


<b>Immagini</b>	 <p>SORRISO DI PRIMAVERA      BELLA DI LOVAGNO      CALIFORNIA BLU</p>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>PRUGNE/SUSINE</b> Varietà botanica: <b>PRUNUS DOMESTICA, INSITTIA, SALICINA LEINDLEY.</b> Zona di Origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le prugne/susine 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>• immuni da attacchi di parassiti o da malattie;</li> <li>• sufficiente grado di maturazione e sviluppo;</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Le prugne/susine devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle prugne/susine 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 e varietà,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (se richiesto) indicato il diametro minimo e massimo,</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. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prugne/susine della stessa origine, varietà, qualità e di colore e maturazione uniforme. <b>Condizionamento.</b> Le prugne/susine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione.</b> Le prugne/susine possono essere presentate in uno dei seguenti modi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in piccoli imballaggi,</li> <li>• disposte in uno o più strati separati uno dall'altro,</li> <li>• alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra.</li> </ul>

<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra (di qualità superiore): con colorazione e ricoperte di pruina tipiche della varietà, di polpa resistente. Non è ammesso alcun difetto.</li> <li>• I° categoria (di buona qualità): avere le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia che non superino 1/3 del diametro massimo del frutto.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. I difetti della buccia sono ammessi fino a 1/4 della superficie.</li> </ul>												
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro delle prugne/susine è determinato dal diametro massimo della sezione normale del frutto e si misura in mm. Per la categoria extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm). Scala di calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• categoria extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata in 10 mm.</li> </ul>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;"><b>Extra e I°</b></th> <th style="text-align: center;"><b>II°</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>varietà grossi frutti (vedi elenco norma CE)</td> <td style="text-align: center;">35 mm</td> <td style="text-align: center;">30 mm</td> </tr> <tr> <td>altre varietà</td> <td style="text-align: center;">28 mm</td> <td style="text-align: center;">25 mm</td> </tr> <tr> <td>Mirabelle, Damson e Dro</td> <td style="text-align: center;">20 mm</td> <td style="text-align: center;">17 mm</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Extra e I°</b>	<b>II°</b>	varietà grossi frutti (vedi elenco norma CE)	35 mm	30 mm	altre varietà	28 mm	25 mm	Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm
	<b>Extra e I°</b>	<b>II°</b>											
varietà grossi frutti (vedi elenco norma CE)	35 mm	30 mm											
altre varietà	28 mm	25 mm											
Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm											
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Extra</u>: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.</li> <li>• <u>I°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati o verminati sono limitati al 2%.</li> <li>• <u>II°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, frutti spaccati o "verminati" limitati al 4%. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prugne/susine non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</li> </ul>												
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Prugne e susine – 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>Prugne e susine – 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>Prugne e susine – 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>												

**OGM – Allergeni – Lattice**

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.