
PERA BIOLOGICA**Denominazione:** Pera**Caratteristiche generali:**

L' albero delle pere ha radici molto profonde, alto fino a una ventina di metri, con foglie ovaleggianti e fiori riuniti in gruppi, che si sviluppano da gemme fruttifere portate all' estremità dei rametti di 2-3 anni. Le pere assumono forma, grandezza, colore e sapore assai diversi a seconda delle cultivar. Esistono oltre 5000 varietà di pere al mondo. La progenitrice della pera moderna proviene dalle regioni sud-orientali dell' Europa e da quelle occidentali dell' Asia. Le pere si ammaccano facilmente, per cui è necessario maneggiarle con cura. Hanno poche calorie (30-35 kcal per 100gr), sono ricche di fibra insolubile e non sono particolarmente interessanti per il contenuto vitaminico. Contengono una discreta quantità di potassio.

Varietà e pezzature:

Le pere sono presenti da ottobre a gennaio e poi da febbraio fino a maggio grazie alle varietà estere. Di seguito descriviamo le varietà più diffuse.

William cultivar inglese : (detta anche Barlett). E' la più importante per l' esportazione e per le utilizzazioni industriali. L' Emilia Romagna è la regione più produttiva (70%) mentre il Veneto rappresenta il 10% della produzione industriale.

Una cultivar di derivazione della William è la Max Red Barlett (detta anche William rossa). La polpa è biancastra, molto succosa, dolce-acidula, con aroma moscato caratteristico, fine, compatta. Oltre che per il consumo diretto, le pere William sono largamente utilizzate dall' industria per la preparazione di sciroppi e succhi. I frutti si raccolgono nella seconda decade di agosto e si conservano soddisfacentemente in regime di freddo per ¾ mesi.

Conference : Cultivar inglese de secolo scorso. Ha cominciato a diffondersi in Italia intorno al 1950. Viene coltivata soprattutto in Emilia Romagna ed in Veneto, da cui proviene quasi tutta la produzione nazionale. Il frutto è di dimensioni medie, la buccia giallo-verde bronzato (o rugginosa) con lenticelle marcate a maturità. La polpa è bianco giallastra, fondente, molto succosa, dolce e aromatica, poco acidula, digusto molto gradevole. Le pere raccolte in uno stadio iniziale di maturazione possono essere conservate in regime freddo fino a dicembre/gennaio.

Abate Fetel : cultivar francese del secolo scordo. Il frutto è grosso, la buccia è giallastra, soffusa di rosso all' insolazione. La polpa è bianca, fondente, molto succosa, zuccherina e aromatica. I frutti, molto resistenti e serbevoli si raccolgono nella prima metà di settembre.

Mesi di raccolta:

La raccolta e il consumo del prodotto si ha in tutto l' anno, grazie alle varietà provenienti dall' estero. Devono essere sane, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di : parassiti e di alterazioni dovute a parassiti, odore e/o sapore estranei e di umidità esterna anormale. Devono essere sufficientemente sviluppate da poter proseguire il processo di maturazione.

Classificazione:

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto.

E' richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente :

	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
Varietà a frutti grossi	60 mm	55 mm	55 mm
Altre Varietà	55 mm	50 mm	45 mm

Extra : di qualità superiore, prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti. Con caratteristiche tipiche della varietà.



(continuazione scheda tecnica : PERE BIOLOGICHE)

I° : di buona qualità. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata. Il peduncolo può essere leggermente danneggiato..

II° : debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi difetti della buccia inferiore a 4 cm.

Imballo: Nelle confezioni a strati o alla rinfusa. La differenza di diametro tra il frutto più grande ed il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 5 mm per frutti della categoria Extra e delle categorie I e II presentati in strati ordinati ed i 10 mm per i frutti di categoria I presentati alla rinfusa. Per i frutti di categoria II presentati alla rinfusa nell' imballaggio non è prevista omogeneità di calibro.

Etichettatura: Nell' etichetta che accompagna il prodotto sono visibili le seguenti indicazioni:

- 1) Denominazione del prodotto
- 2) Categoria
- 3) Paese di origine
- 4) Nominativo e indirizzo dell' azienda o dello stabilimento di produzione
- 5) Specifica prodotto di origine biologica

Tipologia di prodotto : Prodotto alimentare deteriorabile.

Data di emissione: 30/10/2012

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo