

		
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PESCHE E NETTARINE Varietà botanica: PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC. Zona di Origine: Italia	
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. 	
Origine	Italia	
Metodo di coltivazione e certificazioni	<ul style="list-style-type: none"> – Produzione convenzionale – Produzione convenzionale da aziende certificate Globalgap – Produzione biologica – Produzione convenzionale da aziende certificate Globalgap e coordinate QS Prodotto derivante da agricoltura convenzionale; conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Produzione da coltivazione Biologica; 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".	
Temperatura di conservazione	Da + 2° C a + 8° C	
Imballaggi e confezioni	<input type="checkbox"/> In vassoi <input type="checkbox"/> in padelle Caratteristiche da scheda tecnica imballaggio.	
Etichettatura	Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> – denominazione del prodotto: ("pesche" o "nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno; colore della polpa; indicazione varietà (facoltativo). – Indicazioni commerciali: categoria; calibro (scala ICE), con indicato codice o valori minimo e massimo; numero di frutti (facoltativo); marchio ufficiale di controllo (facoltativo). – origine: paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale; – indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore); – Lotto di confezionamento. 	

Presentazione	<p>Omogeneità: il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o pesche noci della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di manutenzione, dello stesso calibro (se i prodotti sono calibrati) e, per la categoria "Extra", di colorazione uniforme.</p> <p>Condizionamento: deve essere garantita una protezione adeguata delle pesche. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.</p>																																				
Classificazione merceologica	<p>CATEGORIE DI QUALITÀ</p> <p>Extra (di qualità superiore), di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare difetti ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali.</p> <p>I° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza < a 1,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1 cm² per gli altri difetti.</p> <p>II° categoria devono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 2 cm² per altri difetti.</p> <p>TOLLERANZE DI QUALITÀ NELLO STESSO IMBALLAGGIO</p> <p>Categoria Extra: 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.</p> <p>Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. II.</p> <p>Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendono inadatti al consumo.</p>																																				
Calibrazione	<p>Determinato dalla circonferenza o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</p> <p>Il calibro minimo ammesso per la categoria Extra è di 56 mm di circonferenza e 85 g. Per le categorie I e II - 51mm o 65 g. I frutti al di sotto di 56 mm o 85 g non possono essere commercializzati nel periodo compreso tra il 01/7 e il 31/10. Le disposizioni che seguono sono facoltative per la categoria II.</p> <p>Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i prodotti di uno stesso imballaggio non deve superare:</p> <ol style="list-style-type: none"> Per i frutti calibrati secondo il diametro: -5 mm per frutti al di sotto di 70 mm; - 10 mm per i frutti di 70 mm e oltre; Per i frutti calibrati secondo il peso: -30 g per frutti al di sotto di 180 g; - 80 g per i frutti di 180 g e oltre; Per i frutti calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a) o alla lettera b). <p>Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici riportati in tabella:</p> <table border="1" data-bbox="387 1659 1497 1787"> <thead> <tr> <th>Codice</th> <th>Diametro</th> <th>Circonferenza</th> <th>Codice</th> <th>Diametro</th> <th>Circonferenza</th> <th>Codice</th> <th>Diametro</th> <th>Circonferenza</th> <th>Codice</th> <th>Diametro</th> <th>Circonferenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AAAA</td> <td>≥90mm</td> <td>≥28cm</td> <td>AA</td> <td>57,3 < 80mm</td> <td>≥23 < 25cm</td> <td>B</td> <td>≥61 < 67mm</td> <td>≥19 < 21cm</td> <td>D</td> <td>≥51 < 56mm</td> <td>≥16 < 17,5cm</td> </tr> <tr> <td>AAA</td> <td>≥80 < 90mm</td> <td>≥25 < 28 cm</td> <td>A</td> <td>≥67 < 73 mm</td> <td>≥21 < 23 Cm</td> <td>C</td> <td>≥56 < 61mm</td> <td>≥17,5 < 19 Cm</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	AAAA	≥90mm	≥28cm	AA	57,3 < 80mm	≥23 < 25cm	B	≥61 < 67mm	≥19 < 21cm	D	≥51 < 56mm	≥16 < 17,5cm	AAA	≥80 < 90mm	≥25 < 28 cm	A	≥67 < 73 mm	≥21 < 23 Cm	C	≥56 < 61mm	≥17,5 < 19 Cm			
Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza																										
AAAA	≥90mm	≥28cm	AA	57,3 < 80mm	≥23 < 25cm	B	≥61 < 67mm	≥19 < 21cm	D	≥51 < 56mm	≥16 < 17,5cm																										
AAA	≥80 < 90mm	≥25 < 28 cm	A	≥67 < 73 mm	≥21 < 23 Cm	C	≥56 < 61mm	≥17,5 < 19 Cm																													
OGM – Allergeni	<p>Il prodotto non è OGM né un allergene (non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice).</p>																																				