

CONOR

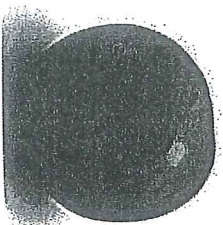
SCHEDA TECNICA: PESCHE E NETTARINE

(aggiornamento al 15/02/2005)

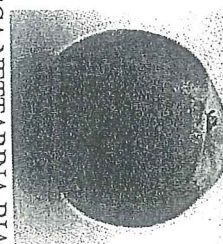
ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 3



PESCA GIALLA



PESCA NETTARINA BIANCA



PESCA NETTARINA GIALLA

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PESCHE E NETTARINE Varietà botanica: PRUNUS PERSICA SIEB e ZUCC. Zona di origine: Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Lazio, Campania, Sicilia, Piemonte, Calabria, Spagna, Cile, Sudafrica.
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 2,5° C/+ 3° C
Caratteristiche generali	Le pesche/nettarine 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 parassiti o attacchi da essi derivati; • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	<u>Sfusi</u> : in cassa 30x50 alla rinfusa, in padella di legno o cartone 30x50 o 30x40 a uno strato con alveolo, in plateau 30x40 o 30x50 a due strati. <u>In vaschetta</u> : da 500/750/1000 gr., in cassa di legno o plastica 30x50. <u>In vassoio</u> : da 4/6 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 per categoria extra e I^o, 2. categoria, 3. calibro (scala ICE), con indicato codice o valori minimo e massimo, 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 pesche/nettarine della stessa origine, varietà, qualità, colorazione e maturazione uniforme. Condizionamento. Le pesche/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. le pesche/nettarine possono essere presentate in uno dei seguenti modi: 1. in piccoli imballaggi o in uno strato unico per la categoria extra e I^o (ogni frutto isolato); 2. su uno o due strati, oppure su massimo quattro strati purché in vassoi alveolari rigidi per le categorie I^o e II^o.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• Extra (di qualità superiore): colorazione tipica della varietà. Nessun difetto ammesso. • I^o categoria (di buona qualità): polpa senza alcun deterioramento, chiuse al punto d'attacco del peduncolo. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione. • II^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima): polpa senza difetti gravi. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. La polpa non deve presentare difetti gravi. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia (1 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, 0,5 cmq di superficie totale per gli altri difetti).

Calibrazione	La calibratura delle pesche/nettarine è obbligatoria per tutte le categorie. Il calibro delle pesche/nettarine è determinato: - dalla circonferenza misurata in cm, - o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto misurato in mm. Per la categoria extra il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm) Scala di calibratura di pesche e nettarine		
	diámetro	calibro (codice)	circonferenza
	90 mm e più	AAAA	28 cm e più
	da = 80 mm a - 90 mm	AAAA	da = 25 cm a - 28 cm
	da = 73 mm a - 80 mm	AAA	da = 23 cm a - 25 cm
	da = 67 mm a - 73 mm	AA	da = 21 cm a - 23 cm
	da = 61 mm a - 67 mm	A	da = 19 cm a - 21 cm
	da = 56 mm a - 61 mm	B	da = 17,5 cm a - 19 cm
	da = 51 mm a - 56 mm	C	da = 16 cm a - 17,5 cm
		D	

Tolleranze

- Calibratura:**
- Per i calibri AAAA, AAA, AA, A è consentito uno scostamento in peso del 5%.
 - Per i calibri B, C, D è consentito uno scostamento in peso del 10%.
- Qualitative:**
- Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.
 - I°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.
 - II°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo.

Metodo di Coltivazione

Pesche e Nettarine – 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

Pesche e Nettarine – 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

CONOR

SCHEDA TECNICA: PESCHE E NETTARINE
(aggiornamento al 15/02/2005)

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 3 di 3

Pesche e Nettarine – 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”.