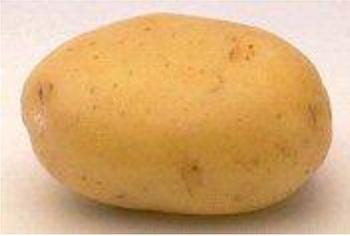


<b>Immagini</b>	   <p>PATATE PASTA GIALLA      PATATE "ROSSE"      PATATE NOVELLE</p>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>PATATE</b> Varietà botanica: <b>Solanum tuberosum L.</b> Zona di Origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 8° C a + 16° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le patate devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• di aspetto fresco;</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>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> <li>• esenti da germogli.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Le patate devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle patate deve essere tale 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 e tipo commerciale,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati",</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>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> in cassa o bins <b>Confezionati:</b> in sacchi o rete
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, <b>Condizionamento.</b> Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o

	materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta.</li> <li>II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm <ul style="list-style-type: none"> <li>La scala di calibrazione è tra 45 e 75.</li> </ul>
<b>Tolleranze</b>	<b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero. <b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di patate non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Patate – 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>Patate – 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>Patate – 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>

	Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.
<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.