




Immagini	 <p>SORRISO DI PRIMAVERA BELLA DI LOVAGNO CALIFORNIA BLU</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PRUGNE/SUSINE Varietà botanica: PRUNUS DOMESTICA, INSITITIA, SALICINA LEINDLEY. Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le prugne/susine 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); 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.
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,2. categoria,3. se calibrato (scala ICE) indicato il diametro 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).
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: <ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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. Per la categoria extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm). Scala di calibrazione: <ul style="list-style-type: none">• 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 CEE)	35 mm	30 mm
	altre varietà	28 mm	25 mm
	Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm
Tolleranze	Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I[^].• I^o: 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%.• II^o: 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%.		
Metodo di Coltivazione	<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. <u>PProduzione 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. <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".		
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.		