

SCHEDA TECNICA: PRUGNE E SUSINE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)

CONOR
 IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ

Immagine dimostrativa


Denominazione commerciale
Nome commerciale d'uso: **PRUNGNE/SUSINE**Varietà botanica: **PRUNUS DOMESTICA, INSITITIA, SALICINA LEINDLEY**Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna**
Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Le prugne/susine devono essere:

- 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);
- immuni da attacchi di parassiti o da malattie;
- sufficiente grado di maturazione e sviluppo;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Caratteristiche minime di maturazione

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.

Produzione da coltivazione "Biologica"**CONOR Srl è una società di Agribologna**www.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PRUGNE E SUSINE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



Metodo di Coltivazione	Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. 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".
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto e varietà, 2. categoria, 3. calibro (se richiesto) indicato il diametro minimo e massimo, 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. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prugne/susine della stessa origine, varietà, qualità e di colore e maturazione uniforme. Condizionamento. Le prugne/susine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. Le prugne/susine possono essere presentate in uno dei seguenti modi: • in piccoli imballaggi, • disposte in uno o più strati separati uno dall'altro, alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• Extra (di qualità superiore): con colorazione e ricoperte di pruina tipiche della varietà, di polpa resistente. Non è ammesso alcun difetto. • 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. • 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.
Calibrazione	Il calibro delle prugne/susine è determinato dal diametro massimo della sezione normale del frutto e si misura in mm.

CONOR Srl è una società di Agriblognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PRUGNE E SUSINE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



Per la categoria extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm).

Scala di calibrazione:

- categoria extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata in 10 mm.

	Extra e I°	II°
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

Tolleranze

Calibrazione: è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto del 10% in numero o in peso di albicocche.

Qualitative:

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di albicocche non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

- Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
- I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

CONOR Srl è una società di Agribologna

www.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)