

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

- 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 (2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; 1,5 cmq di superficie totale per gli altri difetti).

CALIBRAZIONE

La calibrazione 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 calibrazione di pesche e nettarine		
Diametro	calibro (codice)	Peso del frutto medio in gr.
90 mm e più	AAAA	28 cm e più
da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm
da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm
da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm
da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm
da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm
da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm

TOLLERANZE

Calibrazione:

- 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%.
- Il calibro D non autorizzato nel periodo compreso tra il 01/07 e il 31/10.

Qualitative:

- Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra ma conformi alla I^o.
- I^o : fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I^o ma conformi all II^o.
- II^o : fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II^o.

METODO DI COLTIVAZIONE

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.

Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, 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 Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

OGM - ALLERGENI - LATTICE

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.