


<b>Immagini</b>	 <p style="text-align: center;"> <span>PESCA GIALLA</span> <span>PESCA NETTARINA BIANCA</span> <span>PESCA NETTARINA GIALLA</span> </p>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>PESCHE E NETTARINE</b> Varietà botanica: <b>PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC.</b> Zona di Origine: <b>Italia (Emilia Romagna [BO – FE – FC – RA])</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le pesche/nettarine 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>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• sufficientemente sviluppate</li> <li>• prive di parassiti o attacchi da essi derivati;</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei;</li> <li>• l'indice rifrattometrico della polpa deve essere <math>\geq 8^\circ</math> Brix e la consistenza della polpa deve essere <math>&lt; 6,5</math> kg.</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 e varietà (facoltativo)</li> <li>2. "Pesche" o "Nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno,</li> <li>3. colore della polpa,</li> <li>4. categoria,</li> <li>5. calibro (norme AGECONTROL), con indicato codice o valori minimo e massimo,</li> <li>6. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>7. 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>8. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfuse:</b> vengono posizionate in "padelle" con alveolare ed etichettate, oppure in CPR <b>Confezionate:</b> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vaschette retinate o vassoio filmati, etichettati e prezzati, posizionate in plateau o in CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <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 pesche/nettarine della stessa origine, varietà, qualità e calibro; per la categoria extra, inoltre è richiesta uniformità di colorazione.</p> <p><b>Condizionamento Imballaggio.</b> Le pesche/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.</p> <p><b>Presentazione.</b> le pesche/nettarine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. in piccoli imballaggi o in uno strato unico per la categoria extra e I° (ogni frutto isolato);</li> <li>2. su uno o due strati, oppure su massimo quattro strati purché in vassoi alveolari rigidi per le categorie I<sup>^</sup> e II<sup>^</sup>.</li> </ol>																								
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra (di qualità superiore): di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare colorazione tipica della varietà. Nessun difetto ammesso.</li> <li>• I° categoria (di buona qualità) con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza inferiore a 1 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 0,5 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1,5 cm<sup>2</sup> per altri difetti polpa senza difetti gravi. La polpa non deve presentare difetti gravi.</li> </ul>																								
<b>Calibrazione</b>	<p>La calibrazione delle pesche/nettarine è obbligatoria per tutte le categorie.</p> <p>Il calibro delle pesche/nettarine è determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dalla circonferenza misurata in cm,</li> <li>• o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto misurato in mm.</li> </ul> <p>Per la categoria extra il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm)</p> <p><b>Scala di calibrazione di pesche e nettarine</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>diametro</th> <th>calibro (codice)</th> <th>circonferenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 mm e più</td> <td><b>AAAA</b></td> <td>28 cm e più</td> </tr> <tr> <td>da = 80 mm a - 90 mm</td> <td><b>AAA</b></td> <td>da = 25 cm a - 28 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 73 mm a - 80 mm</td> <td><b>AA</b></td> <td>da = 23 cm a - 25 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 67 mm a - 73 mm</td> <td><b>A</b></td> <td>da = 21 cm a - 23 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 61 mm a - 67 mm</td> <td><b>B</b></td> <td>da = 19 cm a - 21 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 56 mm a - 61 mm</td> <td><b>C</b></td> <td>da = 17,5 cm a - 19 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 51 mm a - 56 mm</td> <td><b>D</b></td> <td>da = 16 cm a - 17,5 cm</td> </tr> </tbody> </table>	diametro	calibro (codice)	circonferenza	90 mm e più	<b>AAAA</b>	28 cm e più	da = 80 mm a - 90 mm	<b>AAA</b>	da = 25 cm a - 28 cm	da = 73 mm a - 80 mm	<b>AA</b>	da = 23 cm a - 25 cm	da = 67 mm a - 73 mm	<b>A</b>	da = 21 cm a - 23 cm	da = 61 mm a - 67 mm	<b>B</b>	da = 19 cm a - 21 cm	da = 56 mm a - 61 mm	<b>C</b>	da = 17,5 cm a - 19 cm	da = 51 mm a - 56 mm	<b>D</b>	da = 16 cm a - 17,5 cm
diametro	calibro (codice)	circonferenza																							
90 mm e più	<b>AAAA</b>	28 cm e più																							
da = 80 mm a - 90 mm	<b>AAA</b>	da = 25 cm a - 28 cm																							
da = 73 mm a - 80 mm	<b>AA</b>	da = 23 cm a - 25 cm																							
da = 67 mm a - 73 mm	<b>A</b>	da = 21 cm a - 23 cm																							
da = 61 mm a - 67 mm	<b>B</b>	da = 19 cm a - 21 cm																							
da = 56 mm a - 61 mm	<b>C</b>	da = 17,5 cm a - 19 cm																							
da = 51 mm a - 56 mm	<b>D</b>	da = 16 cm a - 17,5 cm																							
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E' ammesso il 10% in numero o in peso di pesche/nettarine il cui calibro differisca, rispetto al calibro indicato sull'imballaggio, di non oltre 3 mm in più o in meno (calibrazione al diametro) o di non oltre 1 cm in più o in meno (calibrazione alla circonferenza).</li> </ul>																								

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il calibro D non autorizzato nel periodo compreso tra il 01/07 e il 31/10.</li> </ul> <b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Cat. Extra</u>: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.</li> <li>• <u>Cat. I°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.</li> <li>• <u>Cat. II°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</li> </ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Pesche e Nettarine – 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>Pesche e Nettarine – 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>Pesche e Nettarine – 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 Discipinare, 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>