
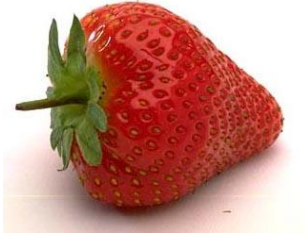


<b>Immagini</b>	 
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>FRAGOLE</b> Varietà botanica: <b>FRAGARIA L.</b> Zona d'origine: <b>Italia (Emilia Romagna [BO- FC- RA-RN])</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le fragole devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• esenti da parassiti;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi;</li> <li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (norme AGECONTROL),</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore e speditore,</li> <li>6. peso del cestino e n° di pezzi per collo,</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Confezionate:</b> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschette filmate o con coperchio ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
<b>Etichettatura sul confezionato (viene applicata sulla padella oppure sulla vaschetta)</b>	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> <li>- prezzo al Kg</li> <li>- prezzo unitario</li> <li>- data di scadenza</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fragole della stessa origine, varietà, qualità e qualità; per la Categoria Extra, salvo che per le Fragole di Bosco, sono richiesti grado di maturazione, colorazione e calibro omogenei, per la categoria I è richiesto calibro meno omogeneo.</p> <p><b>Condizionamento Imballaggio.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne al prodotto. E' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. La Categoria Extra deve essere confezionata con cura particolare.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra (di qualità superiore): di aspetto brillante, prive di terra, prive di difetti.</li> <li>• I° categoria (di buona qualità). Di forma e colorazione tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore a 1/10 della superficie totale del frutto, lievi segni superficiali di pressione.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore a 1/5 della superficie totale del frutto, lievi ammaccature secche, lievi tracce di terra.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto.</p> <p>Il calibro minimo previsto è il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cat. Extra: <b>25 mm.</b></li> <li>- Cat. I° e II°: <b>18 mm.</b></li> </ul> <p>Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> il 10% in peso o in numero di fragole non conformi alla calibrazione minima stabilita.</p> <p><b>Qualitative nello stesso imballaggio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla Cat. I°, con frutti guasti inferiori al 2%.</li> <li>• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla Cat. II°, con frutti guasti inferiori al 2%.</li> <li>• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. Nell'ambito di tale tolleranza i frutti guasti debbono essere inferiori al 2%.</li> </ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Fragole – Produzione convenzionale</u></b></p> <p>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.</p> <p><b><u>Fragole – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b></p>

	<p>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.</p> <p><b><u>Fragole – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>