

Immagini



COCOMERO CRIMSON



COCOMERO SUGARBABY

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **COCOMERI**
Varietà botanica: **CITRULLUS LANATUS**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 8° C a + 16° C

Caratteristiche generali

I cocomeri devono essere

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sodi e sufficientemente maturi nel colore e nel sapore;
- privi di fessurazioni;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- praticamente esenti da parassiti o danni da essi provocati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Caratteristiche minime di maturazione

I cocomeri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri 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 ciascun imballo sono da riportare le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. calibro (espresso in peso 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. peso netto o numero di pezzi,
7. dicitura "senza semi" ove opportuno,
8. lotto per la rintracciabilità.

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio o lotto nel caso di presentazione alla rinfusa deve essere omogeneo e comprendere soltanto cocomeri della stessa origine, con varietà, qualità, forma e colore omogenei.

Condizionamento. I cocomeri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.

Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> I° categoria (di buona qualità), ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, con peduncolo con lunghezza massima 5 cm. E' ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno.
Calibrazione	<p>Il calibro è determinato dal peso dei frutti. Peso minimo 2 kg. Nello stesso collo la differenza dei frutti non deve superare i 2 kg, oppure 3,5 kg quando il frutto più leggero supera 6 kg.</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione: 10% in numero o in peso con 1 kg in +/- della categoria. Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cocomeri 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	<p><u>Cocomero – Produzione convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Cocomero – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Cocomero – 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>
Territorialità (km 0)	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>