



BANANE "ALTERNATIVE"



BANANE MARCA "CIQUITA"



BANANE MARCA "DOLCE"

<p>Denominazione commerciale</p>	<p>Nome commerciale d'uso: BANANE Varietà botanica: MUSA Zona di origine: Centro America, Ecuador, Colombia, Brasile, Camerun (Africa), Indonesia (Asia).</p>
<p>Temperatura automezzo</p>	<p>min 0° C; max + 15° C/+ 18° C (salvo carico promiscuo) + 11° C/+ 12° C</p>
<p>Caratteristiche generali</p>	<p>Le banane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di colore adeguato; • intere; • sode; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • esenti da danni dovuti a basse temperature; • praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; • con peduncolo intatto senza piegature, infezioni o disseccamento, • prive di residui di pesticidi; • prive di malformazioni e normalmente ricurve; • prive di ammaccature; • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei.
<p>Modalità di confezionamento</p>	<p>Sfuse: in imballo personalizzato di cartone con copertura, in sacco di nylon trasparente chiuso, lavorato in due strati o in espositore da 5 kg etichettato. Confine: in vassoio da gr.700</p>
<p>Etichettatura sull'imballo</p>	<p>Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà, 2. categoria, 3. calibro/pezzatura (scala ICE), 4. paese di origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento, 7. peso netto del contenuto, 8. lotto di produzione TMC (ove necessario), 9. temperatura di conservazione (eventuale), 10. trattamenti specifici (es: tiabendazolo).
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto banane della stessa origine, varietà e qualità. Condizionamento. Le banane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani.</p>
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1° categoria (di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma e/o lievi difetti della buccia, dovuti a sfregamento, purché gli stessi non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.

Calibrazione	<p>Il calibro è determinato: dalla lunghezza del frutto espressa in cm. dal diametro espresso in mm.</p> <p>Le banane di provenienza Madera, Azzorre, Algarve, Creta e Laconia, di lunghezza inferiore a 14 cm sono classificate di II^o cat.</p>
Tolleranze	<p>Calibro: il 10% in numero, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Banane – 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>Banane – 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>Banane – 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>