

**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **FAGIOLINI**  
Varietà botanica: **PHASEOLUS VULGARIS e COCCINEUS**  
Zona d'origine: **Italia, PVE**

**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**

Sono divisi in due gruppi:

**1) filiformi**

- Extra (di qualità superiore): forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti.

- 1° categoria (di buona qualità): forma e colore della varietà, turgidi e teneri. E' ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati.

**2) altri**

- 1° categoria (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.

**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:

*molto fini*: (solo cat. extra) larghezza non superiore a 6 mm.

*fini*: (solo cat. I<sup>^</sup>) 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<sup>^</sup>.

**Qualitative:**

- Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
- 1°: 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**

**Fagiolini – Produzione Convenzionale**

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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

**Fagiolini – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta integrata"**

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.

**Fagiolini – Produzione da coltivazione "Biologica"**

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".

Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.

**Territorialità (km 0)**

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

**OGM – Allergeni – Lattice**

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.