

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **FRAGOLE**
Varietà botanica: **FRAGARIA L.**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Le fragole devono essere:

- intere;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da parassiti;
- di aspetto fresco;
- munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi;
- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

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 (norme AGECONTROL),
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,
5. 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 e speditore,
6. peso del cestino e n° di pezzi per collo,
7. lotto per la rintracciabilità

Modalità di confezionamento

Confezionate:

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

vaschette filmate o con coperchio ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR

Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

**Etichettatura sul confezionato
(viene applicata sulla padella oppure
sulla vaschetta)**

Solitamente sono presenti:

- denominazione del prodotto
- provenienza d'origine
- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità

- data di confezionamento/lotto
- categoria
- calibro
- codice a barre
- peso (fisso garantito o variabile)
- prezzo al Kg
- prezzo unitario
- data di scadenza

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fragole della stessa origine, varietà, qualità e qualità; per la Categoria Extra, salvo che per le Fragole di Bosco, sono richiesti grado di maturazione, colorazione e calibro omogenei, per la categoria I è richiesto calibro meno omogeneo.

Condizionamento Imballaggio. Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne al prodotto. E' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. La Categoria Extra deve essere confezionata con cura particolare.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- Extra (di qualità superiore): di aspetto brillante, prive di terra, prive di difetti.
- I° categoria (di buona qualità). Di forma e colorazione tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore a 1/10 della superficie totale del frutto, lievi segni superficiali di pressione.
- II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore a 1/5 della superficie totale del frutto, lievi ammaccature secche, lievi tracce di terra.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto.

Il calibro minimo previsto è il seguente:

- Cat. Extra: **25 mm.**
- Cat. I° e II°: **18 mm.**

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.

Tolleranze

Calibrazione: il 10% in peso o in numero di fragole non conformi alla calibrazione minima stabilita.

Qualitative nello stesso imballaggio:

- Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla Cat. I°, con frutti guasti inferiori al 2%.
- I°: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla Cat. II°, con frutti guasti inferiori al 2%.
- II°: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. Nell'ambito di tale tolleranza i frutti guasti debbono essere inferiori al 2%.

Metodo di Coltivazione

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

Fragole – 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.

Fragole – 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".

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.