



Immagini	 <p>PESCA GIALLA</p>  <p>PESCA NETTARINA BIANCA</p>  <p>PESCA NETTARINA GIALLA</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PESCHE E NETTARINE Varietà botanica: PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC. Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le pesche/nettarine 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);• prive di parassiti o attacchi da essi derivati; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.
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 per categoria extra e I[^],2. categoria,3. calibro (scala ICE), con indicato codice o valori minimo e massimo,4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfuse: vengono posizionate in "padelle" con alveolare ed etichettate, oppure in CPR Confezionate: 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.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.



Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pesche/nettarine della stessa origine, varietà, qualità, colorazione e maturazione uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le pesche/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. le pesche/nettarine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballaggi o in uno strato unico per la categoria extra e I° (ogni frutto isolato);2. su uno o due strati, oppure su massimo quattro strati purché in vassoi alveolari rigidi per le categorie I[^] e II[^].																								
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): colorazione tipica della varietà. Nessun difetto ammesso.• I° categoria (di buona qualità): polpa senza alcun deterioramento, chiuse al punto d'attacco del peduncolo. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): polpa senza difetti gravi. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. La polpa non deve presentare difetti gravi. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia (2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; 1,5 cmq di superficie totale per gli altri difetti).																								
Calibrazione	<p>La calibrazione delle pesche/nettarine è obbligatoria per tutte le categorie. Il calibro delle pesche/nettarine è determinato:</p> <ul style="list-style-type: none">• dalla circonferenza misurata in cm,• o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto misurato in mm. Per la categoria extra il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm)<p>Scala di calibrazione di pesche e nettarine</p><table border="1"><thead><tr><th>diámetro</th><th>calibro(codice)</th><th>circonferenza</th></tr></thead><tbody><tr><td>90 mm e più</td><td>AAAA</td><td>28 cm e più</td></tr><tr><td>da = 80 mm a - 90 mm</td><td>AAA</td><td>da = 25 cm a - 28 cm</td></tr><tr><td>da = 73 mm a - 80 mm</td><td>AA</td><td>da = 23 cm a - 25 cm</td></tr><tr><td>da = 67 mm a - 73 mm</td><td>A</td><td>da = 21 cm a - 23 cm</td></tr><tr><td>da = 61 mm a - 67 mm</td><td>B</td><td>da = 19 cm a - 21 cm</td></tr><tr><td>da = 56 mm a - 61 mm</td><td>C</td><td>da = 17,5 cm a - 19 cm</td></tr><tr><td>da = 51 mm a - 56 mm</td><td>D</td><td>da = 16 cm a - 17,5 cm</td></tr></tbody></table>	diámetro	calibro(codice)	circonferenza	90 mm e più	AAAA	28 cm e più	da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm	da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm	da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm	da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm	da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm	da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm
diámetro	calibro(codice)	circonferenza																							
90 mm e più	AAAA	28 cm e più																							
da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm																							
da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm																							
da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm																							
da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm																							
da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm																							
da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm																							
Tolleranze	<p>Calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• Per i calibri AAAA, AAA, AA, A è consentito uno scostamento in peso del 5%.• Per i calibri B, C, D è consentito uno scostamento in peso del 10%.• Il calibro D non autorizzato nel periodo compreso tra il 01/07 e il 31/10. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I[^].• <u>I°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II[^].• <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.																								



Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> 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>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u> 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>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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.