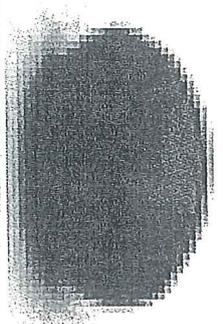
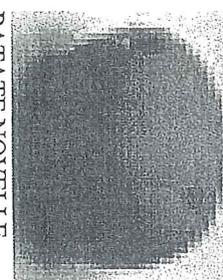


PATATE PASTA GIALLA



PATATE "ROSSE"



PATATE NOVELLE

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PATATE Varietà botanica: Zona di origine: Europa del nord, Egitto, Sicilia, Campania, Puglia, Veneto, Emilia.
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 20° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	novelle: + 13° C/+ 18° C tardive: + 6° C/+ 11° C
Caratteristiche generali	<p>Le patate devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere; • di aspetto fresco; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • esenti da germogli.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cassa 30x50, in sacchi e rete, in poli girsac
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto varietà e tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati", 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), 6. lotto di produzione TMC (ove necessario), 7. se irraggiato o meno.
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, Condizionamento. Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta. • 2° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.
Calibrazione	<p>Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • La scala di calibrazione è tra 45 e 75.

<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero.</p> <p>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. • II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p><u>Patate – 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p><u>Patate – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione a Lotta Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><u>Patate – 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.</p> <p>Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente " il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari".</p>