


<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>PRUGNE/SUSINE BIO</b> Varietà botanica: <b>PRUNUS DOMESTICA, INSITITIA, SALICINA LEINDLEY.</b> Zona di Origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le prugne/susine devono essere: <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>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• immuni da attacchi di parassiti o da malattie;</li> <li>• sufficiente grado di maturazione e sviluppo;</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	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.
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto e varietà,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (se richiesto) indicato il diametro minimo e massimo,</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>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> 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><b>Condizionamento.</b> 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><b>Presentazione.</b> Le prugne/susine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in piccoli imballaggi,</li> <li>• disposte in uno o più strati separati uno dall'altro,</li> <li>• alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra.</li> </ul>
<b>Classificazione merceologica e difetti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità): avere le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di</li> </ul>

<b>ammessi</b>	<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"> <li>• 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.</li> </ul>		
<b>Calibrazione</b>	<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"> <li>• categoria extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata in 10 mm.</li> </ul>		
		<b>I°</b>	<b>II°</b>
	varietà grossi frutti	35 mm	30 mm
	altre varietà	28 mm	25 mm
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <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%.</li> <li>• <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%. 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.</li> </ul>		
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b>Prugne e susine – Produzione da coltivazione "Biologica"</b></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>		
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<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>		