

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CILIEGIE BIO Varietà botanica: PRUNUS AVIUM/CERASUS E IBRIDI derivati Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le ciliegie devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • intere; • di aspetto fresco; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • resistenti (in funzione della varietà); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • praticamente prive di parassiti; • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).
Caratteristiche minime di maturazione	Le ciliegie devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle ciliegie devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
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 (facoltativa), 2. categoria, 3. calibro/pezzatura, 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.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto ciliegie della stessa origine, varietà e qualità. Inoltre le ciliegie devono avere consistenza uniforme. Condizionamento. Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e	I° categoria (di buona qualità). Sviluppate e con le caratteristiche della varietà devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o

difetti ammessi	<p>difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Con difetti di forma, colorazione e lievi difetti superficiali cicatrizzati. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.
Calibrazione	<p>Il calibro: il diametro minimo ammesso è:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mm 20 extra. • mm 17 I[^] e II[^].
Tolleranze	<p>Calibrazione: il 10% in numero o in peso non rispondente al calibro, ma aventi diametro non inferiore a 17 mm nell'extra e 15 mm nella I[^] e II[^] cat.</p> <p>Qualitative:</p> <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. • II^o: fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Ciliegie – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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.</p>