

Immagini



PESCA GIALLA



PESCA NETTARINA BIANCA



PESCA NETTARINA GIALLA

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **PESCHE E NETTARINE**
Varietà botanica: **PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC.**
Zona di Origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Le pesche/nettarine devono essere:

- 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);
- sufficientemente sviluppate
- prive di parassiti o attacchi da essi derivati;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;
- l'indice rifrattometrico della polpa deve essere $\geq 8^\circ$ Brix e la consistenza della polpa deve essere $< 6,5$ kg.

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 e varietà (facoltativo)
2. "Pesche" o "Nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno,
3. colore della polpa,
4. categoria,
5. calibro (norme AGECONTROL), con indicato codice o valori minimo e massimo,
6. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,
7. nome e 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 o speditore,
8. lotto per la rintracciabilità

Modalità di confezionamento

Sfuse: vengono posizionate in "padelle" con alveolare ed etichettate, oppure in CPR

Confezionate:

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

- vaschette retinate o vassoio filmati, etichettati e prezzati, posizionate in plateau o in CPR

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

Etichettatura sul confezionato

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 pesche/nettarine della stessa origine, varietà, qualità e calibro; per la categoria extra, inoltre è richiesta uniformità di colorazione.

Condizionamento Imballaggio. Le pesche/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.

Presentazione. le pesche/nettarine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:

1. in piccoli imballaggi o in uno strato unico per la categoria extra e I° (ogni frutto isolato);
2. su uno o due strati, oppure su massimo quattro strati purché in vassoi alveolari rigidi per le categorie I[^] e II[^].

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- Extra (di qualità superiore): di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare colorazione tipica della varietà. Nessun difetto ammesso.
- I° categoria (di buona qualità) con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza inferiore a 1,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1 cm² per gli altri difetti.
- II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 2 cm² per altri difetti polpa senza difetti gravi. La polpa non deve presentare difetti gravi.

Calibrazione

La calibrazione delle pesche/nettarine è obbligatoria per tutte le categorie.

Il calibro delle pesche/nettarine è determinato:

- dalla circonferenza misurata in cm,
- o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto misurato in mm.

Per la categoria extra il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm)

Scala di calibrazione di pesche e nettarine

diametro	calibro (codice)	circonferenza
90 mm e più	AAAA	28 cm e più
da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm
da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm
da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm
da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm
da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm
da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm

Tolleranze

Calibrazione:

- E' ammesso il 10% in numero o in peso di pesche/nettarine il cui calibro differisca, rispetto al calibro indicato sull'imballaggio, di non oltre 3 mm in più o in meno (calibrazione al diametro) o di non oltre 1 cm in più o in meno (calibrazione alla circonferenza).

- Il calibro D non autorizzato nel periodo compreso tra il 01/07 e il 31/10.

Qualitative:

- Cat. Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.
- Cat. I°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.
- Cat. II°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

Metodo di Coltivazione**Pesche e Nettarine – 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.

Pesche e Nettarine – 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.

Pesche e Nettarine – 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”.

Prodotti alimentari tipici

L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).**

Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

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.