

	SCHEDA TECNICA: FAGIOLINI BIO (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 1 di 2
--	---	---------	--------------------------	-------------

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: FAGIOLINI BIO Varietà botanica: PHASEOLUS VULGARIS e COCCINEUS Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	I fagiolini devono essere: • interi; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • di sufficiente sviluppo; • privi di pergamena; • puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario; • privi di umidità anomala e odore e/o sapore estranei.
Caratteristiche minime di maturazione	I fagiolini devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei fagiolini 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: 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. calibro (facoltativo), 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	Sfusa: in plateau originale e in CPR
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto fagiolini della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. Condizionamento. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• <u>1ª categoria</u> (di buona qualità): forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi. Sono ammessi semi poco sviluppati.

	SCHEDA TECNICA: FAGIOLINI BIO (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
---	--	---------	--------------------------	-------------

Calibrazione	Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente: (solo cat. I [^]) larghezza non superiore a 9 mm.
Tolleranze	• Calibrazione: (solo filiformi) per tutte le categorie in ogni imballo il 10% in peso di prodotti non rispondenti. • Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro): (solo filiformi) - il 10% sull'extra. - il 15% sulla I[^]. Qualitative: • <u>I^o</u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, di cui max 5% con filo. • In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Metodo di Coltivazione	<u>Fagiolini – 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 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.