

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PRUGNE/SUSINE BIO Varietà botanica: PRUNUS DOMESTICA, INSITITIA, SALICINA LEINDLEY. Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le prugne/susine devono essere: <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); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • immuni da attacchi di parassiti o da malattie; • sufficiente grado di maturazione e sviluppo; • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei.
Caratteristiche minime di maturazione	Le prugne/susine devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle prugne/susine 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, 2. categoria, 3. calibro (se richiesto) indicato il diametro minimo e massimo, 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	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prugne/susine della stessa origine, varietà, qualità e di colore e maturazione uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le prugne/susine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. Le prugne/susine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in piccoli imballaggi, • disposte in uno o più strati separati uno dall'altro, • alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra.
Classificazione merceologica e difetti	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): avere le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di

ammessi	<p>colorazione. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia che non superino 1/3 del diametro massimo del frutto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. I difetti della buccia sono ammessi fino a 1/4 della superficie. 		
Calibrazione	<p>Il calibro delle prugne/susine è determinato dal diametro massimo della sezione normale del frutto e si misura in mm. Per la categoria extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm). Scala di calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • categoria extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata in 10 mm. 		
		I°	II°
	varietà grossi frutti	35 mm	30 mm
	altre varietà	28 mm	25 mm
Tolleranze	<p>Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>I°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati o verminati sono limitati al 2%. • <u>II°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, frutti spaccati o "verminati" limitati al 4%. <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prugne/susine non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>		
Metodo di Coltivazione	<p>Prugne e susine – Produzione da coltivazione "Biologica"</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>		