

CONOR

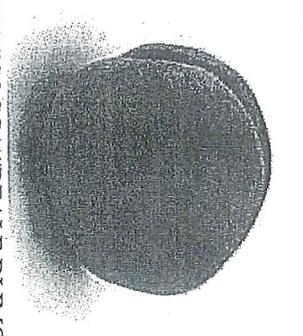
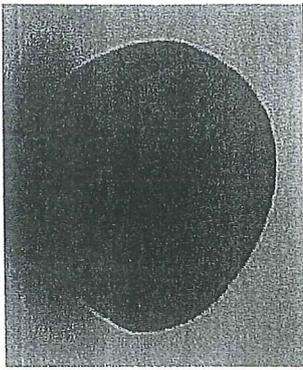
(aggiornamento al 15/02/2005)

SCHEDA TECNICA: ALBICOCCHIE

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 2



ALBICOCCA "AURORA"	ALBICOCCA "REALE DI IMOLA"
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ALBICOCCHIE Varietà botanica: PRUNUS ARMENIACA Zona di origine: Campania, Emilia Romagna, Basilicata, Spagna, Francia, Grecia, Sudafrica, Cile, Argentina.
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 8° C/+ 10° C (salvo carico promiscuo) + 2,5° C/+ 3,5° C
Temperatura prodotto in entrata	
Caratteristiche generali	Le albicocche devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere;• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;• esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;• pulite (privi di sostanze estranee visibili);• prive di parassiti;• prive di umidità esterna anormale;• prive di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	<u>Sfuso</u> : in cassa 30x40, lavorato in due strati per l'extra o alla rinfusa per la I°. <u>In yassoi</u> filmato. <u>In cestino</u> . <u>In banlettto</u> .
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto e della varietà,2. categoria,3. calibro/pezzatura (scala ICE),4. origine del prodotto, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso calibro e di colorazione uniforme. Condizionamento. Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto. Presentazione. Le albicocche devono essere presentate: <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballi;2. disposte su uno o più strati separati tra loro;3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria extra.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.• I° categoria (di buona qualità). Leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide purché cicatrizzate, lieve bruciatura.
Calibratura	E' obbligatoria la calibratura per le categorie extra e I° che deve essere indicata sull'etichetta dell'imballo. Non esiste una scala ICE definita di calibratura.

	<p>Esistono delle regole di minima da applicare che sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • calibro minimo per le categorie: extra 50 mm, 1° 40 mm • differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio: extra 5 mm, 1° 10 mm.
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto del 10% in numero o in peso di albicocche.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <p>Albicocche – Produzione convenzionale</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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p>Albicocche – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"</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>Albicocche – Produzione da coltivazione "Biologica"</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>
<p>Metodo di Coltivazione</p>	