


<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>MIYAGAWA SATSUMA</b> Varietà botanica: <b>Citrus unshiu Marcovitch</b> Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I Miyagawa devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sani ed interi (sono esclusi i prodotti che presentino marciumi o alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo);</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• puliti (privo di sostanze estranee visibili);</li> <li>• esenti da danni provocati dal gelo;</li> <li>• esenti da tracce di muffa;</li> <li>• non avvizziti;</li> <li>• con epidermide verde-giallo appena virato;</li> <li>• buccia sottile, elastica e non avvizzita;</li> <li>• contenuto di succo superiore al 33%</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	I miyagawa devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei miyagawa devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
<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, varietà o tipo commerciale</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (se calibrato),</li> <li>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.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. peso dell'imballo e scostamento,</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità,</li> <li>8. temperatura di conservazione (eventuale).</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo per pezzatura e categoria.

<b>Tolleranza</b>	In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di (nome del prodotto) non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.								
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	Sono ammessi frutti con colorazione diversa (data da diverso stadio di maturazione).								
<b>Calibrazione</b>	La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm. Per il Miyagawa la circonferenza minima consentita è di 52 mm. <table> <thead> <tr> <th>Calibro</th> <th>Circonferenza in mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>52/63</td> </tr> <tr> <td>1X</td> <td>63/74</td> </tr> <tr> <td>1XXX</td> <td>78+</td> </tr> </tbody> </table>	Calibro	Circonferenza in mm	1	52/63	1X	63/74	1XXX	78+
Calibro	Circonferenza in mm								
1	52/63								
1X	63/74								
1XXX	78+								
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>per i calibri 1, 2, 3, 4 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 5% rispetto al calibro previsto in numero o in peso.</li> </ul> <p><b>Qualitative:</b></p> <p><b>Extra:</b> fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra ma conformi alla I<sup>^</sup>.</p> <p><b>I<sup>^</sup>:</b> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I<sup>^</sup> ma conformi all II<sup>^</sup>.</p> <p><b>II<sup>^</sup>:</b> fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II<sup>^</sup>.</p>								
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Miyagawa – 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b><u>Miyagawa – 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>	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.								