


Immagini del prodotto	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CLEMENTINE Varietà botanica: CITRUS RETICULATA Zona di Origine: Cipro
Caratteristiche generali	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ interi; ➤ sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; ➤ puliti (privi di sostanze estranee visibili); ➤ privi di odore e/o sapore estranei; ➤ esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate.
etichettatura	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> ➤ denominazione del prodotto, categoria, calibro ➤ origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza. ➤ nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. ➤ peso dell'imballo, lotto di produzione.
Metodo di Coltivazione	<input type="checkbox"/> Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole <input type="checkbox"/> 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.
Imballaggi e confezioni di vendita	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto clementine della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. Le clementine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. Le clementine possono essere presentati nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. confezionate in retine
Modalità di confezionamento	Formato delle confezioni
Calibrazione	La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm. Per le clementine la circonferenza minima consentita è di 60 mm.
Tolleranze	Calibratura: Ammessa uno scarto di pezzatura del +/- 10% fra i frutti dello stesso imballaggio
Disposizioni relative alla presentazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. ➤ Condizionamento. I frutti devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
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.