

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **KAKI o LOTI**
Varietà botanica: **Diospyros Kaki** o Loto del Giappone
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 12° C

Caratteristiche generali

I frutti devono essere:

- interi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti (privi di sostanze estranee visibili) e asciutti
- privi di odore e/o sapore estranei
- esenti da parassiti o danni da essi provocati
- privi di danni causati da una mal lavorazione
- del loro colore tipico (esenti da qualsiasi traccia di verde), con peduncolo tagliato a livello della rosetta
- privi di fessurazioni e screpolature, di escoriazioni dell'epicarpo

Metodo di Coltivazione

Caco mela - Produzione convenzionale

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Caco mela – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”/“Lotta Integrata”

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione Integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

Caco mela – Produzione da coltivazione “Biologica”

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici”.

Caratteristiche minime di maturazione	I caco mela devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei kaki devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 2. categoria, 3. calibro (se richiesto dal cliente) 4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 5. peso netto dell'imballo e scostamento, 6. lotto per la rintracciabilità
Modalità di confezionamento	Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vassoi confezionati a 3/4 frutti o in cestini chiusi a 3/4 frutti riposti in plateau o CPR. Viene confezionato in vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo o a prezzo fisso, in base alle esigenze del cliente Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto caco mela della stessa origine, varietà e qualità. Condizionamento. I frutti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
Calibrazione	In base alle norme tecniche del D.M. 02/12/1950 (non esiste normativa AGECONTROL) i cachi possono essere soggetti alla seguente calibrazione (trattasi di circonferenza del frutto): da = 22 cm a 24 cm da = 24 cm a 26 cm e con circonferenza superiore a 26 cm +.
	Calibrazione: per il prodotto extra (immune da difetti che ne pregiudicano l'aspetto) è consentito uno scostamento di peso del 6%

Tolleranze

Qualitative: I°: fino ad un massimo del 10% del prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.
In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di kaki non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.