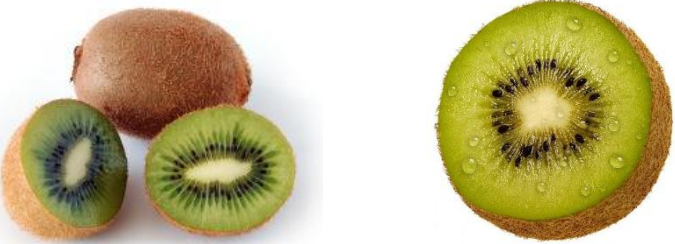


<b>Immagini</b>	 <p style="text-align: center;">KIWI HAYWARD</p>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>KIWI</b> Varietà botanica: <b>ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA</b> Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I kiwi devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi (ma senza peduncolo);</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• esenti da parassiti e di danni da essi provocati</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;</li> <li>• ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;</li> <li>• privi di umidità anormale;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> <li>• con grado di maturazione brix pari a :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15% (nella fase di condizionamento e di import/export)</li> <li>- 9,5° Brix nelle altre fasi.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b></p>
<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 espresso da pesi minimo e massimo (norme AGECONTROL),</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>5. Nome e 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 o speditore.</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>
<b>Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale</b>	° Brix: 6,5 – 10 Durezza: 2 - 4
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro.

	<p><b>Condizionamento Imballaggio.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata dei kiwi. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.</p>
<p><b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra (di qualità superiore): privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8</li> <li>• I° categoria (di buona qualità): sodi e con polpa sana. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti superficiali della buccia di superficie inferiore a 1 cm<sup>2</sup>, piccolo "segno di Hayward", con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): sufficientemente sodi. Sono ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm<sup>2</sup>, "segno di Hayward" più pronunciato, lievi ammaccature.</li> </ul>
<p><b>Calibrazione</b></p>	<p>Il calibro è determinato dal peso del frutto. Peso minimo (calibro minimo):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 90 g per la Categoria Extra</li> <li>- 70 g per la Categoria I°</li> <li>- 65 g per la Categoria II°.</li> </ul> <p>La differenza di peso tra il frutto più grande ed il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 g. per i frutti di peso inferiore a 85 g.</li> <li>- 15 g. per i frutti di peso compreso tra 85-120 g.</li> <li>- 20 g. per i frutti di peso compreso tra i 120 g. e 150 g.</li> <li>- 40 g. per i frutti di peso superiore o pari a 150 g.</li> </ul>
<p><b>Tolleranze</b></p>	<p><b>Calibrazione:</b> 10% in peso o in numero di Kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibro. Il calibro non deve essere comunque inferiore a 85 g per la Cat. Extra, 67 g per la Cat. I°, 62 g per la Cat. II°.</p> <p><b>Qualitative nello stesso imballaggio o. per presentazione alla rinfusa, in una stessa partita:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alla Cat. I°.</li> <li>• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria, ma conformi alla II°.</li> <li>• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</li> </ul>
<p><b>Metodo di Coltivazione</b></p>	<p><b><u>Kiwi – 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>Kiwi – 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>Kiwi – 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>Prodotti alimentari tipici</b>	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b></p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</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>