

**B. Tolleranze di calibro**

Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10 % in numero o in peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti relativi al calibro.

**V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE****A. Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fagiolini della stessa origine, della stessa varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro (se il prodotto è calibrato).

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

**B. Condizionamento**

I fagiolini 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 o interne del prodotto. 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.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

**A. Identificazione**

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un simbolo di identificazione, la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto a tale simbolo.

**B. Natura del prodotto**

- «Fagiolini» e/o tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Nome della varietà (facoltativo).

**C. Origine del prodotto**

- Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

**D. Caratteristiche commerciali**

- Categoria.
- Calibro:
  - per i fagiolini filiformi, indicato con le diciture «molto fini», «fini», o «medi»,
  - per gli altri fagiolini, se calibrati, indicato dalla larghezza minima e massima del baccello.

**E. Marchio ufficiale di controllo** (facoltativo)