


Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ALBICOCCHE BIO Varietà botanica: PRUNUS ARMENIACA Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 12° C
Caratteristiche generali	<p>Tenuto conto delle tolleranze ammesse, le albicocche devono essere:</p> <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); • esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; • esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo; • esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate; • pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; • praticamente prive di parassiti; • praticamente esenti da danni provocati da atti • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei. <p>Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il trasporto e le operazioni connesse; • l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.
Caratteristiche minime di maturazione	Le albicocche devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle albicocche devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominazione del prodotto e della varietà, 2. categoria, 3. calibro, 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

Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR Confezionate: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschette retinate ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso calibro e di colorazione uniforme. Condizionamento. Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto. Presentazione. Le albicocche devono essere presentate: 1. in piccoli imballi; 2. disposte su uno o più strati separati tra loro; 3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria extra.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> 1° categoria (di buona qualità). Leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide purché cicatrizzate, lieve bruciatura.
Calibrazione	E' obbligatoria la calibrazione per le categorie extra e I [^] che deve essere indicata sull'etichetta dell'imballo. Esistono delle regole di minima da applicare che sono: <ul style="list-style-type: none"> calibro minimo per le categoria: I[^] 40 mm differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio: I[^] 10 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. <ul style="list-style-type: none"> I^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<u>Albicocche – 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 nella fattispecie 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.