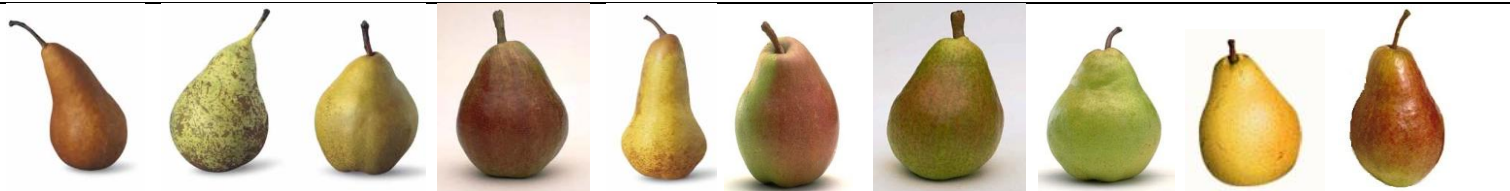


Immagini di alcune varietà	 <p style="text-align: center;"> KAISER CONFERENCE WILLIAM WILL. ROSSO ABATE FETEL DECANA GUYOT PACKAM SANTA MARIA CARMEN </p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PERE Varietà botanica: PYRUS COMMUNIS Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le pere devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • intere; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • esenti di parassiti; • sufficientemente sviluppate; • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • prive di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo; • prive di ammaccature da lavorazione. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà, nel caso di più varietà in un unico imballaggio, indicazione delle diverse varietà, 2. termine "Pere" se il prodotto non è visibile dall'esterno. 3. categoria, 4. calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità, 5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. In caso di varietà di diverse origini, va indicata l'origine a fianco di ogni varietà, 6. 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. 7. lotto per la rintracciabilità 8. per pere soggette a regole di omogeneità diametro min e max; per pere non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e +" o "e più".
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e grado di maturazione. Per la categoria Extra, inoltre, è richiesta uniformità di colorazione. E' possibile imballare in un'unità di vendita un misto di pere di varietà diverse, purchè siano omogenee in ordine alla qualità e per ogni varietà all'origine.

	Condizionamento. Deve essere garantita una protezione adeguata delle pere. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.												
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Con caratteristiche tipiche della varietà. Non è ammesso nessun difetto. • I° categoria (di buona qualità): con peduncolo. di buona qualità. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm² per altri difetti, a 0,25 cm² per difetti da <i>Venturia pirina e inaequalis</i>, 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate, il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Con caratteristiche tipiche della varietà, Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; a 2,5 cm² per altri difetti; difetti da <i>Venturia pirica e inaequalis</i> inferiori a 1 cm², a 2 cm² per ammaccature lievi. 												
Calibrazione	<p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto. Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:</p> <table border="1" data-bbox="611 608 1832 707"> <thead> <tr> <th></th> <th>Extra</th> <th>Cat. I°</th> <th>Cat. II°</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>varietà a frutto grosso</td> <td>60 mm</td> <td>55 mm</td> <td>55 mm</td> </tr> <tr> <td>altre varietà</td> <td>55 mm</td> <td>50 mm</td> <td>45 mm</td> </tr> </tbody> </table> <p>La differenza di diametro tra il frutto più grande e più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 5 mm per frutti della categoria Extra e delle Categorie I° e II° presentati in strati ordinati ed i 10 mm per i frutti della Categoria I° presentati alla rinfusa.</p> <p>Per i frutti di Categoria II° presentati alla rinfusa nell'imballaggio non è prevista omogeneità di calibro.</p>		Extra	Cat. I°	Cat. II°	varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm	altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm
	Extra	Cat. I°	Cat. II°										
varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm										
altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm										
Tolleranze	<p>Calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per i frutti soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, ma al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso. • Per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere che non raggiungono il calibro minimo previsto con una variazione massima di 5 mm al di sotto di tale calibro. <p>Qualitative (per i prodotti di ciascuna partita):</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alle caratteristiche della I°. In tale ambito lo 0,5% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della II° Cat. • <u>Cat. I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla • <u>Cat. 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. In tale ambito il 2% può presentare leggere lesioni, tracce di marciume e presenza di parassiti interni e lesioni della polpa ad essi dovuta. 												
Metodo di Coltivazione	<p><u>Pere – Produzione convenzionale</u></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><u>Pere – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”</u></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><u>Pere – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></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>
Prodotti alimentari tipici	<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: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</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>
OGM – Allergeni – Lattice	<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>