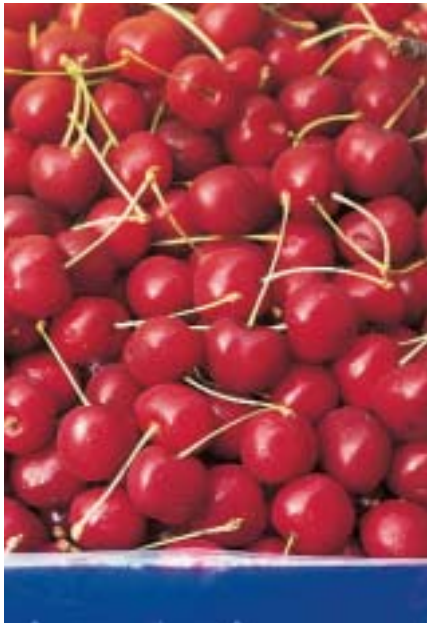
fresco, sane, con polpa consistente secondo la varietà, pulite, prive di parassiti e di umidità esterna anomala, di odori o sapori estranei, provviste di peduncolo.

Viene ammessa la mancanza di peduncolo purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo nel caso di ciliege tipo *Piccota* o di denominazione equivalente, ovvero di varietà che perdono naturalmente il peduncolo al momento della raccolta.

Le ciliege devono essere sufficientemente sviluppate ed essere state raccolte ad un grado di maturazione soddisfacente e comunque tale da consentire ai frutti di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione ed arrivare in condizioni soddisfacenti al



■ La nuova varietà Grace Star è risultata la più apprezzata dai consumatori in un recente test sensoriale condotto a Vignola. Oltre al gusto è risultata vincente la grossa pezzatura.



■ Sopra: una confezione di Mora di Cazzano, una ciliegia veronese.

## I consumatori le vogliono grosse e gustose

È noto che al consumatore viene riconosciuta una crescente importanza nella scelta degli orientamenti delle filiere produttive, soprattutto quando si tratta di prodotti di elevata qualità, come lo sono appunto le ciliegie.

Le moderne tecnologie dell'analisi sensoriale sono in grado di accertare la qualità e la tipicità di un prodotto e quindi il presunto gradimento del mercato.

Un recente test condotto nella rinomata zona di produzione di Vignola ha confermato i risultati di precedenti ricerche. Esteticamente, le ciliegie sono tanto più gradite quanto più di grossa pezzatura, con epidermide brillante e colorazione rosso intensa, anche scura. Per i caratteri gustativi è preferito l'alto tenore zuccherino ed acidico, in buon equilibrio e tale da garantire la pienezza del sapore. Circa la consistenza della polpa, le preferenze vanno verso ciliegie a polpa non tenera, ma nemmeno troppo sode, a dispetto dei tradizionali Duroni di Vignola. **S.L.**

luogo di destinazione.

In base a queste disposizioni le ciliegie vengono classificate in tre categorie di qualità: *categoria extra*, *categoria I* e *categoria II*.

Nella tabella sono espressi i requisiti minimi richiesti per ogni categoria,

le tolleranze ammesse e le disposizioni relative alla calibrazione.

### Presentazione

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere unicamente ciliegie della stessa

■ Tab. 1 – Cherry: the EU rules for quality.

Tab. 1 – Ciliegie: le regole europee sulla qualità

Categorie	Qualità	Caratteristiche del frutto	Calibri minimi	Tolleranze di qualità	Tolleranze di calibro
EXTRA	superiore	Ben sviluppato, con caratteristiche e colorazione tipica della varietà; non debbono presentare difetti salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia.	20 mm	Il 5% di frutti in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria; il 2% di frutti spaccati e/o verminati; sono esclusi i frutti immaturi.	10% in numero o in peso di frutti non rispondenti al calibro minimo purché il diametro non sia inferiore a 17 mm nella cat. EXTRA e 15 mm nelle catt. I e II.
PRIMA	buona	Deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà; possono presentare un lieve difetto di forma o uno di colorazione.	17 mm	Il 10% di frutti in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi alla categoria II; il 4% di frutti spaccati o verminati. 10% di frutti senza peduncolo purché la buccia sia intatta e non ci sia perdita rilevante di succo.	Idem
SECONDA	minima ammessa	Possono essere presenti difetti di forma e colorazione a condizione purché non pregiudichino le caratteristiche della varietà; accettati anche difetti superficiali cicatrizzati che non pregiudichino l'aspetto del frutto	17 mm	Il 10% di frutti in peso od in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o inadatti al consumo. Il 4% di frutti ultramaturi e/o spaccati e/o verminati. Il 20% di ciliegie senza peduncolo purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo.	Idem

## Prodotti

varietà, origine e qualità. I frutti devono essere di calibro uniforme. Per la categoria *extra* viene richiesta l'uniformità di colorazione e l'omogeneità del loro grado di maturazione. La parte visibile del collo dovrà essere rappresentativa dell'insieme. Circa il condizionamento, dovrà essere tale da garantire una protezione adeguata al prodotto.

Nelle indicazioni esterne vanno riportati il nome e l'indirizzo del confezionatore o speditore, la natura del prodotto se non visibile all'esterno, l'origine del prodotto (Paese ed eventualmente la zona di produzione o la denominazione nazionale, regionale o locale), le caratteristiche commerciali (categoria)



■ Un momento di una iniziativa promozionale condotta nel 2006 dai produttori di Vignola. Veniva presentata la nuova confezione *salva-freschezza*: un sacchetto formato da un film polimerico traspirante. Il consumatore veniva informato del fatto che i frutti erano stati raccolti e confezionati senza conservanti ed erano pronti per il consumo solo dopo un semplice risciacquo in acqua corrente; e che se tenute in frigorifero le ciliege avrebbero mantenuto la propria freschezza almeno 8/10 giorni dopo la data di confezionamento.

## Freddo e qualità

I processi di degenerazione della ciliegia hanno inizio già qualche minuto dopo lo stacco dei frutti. La maturazione delle drupe si conclude con la raccolta essendo la ciliegia un frutto non climaterico, non produce etilene e non dà risposte a trattamenti di etilene esogeno come invece avviene per altri tipi di frutta come ad esempio mele e pere. Subito dopo la raccolta i frutti subiscono una rapida disidratazione, ad iniziare dal peduncolo, specie in condizioni di bassa umidità relativa dell'ambiente e di elevata temperatura dell'aria. Per eludere o limitare al massimo questi inconvenienti in molte aree di coltivazione, soprattutto in quelle più meridionali del nostro Paese, la raccolta delle ciliege viene effettuata unicamente nelle ore mattutine.

Ma spesso questo accorgimento non basta o contrasta ovvie ragioni di logica e di organizzazione del lavoro. Pertanto, nella pratica, vengono adottate alcune misure volte a bloccare i processi di traspirazione e respirazione delle ciliege attraverso l'eliminazione del calore di campo nelle ore immediatamente successive alla raccolta.

Ciò significa ridurre quanto più possibile i tempi di conferimento allo stabilimento di lavorazione, attraverso più consegne nell'arco della giornata. Nella norma, i tempi di consegna non dovrebbero superare le quattro ore dal momento della raccolta. Ovvio che in questo lasso di tempo le ciliege andranno conservate in ambienti quanto più freschi possibile e al riparo dai raggi del sole.

Inoltre, dove fattibile, vengono adottati sistemi di pre-refrigerazione nelle vicinanze delle aree di coltivazione attraverso tunnel ad aria forzata e umidificata (ancora piuttosto rari) o, più spesso, attraverso sistemi di idroraffreddamento a doccia, molto veloci, più economici ed efficaci. Le linee di raffreddamento, a pioggia o ad immersione in acqua, sono di uso comune all'entrata nei magazzini di lavorazione, dove la temperatura dei frutti viene abbassata a 0-2°C prima del loro confezionamento.

Una volta raffreddate le ciliege possono essere conservate in celle refrigerate a varie temperature in ragione del periodo più o meno lungo che precede la loro immissione sul mercato e il consumo: bastano temperature tra gli 8 e i 10°C per frutti destinati ad un consumo immediato (pochi giorni dalla raccolta); sono necessarie invece temperature di 4-8°C nel caso di una conservazione prolungata non oltre i 4-6 giorni; servono temperature prossime agli 0°C per periodi di stoccaggio superiori alla settimana.

S.L.

mentre sono facoltativo il nome della varietà e il marchio ufficiale dell'organismo di controllo.

## Una qualità globale e garantita

Alle numerose norme, regolamenti, decreti e circolari esplicative che definiscono i parametri obbligatori minimi di qualità del prodotto ciliegia avviato alla commercializzazione, si aggiungono una serie di requisiti che, pur non essendo catalogati in norme scritte, rappresentano le componenti necessarie a soddisfare il rispetto delle norme stesse e, soprattutto, tendono a soddisfare appieno i crescenti bisogni del mercato e le esigenze dei consumatori.

La necessità di soddisfare una domanda sempre sostenuta, la globalizzazione dei mercati e la conseguente competitività tra i principali paesi produttori di ciliege, i mutamenti avvenuti nei canali distributivi, dove la grande distribuzione orga-

■ Quattro esempi della produzione barese. Foto scattate in un magazzino ortofrutticolo di Giuliano (Ba).



nizzata ha assunto un ruolo di leadership anche nel comparto ortofrutta, hanno di fatto modificato il concetto di qualità di questo prodotto estendendolo ad ulteriori e irrinunciabili requisiti, i principali dei quali sono: una chiara identificazione del prodotto (rintracciabilità); garanzie di igiene e salubrità; prolungata conservabilità e self-life del prodotto; continuità di presenza sui banchi vendita con prodotti quanto più omogenei e costanti nel tempo. Di conseguenza, massima organizzazione e assoluta puntualità nelle diverse fasi di commercializzazione e distribuzione; qualità organolettiche possibilmente certificate e garantite; presentazione delle ciliegie in confezioni e imballaggi sempre più diversificati e accattivanti; stra-

ategie di marketing e valorizzazioni delle produzioni di élite.

## Nel Trentino

Per garantire il rispetto delle norme comunitarie e soddisfare al meglio le necessità sempre più esigenti dei mercati e dei consumatori nazionali ed europei, i principali stabilimenti di lavorazione delle ciliegie del nostro Paese hanno adottato ciascuno proprie prescrizioni che definiscono e regolano i criteri di selezione, di confezionamento e di consegna delle ciliegie alle proprie strutture. Vediamone alcuni esempi.

Alla Cooperativa Sant'Orsola di Pergine di Valsugana (Trento) sono state definite alcune categorie varietali di ciliegie che riportano il nome della varietà da attribuire al

momento della consegna e le varietà *similari* che possono essere associate alla principale e rientrare pertanto in ciascun raggruppamento. Circa le norme di confezionamento, queste variano a seconda se le ciliegie provengono da impianti di produzione protetti (coperture contro le spaccature dei frutti in seguito a piogge) o scoperti.

Sempre in Trentino, alla Cooperativa Alpefrutta, che confeziona col marchio *La Trentina*, le ciliegie possono arrivare allo stabilimento in diverse confezioni: plateau 30x40 alla rinfusa, plateau 30x40 con cestini di plastica o di cartone, casse 30x50 (solo per l'industria).

Le categorie previste sono *extra*, con pezzatura minima di 25 mm e *prima* con calibro indicativo di 22

Tab. 2 – I calendari d'offerta delle ciliegie (italiane ed estere) sui mercati italiani

	APRILE			MAGGIO			GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
Siviglia (SPA)	■	■	■												
Catalunia, Estremadura, Tarragona (SPA)			■	■	■	■	■								
TURCHIA			■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Puglia e Campania (ITA)					■	■	■	■							
Emilia Romagna e Veneto (ITA)						■	■	■	■	■					
Trentino (ITA)									■	■	■				
Alto Adige (ITA)											■	■	■		

■ Tab. 2 –

## Prodotti

### Per le lunghe distanze

Alcune zone di produzione di ciliegie hanno, per diverse ragioni, puntato i loro mercati sull'export: per ragioni economiche, riuscendo a produrre ciliegie a prezzi maggiormente competitivi (Turchia), per l'elevata qualità e uniformità del prodotto (la Puglia, con la varietà Ferrovia), o perché in grado di anticipare (Spagna) o ritardare (Trentino) di qualche settimana l'abituale periodo di offerta e di consumo di ciliegie; chi, come il Cile o altri Paesi dell'emisfero sud, perché in grado di produrre ed esportare in contro stagione ciliegie che arrivano sui nostri mercati nei mesi invernali in prossimità del Natale. Per garantire e preservare nel tempo la migliore qualità delle loro ciliegie, i produttori di questi Paesi applicano oramai da anni su larga scala le più moderne tecnologie del post raccolta, che prevedono la catena del freddo (raffreddamento e condizionamento subito dopo la raccolta) e il confezionamento in atmosfera modificata in particolari film plastici in grado di garantire bassi livelli di ossigeno (intorno al 3-10%) e concentrazioni di anidride carbonica del 10-15 per cento.

S.L.

mm, che scende a 20 mm per alcune varietà locali come il *Durone di Costasavine* o il *Durasghe*. Per lo specchio in cestini di cartone e per cestini di plastica alla rinfusa viene consigliato un calibro delle ciliegie del 25 oltre. Se la frutta conferita proviene da impianti coperti verrà aggiunta al marchio la sigla *top*.

### Nel Veronese

In provincia di Verona la ditta Bragantini, che commercializza oltre l'80% delle ciliegie all'estero presso iper e supermercati, vede come confezione più richiesta il cestino di plastica chiuso con coperchio da 500 g. Le ciliegie vengono per lo più lavorate in due classi di pezzatura, il 22 e oltre come classe standard e

oltre 24 mm per le partite migliori. Lavorando con l'estero, lo stabilimento accetta esclusivamente lotti di ciliegie che possano essere sottoposte a raffreddamento (idrocooling) entro le sei ore dalla raccolta e catena del freddo a seguire. Se per l'export questo modo di procedere è una scelta obbligata per lo stabilimento veronese, per la parte di ciliegie commercializzate in Italia non viene assolutamente apprezzata la ciliegia trattata con idrocooling e nemmeno quella conservata in celle refrigerate, preferendo, a queste, ciliegie conservate a temperatura ambiente.

Considerando che i mercati locali alla produzione aprono alle vendite dopo le ore 16, spesso il 50% del prodotto commercializzato, raccol-

to nel pomeriggio precedente, ha già un giorno di vita a 25-30 gradi. Circa gli aspetti varietali si cerca di lavorare per tipologie di prodotto uniforme per pezzatura, forma e colore, associando ciliegie con caratteristiche simili, come ad esempio partite di *Ferrovia* e *Germersdorfer* insieme.

### A Vignola

Nella zona di produzione del comprensorio vignolese (in provincia di Modena) opera la società cooperativa Emiliafrutta, specializzata nella lavorazione di ciliegie per via del suo posizionamento in un'area storicamente dedicata alla cerasicoltura.

I soci produttori possono conferire il prodotto già lavorato e selezionato

■ Nelle foto, esempi di confezionamenti adottati a Vignola. Da sinistra: il Durone dell'anella, ciliegie da produzione integrata, Black star in confezione da 2 kg extra, la Mora di Vignola.





Tab. 3 – Gli imballaggi in Valsugana

Per Kordia e Regina, le varietà di punta della produzione in Valsugana (Tn), per impianti coperti sono previste le seguenti categorie:

Calibro (mm)	Confezione	Contenuto (cestini plastica)	Peso (kg)
Calibro 25+	Cassa verde 40x60	10 da 500 g	5.0 – 5.5
Calibro 22+	Cassa verde 40x60	12 da 500 g	6.0 – 6.6

Per impianti non coperti sono invece previsti i seguenti imballaggi:

Calibro (mm)	Confezione	Contenuto	Peso (kg)
Calibro 25+	Plateau P5 compensato	4 cestini cartone da 1 kg specchiato	4.0 - 4.4
		Prodotto alla rinfusa	5.0 - 5.0
		6 cestini plastica aperti da 500 g alla rinfusa	3.0 - 3.3
Calibro 22+	Cassa verde 40x60	12 cestini da 500 g	6.0 – 6.6
	Plateau P5 compensato	Prodotto alla rinfusa	5.0 – 5.5

Tab. 2 – Packaging in Valsugana (Trent).

in cestini di plastica da 500 g, oppure in cassette di plastica da lavorare poi nello stabilimento.

La verifica del livello qualitativo del prodotto conferito (campionatura) viene eseguita subito. A seconda dell'entità del riscontro di prodotto di scarto, del calibro medio ed in base al gruppo varietale di appartenenza, viene assegnato un punteggio alla partita che è un po' il precursore del prezzo finale di conferimento.

Per il prodotto consegnato in cassette, il conseguente confezionamento in cestini da 0,5 kg avviene lungo una linea di lavorazione. I cestini, una volta riempiti e sigillati, attraverso un nastro trasportatore arrivano all'etichettatrice dove viene applicata una etichetta su cui sono riportate: il nome della varietà, la categoria, il calibro, il peso netto, la tara, la data di lavorazione e l'origine. I cestini in numero di nove vengono posti in cassette Cpr a sponda abbattibile pronti per la spedizione.

### In Romagna

In Romagna, Orogel fresco presenta una particolare linea di lavorazione che coinvolge anche il prodotto

ciliegia, denominata *Fresco Gusto*. Sta ad indicare che la ciliegia è lavorata in campagna con tutti i presupposti che la rendano pronta per la commercializzazione in 24-48 ore, sino ad un massimo di tre giorni. Questa struttura è in grado di rifornire diversi livelli della filiera: dalla grande distribuzione ai mercati rionali.

Ad Apofruit Italia (Cesena) il prodotto viene ritirato in cestini da 0,5 kg a peso garantito, con *calibro A* (corrispondente a 19 mm), oppure in balestrine (plateau di legno) da 5 kg con *calibro AA* (corrispondente a 25 mm). Il campionamento viene effettuato a vista valutando i calibri e la presenza o assenza di frutti di

scarto. Una volta conferite le ciliegie vengono messe in cella frigorifera in attesa di essere pesate e verificate nello stato sanitario ed etichettate nel caso di prodotto in cestino o essere lavorate se il prodotto è stato consegnato alla rinfusa.

Le categorie di calibro, valide per tutte le varietà, sono: AAA = 28 mm ed oltre; AA = 22/28 mm; A = 22/25 mm; B = 19/22 mm.

### In Puglia

In Puglia, il principale polo produttivo di ciliegie in Italia, operano alcuni importanti gruppi commerciali (Di Palma, Simone, Orchidea Frutta, Giuliano...) con destinazione prevalente del prodotto verso i

## Ciliegie in "aria di Vignola"

Da un progetto del gruppo Fabbri di Vignola in collaborazione col Dipartimento di chimica dell'Ateneo modenese nasce un nuovo packaging per le ciliegie, in grado di garantire un allungamento della vita delle ciliegie in maniera assolutamente naturale. Grazie ad un film multistrato a permeabilità selettiva, le buste con "aria di Vignola" garantirebbero infatti una *shelf live* variabile da una a due settimane secondo la varietà di ciliegia confezionata ed in funzione del rispetto della catena del freddo, assicurando elevata trasparenza e brillantezza al prodotto e garantendo sicurezza igienica al consumatore.

S.L.

## Prodotti



■ Tra i più forti competitor dei produttori italiani di ciliege c'è la Turchia; nelle due foto, scattate il 30 maggio del 2006, altrettanti esempi della loro produzione. A sinistra frutti fotografati lungo la filiera del post raccolta: in evidenza un termometro che segna soli 4,7°C. A destra prodotto dotato di un confezionamento adatto ai lunghi viaggi.

mercati del centro e nord Europa (Germania, Austria e Gran Bretagna). Diversamente dagli altri areali di coltivazione del ciliegio in Italia, la realtà pugliese è caratterizzata da:

- una forte concentrazione della produzione in una sola provincia,

quella di Bari dove sono localizzati oltre il 90% dei ceraseti della regione;

- una coltura pressoché monovarietale, con una varietà, Ferrovia, particolarmente apprezzata e conosciuta su tutti i mercati

nazionali ed europei e che ben si presta alle nuove tecnologie di conservazione e condizionamento delle ciliege;

- importanti strutture di lavorazione e commercializzazione delle ciliege che, grazie anche all'e-

### I recapiti dei produttori

Ecco gli indirizzi di alcuni dei principali protagonisti della produzione cerasicola italiana.

**Sant'Orsola** soc. Coop. scarl  
Via Lagorai, 131  
38057 Pergine Valsugana (TN)  
Tel. +39 0461 518111 – Fax 534488  
[info@santorsola.it](mailto:info@santorsola.it)  
[www.santorsola.it](http://www.santorsola.it)

**Emiliafrutta** soc. Coop. srl  
Via Loda, 119  
41013 Castelfranco Emilia (Mo)  
Tel. +39 059 952511 – Fax 952104  
[info@emiliafrutta.com](mailto:info@emiliafrutta.com)  
[www.emiliafrutta.com](http://www.emiliafrutta.com)

**Apofruit Italia** soc. Coop.  
Via della Cooperazione, 400  
47020 Pievesistina di Cesena (FC)  
Tel. +39 0547 414111 – Fax 414166  
[info@apofruit.it](mailto:info@apofruit.it)  
[www.apofruit.it](http://www.apofruit.it)

**Alpefrutta** soc Coop. srl  
Via del Rastel, 13 – Località S. Cristoforo  
38057 Pergine Valsugana (TN)  
Tel. +39 0461 538400 – Fax 539494  
[alpefrutta@yahoo.it](mailto:alpefrutta@yahoo.it)  
[www.alpefrutta.it](http://www.alpefrutta.it)

**Solemilia** soc. Coop. scarl  
Via Garofalana, 636  
41058 Vignola (Mo)  
Tel. +39 059 7700811 – Fax 7700838  
[info@solemilia.it](mailto:info@solemilia.it)  
[www.solemilia.it](http://www.solemilia.it)

**Simone** srl  
S.P. Circonvallazione di Turi  
70010 Turi (Ba)  
Tel. +39 080 8915220 – Fax 8911982  
[info@simonegroup.it](mailto:info@simonegroup.it)  
[www.simonegroup.it](http://www.simonegroup.it)

**Brigantini Marco e Figli G. & D.** snc  
Via del lavoro, 54  
37036 S. Martino Buon Albergo (Vr)  
Tel. +39 045 8780177 – Fax 992462  
[info@bragantini.it](mailto:info@bragantini.it)  
[www.bragantini.it](http://www.bragantini.it)

**Orogel Fresco** spa  
Via Dismano, 2785  
47020 Pievesistina di Cesena (FC)  
Tel. +39 0547 377500 – Fax 377501  
[orogelfresco@orogel.it](mailto:orogelfresco@orogel.it)  
[www.orogel.it](http://www.orogel.it)

**Giuliano - Orchidea Frutta** srl  
S.P. 240 delle Grotte Orientali  
70018 Rutigliano (Ba)  
Tel. +39 080 4761003 – Fax 4768541  
[info@orchideafrutta.it](mailto:info@orchideafrutta.it)  
[www.orchideafrutta.it](http://www.orchideafrutta.it)

?

a



intera



## Prodotti

sperienza più che decennale portata avanti con l'uva da tavola, hanno saputo aprirsi nel tem-

po importanti sbocchi di mercato nei paesi esteri;

- moderne tecnologie applicate



■ In evidenza, in queste confezioni allestite nel Vignolese, la cosiddetta specchiatura.

alla selezione delle ciliegie (calibratrici) e al post raccolta, come la catena del freddo e la conservazione e il confezionamento in atmosfera modificata (cfr. box);

- maggiore competitività rispetto ad altre aree di produzione grazie ad una migliore organizzazione delle filiere produttive, ad impianti più razionali con possibilità di produrre ciliegie di alta qualità con costi contenuti.

Normalmente il prodotto viene ritirato sfuso in cassette di plastica, più volte nel corso della giornata, e sottoposto immediatamente al raffreddamento (*idrocooling*) e conservato in atmosfere refrigerate in atte-

## Cherries: to respect the rules, even though reduced to their simplest terms

The European marketing rules for the fresh market applied to cherries were laid down in the EC regulation no. 214, in 2004. Such rules concern the provisions concerning quality (minimum product's features and business categories), gauging and allowances admitted (of quality and calibre), packaging and indications on it concerning the identification, the nature and the origin of products, and product's category.

The main marketing rules:

**Quality.** Here there are minimum quality features that cherries must have after conditioning and packaging. Cherries must be entire, fresh, and wholesome, with sound pulp – according to variety – clean, without parasites and anomalous external dampness, without any foreign smell or taste and with their stalk. They can be stalkless provided that their peel is undamaged and there is not a leak of juice, in case of *Picota* cherry type or of similar denomination; that is, the varieties that naturally lose their stalk during harvesting.

Cherries must be sufficiently developed and picked up at a satisfying ripening stage and, however, it has to be such as to allow fruit to tolerate carriage and handling, so to reach their destination in satisfying conditions.

According to these provisions, cherries are classified in three categories of quality: superior rate, I rate and II rate.

**Packaging.** The contents of every packaging must be homogeneous and it must include only cherries of the same variety, origin and quality. Fruit must have a uniform calibre. For the "superior" rate is required uniformity of colour and homogeneity of ripening stage. The visible part of the package must be representative of it all. As for conditioning, it must be such as to guarantee a proper protection to the product itself.

Outside the packaging must be written the packer's name and address, or the forwarder's ones, the product's nature (cherry) if it is not visible from the outside, the variety's name (optional), the place of origin (Country and eventually the area of production and the national, regional or local denomination), the category and, optionally, the official

trademark of the controlling body.

### A global and guaranteed quality

To the several rules, regulations, decrees and explanatory memoranda that define the minimum compulsory criteria of quality of cherry to be put on the market, must be added a series of requisites that, even though they are not catalogued in written rules, they are the necessary parts for satisfying the respect of rules themselves and, above all, they tend to fully satisfy the growing needs of the market and the consumer's needs. The need of meeting the steadier and steadier demand, the markets globalization and the consequent competitiveness among the most important countries producers of cherries, the change that took place in the distribution channels, in which the large-scale retail trade plays the leading role even in the fruit and vegetable division, all that has modify the concept of quality of this product extending it to further and inalienable requisites and the most important of them are the following ones: a clear identification of the product (trace-and-tracking); guarantees on sanitary rules and healthiness; long shelf-life of the product; its continuity on counters with products as much homogeneous and constant in time as possible. As a consequence, the greatest organization and the absolute punctuality in the different stages of marketing and supplying; certified and guaranteed organoleptic qualities; packaging more and more diversified and winning; marketing strategies and increase in value of the selected productions.

### Some examples that are effective in Italy

In order to guarantee the respect of EC rules and for meeting at most the rising needs of the market and of the national and European consumers, the main production facilities of cherry, in Italy, have adopted their own regulations that define and settle the criteria of selection, of packaging and of delivering cherries to their own facility. Let's have a look to some example of that.

At the cooperative Sant'Orsola in Pergine di Valsugana (Trent), they have defined some categories of cherry varieties that have the name of the variety they have to

sa della selezione e il confezionamento che, in alcuni casi, avvengono su linee di lavorazione completamente automatizzate.

Le ciliegie vengono confezionate in imballaggi diversi secondo la qualità e la destinazione: per ciliegie destinate ai mercati del nord Europa (es. Germania e Austria) si confezionano normalmente solo frutti della varietà Ferrovia che rientrano nella qualità extra (calibro minimo 28 e 30+) o prima. Come imballaggio vengono privilegiati i cartoni 30 x 40 da 5kg di peso netto garantito con prodotto sfuso o i cartoncini 20 x 30 da 2 o 2,5kg con prodotto lavorato. Secondo le richieste,

sulle confezioni può apparire il marchio commerciale del fornitore o quello del cliente.

In alternativa, solo per taluni mercati e per le richieste della grande distribuzione, le ciliegie possono essere confezionate in cestini di plastica trasparenti da 1 o 0,5 kg. In questo caso possono essere lavorate ciliegie di vario calibro (24 o 26, più frequentemente 28 e 30mm).

Le ciliegie di qualità inferiore, con calibri uguali o inferiori ai 22mm vengono di norma avviate alle industrie di trasformazione per la preparazione di confetture, puree o semilavorati e prodotti per la pasticceria. □



■ Una confezione delle ciliege delle colline torinesi (Pecetto).

supply and the "similar" varieties that can be associated to the leading one and, therefore, they can be included in every group. As for the packaging rules, they change according to whether cherries come from plant of protected production (covering against fruit damages caused by rain) or uncovered one. As for Kordia and Regina, the most important varieties of cherry production in Valsugana, in covered plant there are the categories reported in table 2.

Still in Trentino region, at the Alpefrutta Cooperative, which packs by the trademark *La Trentina*, cherries can come to the factory in different packaging: plateau 30x40 in bulk, plateau 30x40 with plastic or cardboard small baskets and in boxes 30x50 (only for industry). Cherries are subdivided in categories: "superior" rate, with a minimum size of 25 mm, and "first" rate with an approximate calibre of 22 mm, which goes down to 20 mm for some local varieties such as Durone di Costasavine and Durasghe. For the product in cardboard small baskets and for those inside plastic in bulk, it is suggested a cherry calibre over 25 mm. If the fruit given to the cooperative comes from covered plant, to the trademark it will be added the sign *Top*.

In **Verona area**, the Brigantini firm, which markets more than the 80% of cherries abroad at Hyper and Supermarkets, the most required packaging is the small basket in plastic, closed (by a cap), with a weight of 500 g. For the most part, cherries are processed in two class size: the standard size is 22 and over, while over 24 mm is the calibre of the best stock. As the firm works with foreign Countries, above all, they only want stocks of cherries that can be subjected to hydrocooling in six hours from the harvesting and then, cherries must follow all the stages of the cooling chain. While for export this way of doing is a compulsory choice, as for the firm of Verona, the cherries marketed in Italy are not much appreciated if hydrocooled and those kept in cold stores, either. If we consider that local markets sale after 16 hours cherries have been picked up, often the 50% of the marketed product, picked up the previous afternoon, has already had one day of life at 25-30° C degrees! As far as the variety aspects are concerned, they try to work according to uniform size of products, but also of shape and colour, combining cherries that have similar features, i.e. stocks of Ferrovia and Germersdorfer together.

In **Vignola district** (Modena) works the Emiliafrutta cooperative, specialized in cherries processing, as it is placed in an area historically devoted to cherry-growing. The producing partners can give the product, already processed and selected, inside small baskets of plastic with a weight of 500 g, or in plastic boxes that will be processed inside the plant itself. The standard of the product's quality (sampling) is immediately checked. According to the level of production reject, of the medium calibre and in accordance with the variety group the product belongs to, they assign a score to the stock that is a sort of directory line for the final price.

As for the product in box, the packaging in small baskets with a weight of 0.5 kg is done during the processing line. Once the small baskets are filled up and sealed, by a conveyor belt they pass through the labelling machine where a label is put on them, which reports: the name of the variety, the category, the calibre, the net weight, the tare weight, the processing date and the place of origin. Nine small baskets are put in CPR boxes with sliding edges, ready to be forwarded.

In **Romagna**, Orogel Fresco has a particular processing line that also involves cherry, called *Fresco Gusto*. This means that the cherry is processed in the countryside with all the requirements that gets it ready to be put on the market within 24-48 hours, up to three days, at most. This facility is able to stock different levels of the supply chain: from the large-scale retail trade to local markets.

At Apofruit Italia (Cesena), the product is collected in small baskets with a guaranteed weight of 0.5 kg, A calibre (equivalent to 19 mm), or in wooden plateau of 5 kg and with AA calibre (equivalent to 25 mm). Sampling is done at sight by taking into account calibres and the presence/absence of rejected fruit. Once the cherries are given to the plant, they are put in cold stores waiting for being weighed up and their state of health is checked, then cherries are labelled, if the product is in small baskets, or processed, if the product has been delivered in bulk. The rates of calibre – effective for all varieties – are: AAA = 28 mm; AA = 25/28 mm; A = 22/25 mm; B = 19/22 mm.

In **Apulia**, this is the leading pole of cherry production in Italy, some important trading groups work. The product is delivered, above all, to the markets of Middle and North Europe (Germany, Austria and Great Britain). ■ *(english version by Ilaria Nanni)*