

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: KIWI BIO Varietà botanica: ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I kiwi devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi (ma senza peduncolo); • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • esenti da parassiti e di danni da essi provocati • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; • ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli; • privi di umidità anormale; • esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate; • privi di odore e/o sapore estranei. • con grado di maturazione brix pari a : <ul style="list-style-type: none"> - 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15% (nella fase di condizionamento e di import/export) - 9,5° Brix nelle altre fasi. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL
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, 2. categoria, 3. calibro espresso da pesi minimo e massimo (norme AGECONTROL), 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, 5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore. 6. lotto per la rintracciabilità.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro. Condizionamento Imballaggio. Deve essere garantita una protezione adeguata dei kiwi. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.
Classificazione merceologica e difetti	<ul style="list-style-type: none"> • 1° categoria (di buona qualità): sodi e con polpa sana. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti superficiali della buccia di

ammessi	<p>superficie inferiore a 1 cm², piccolo "segno di Hayward", con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7.</p> <ul style="list-style-type: none"> • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): sufficientemente sodi. Sono ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm², "segno di Hayward" più pronunciato, lievi ammaccature.
Calibrazione	<p>Il calibro è determinato dal peso del frutto. Peso minimo (calibro minimo):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 70 g per la Categoria I° - 65 g per la Categoria II°. <p>La differenza di peso tra il frutto più grande ed il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 g. per i frutti di peso inferiore a 85 g. - 15 g. per i frutti di peso compreso tra 85-120 g. - 20 g. per i frutti di peso compreso tra i 120 g. e 150 g. - 40 g. per i frutti di peso superiore o pari a 150 g.
Tolleranze	<p>Calibrazione: 10% in peso o in numero di Kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibro. Il calibro non deve essere comunque inferiore a 85 g per la Cat. Extra, 67 g per la Cat. I°, 62 g per la Cat. II°.</p> <p>Qualitative nello stesso imballaggio o. per presentazione alla rinfusa, in una stessa partita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria, ma conformi alla II°. • <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Kiwi – 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>