



| | |
|--|--|
| | |
| <u>Denominazione commerciale</u> | Nome commerciale d'uso: PATATE Varietà botanica: Solanum tuberosum L. Zona di Origine: Italia |
| <u>Temperatura prodotto</u> | Da + 8° C a + 16° C |
| <u>Caratteristiche generali</u> | <p>Le patate devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · intere; · di aspetto fresco; · 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. · esenti da germogli. |
| <u>Etichettatura sull'imballo</u> | <p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto varietà e tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati", 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), 7. se irraggiato o meno. |
| <u>Modalità di confezionamento</u> | <p><u>Sfusi</u>: in cassa o bins <u>Confezionati</u>: in sacchi o rete</p> |
| <u>Disposizioni relative alla presentazione</u> | Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, Condizionamento. Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. |
| <u>Classificazione merceologica e difetti ammessi</u> | I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta. II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione. |
| <u>Calibrazione</u> | Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm La scala di calibrazione è tra 45 e 75. |
| <u>Tolleranze</u> | <p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> · I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. · II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. |
| <u>Metodo di Coltivazione</u> | <p style="text-align: center;"><u>Patate – Produzione convenzionale</u></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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p style="text-align: center;"><u>Patate – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>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.</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 Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p style="text-align: center;"><u>Patate – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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".</p> |
| <u>OGM – Allergeni – Lattice</u> | 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. |