

CONOR

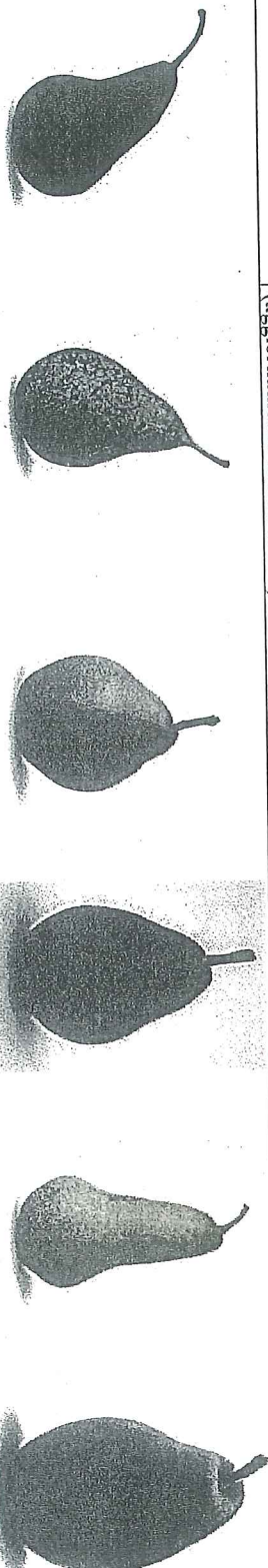
(aggiornamento al 15/02/2005)

SCHEDA TECNICA: PERE

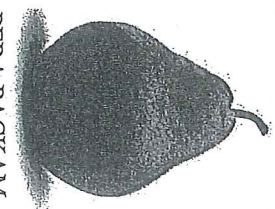
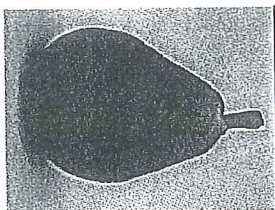
ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 2



PERA KAISER	PERA CONFERENCE	PERA WILLIAM	WILLIAM ROSSO	PERA ABATE FETEL	PERA DECANA
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PERE Varietà botanica: PYRUS COMMUNIS				
Temperatura automezzo	Zona di origine: Emilia Romagna, Veneto, Friuli, Trentino, Cile, Argentina, Spagna, Sudafrica.				
Temperatura prodotto in entrata	min 0° C; max + 5° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo) + 1,5° C/+ 3° C				
Caratteristiche generali	Le pere 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); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • prive di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo; • prive di ammaccature da lavorazione.				
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cartoni (anche a marchio) 30 x 50, in cassa 30x50, alla rinfusa, in plateau o padella a 1 o 2 strati 30x50 con o senza alveolo, in padella 30x40 ad uno strato. In vaschetta: da 500/750/1000 gr., in cassa di legno o plastica 30x50. In vassoio: da 3/4 frutti.				
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto e varietà, 2. categoria, 3. calibro (scala ICE), 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).				
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità, colorazione e maturazione uniforme. Condizionamento. Le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. Per la categoria extra e 1 ^a le pere devono essere imballate in strati ordinati.				
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• Extra (di qualità superiore): colorazione tipica della varietà, con peduncolo. Non è ammesso nessun difetto ammesso. • 1^a categoria (di buona qualità): con peduncolo. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, e con il peduncolo leggermente danneggiato. • 2^a categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo e il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata, difetti di buccia.				



PERA GUYOT

PERA PACKAM

Calibrazione	Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:			
	varietà a frutto grosso	extra	I ^o	II ^o
		60 mm	55 mm	55 mm
	altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm
Tolleranze	Calibrazione: tra frutti di uno stesso imballo la differenza di diam. è:			
	- limitata a 5 mm per i frutti extra e I^o e II^o presentati in strati ordinati, - limitata a 10 mm per i frutti di I^o imballati alla rinfusa, - nessuna limitazione per i frutti di II^o imballati alla rinfusa.			
	Eccezionalmente non si richiede calibro minimo alle pere estive indicate nella tabella 4 allegata alla normativa CEE, commercializzate dal 10/06 al 31/07.			
	Qualitative: - Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alle caratteristiche della I^o. - I^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 25% in numero o peso di frutti privi del peduncolo. - II^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.			
Metodo di Coltivazione	Pere – 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.			
	Pere – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"			
	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. 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. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale. Pere – 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 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".			