

		
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PRUGNE/SISINE Varietà botanica: PRUNUS DOMESTICA, INSITITIA, SALICINA LEINDLEY.	
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. 	
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	O In vassoi O in padelle o in cestini 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 e varietà; – categoria; – se calibrato (scala ICE), con indicato codice o valori minimo e massimo; – 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 soltanto prugne/susine della stessa origine, varietà e qualità e di colore e maturazione uniforme.</p> <p>Condizionamento: deve essere garantita una protezione adeguata delle prugne/susine. 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> <p>Presentazione: le prugne/susine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <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 le extra. 												
Classificazione merceologica	<p>CATEGORIE DI QUALITÀ</p> <p>Extra (di qualità superiore), con colorazione e ricoperte di pruina tipiche della varietà, di polpa resistente. Non è ammesso alcun difetto.</p> <p>I° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia che non superino 1/3 del diametro massimo del frutto.</p> <p>II° categoria devono corrispondere alle caratteristiche minime. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. I difetti della buccia sono ammessi fino ad 1/4 della superficie.</p> <p>TOLLERANZE DI QUALITÀ NELLO STESSO IMBALLAGGIO</p> <p>Categoria Extra: 5% in numero o in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.</p> <p>Categoria I: 10% in numero o in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. II. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati o verminati sono limitati al 2%.</p> <p>Categoria II: 10% in numero o in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche, né alle caratteristiche di minima, esclusi frutti inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati o verminati sono limitati al 4%.</p>												
Calibrazione	<p>Determinato dal diametro massimo della sezione normale del frutto e si misura in mm.</p> <p>Per la categoria Extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 mm (circonf) e 56 mm (dm).</p> <p>Categoria Extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata a 10 mm.</p> <table border="1" data-bbox="384 1131 1524 1310"> <thead> <tr> <th></th> <th>Extra e I</th> <th>II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)</td> <td>35 mm</td> <td>30 mm</td> </tr> <tr> <td>Altra varietà</td> <td>28 mm</td> <td>25 mm</td> </tr> <tr> <td>Mirabelle, Damson e Dro</td> <td>20 mm</td> <td>17 mm</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm.</p>		Extra e I	II	Varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)	35 mm	30 mm	Altra varietà	28 mm	25 mm	Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm
	Extra e I	II											
Varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)	35 mm	30 mm											
Altra varietà	28 mm	25 mm											
Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm											
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>												