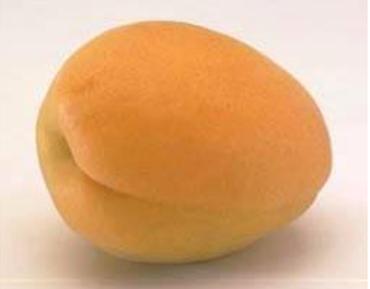


<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>ALBICOCCHE BIO</b> Varietà botanica: <b>PRUNUS ARMENIACA</b> Zona d'origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	<p>Tenuto conto delle tolleranze ammesse, le albicocche devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li> <li>• esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;</li> <li>• praticamente prive di parassiti;</li> <li>• praticamente esenti da danni provocati da atti</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il trasporto e le operazioni connesse;</li> <li>• l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	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.
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominazione del prodotto e della varietà,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro,</li> <li>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</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>

<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfuse:</b> in plateau o CPR <b>Confezionate:</b> 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.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> 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. <b>Condizionamento.</b> Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto. <b>Presentazione.</b> 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.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1° categoria (di buona qualità). Leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide purché cicatrizzate, lieve bruciatura.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	E' obbligatoria la calibrazione per le categorie extra e I <sup>^</sup> che deve essere indicata sull'etichetta dell'imballo. Esistono delle regole di minima da applicare che sono: <ul style="list-style-type: none"> <li>calibro minimo per le categoria: I<sup>^</sup> 40 mm</li> <li>differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio: I<sup>^</sup> 10 mm.</li> </ul>
<b>Tolleranze</b>	<b>Calibrazione:</b> è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto del 10% in numero o in peso di albicocche. <b>Qualitative:</b> 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"> <li>I<sup>o</sup>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b><u>Albicocche – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b> 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".
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.