

<b>Immagini del prodotto</b>	 KAISER      WILLIAM      WILLIAM ROSSO      BEURRE D'ANJOU      PACKAM
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>PERE</b> Varietà botanica: <b>Pyrus communis</b> Zona di Origine: <b>PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le pere devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ intere;</li> <li>➤ sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>➤ esenti da parassiti;</li> <li>➤ pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>➤ sufficientemente sviluppate;</li> <li>➤ prive di odore e/o sapore estranei;</li> <li>➤ prive da ammaccature da lavorazione;</li> <li>➤ privi di umidità anomala esterna;</li> <li>➤ prive di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo.</li> </ul> <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ denominazione del prodotto e varietà</li> <li>➤ termine "Pere" se il prodotto non è visibile dall'esterno</li> <li>➤ categoria</li> <li>➤ calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità</li> <li>➤ paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. In caso di varietà di diverse origini, va indicata l'origine a fianco di ogni varietà</li> <li>➤ nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o suo codice.</li> <li>➤ Lotto per la tracciabilità</li> <li>➤ Per pere soggette a regole di omogeneità diametro min e max; per pere non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso del frutto più piccolo seguito da "e+" o "e più".</li> </ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione</li> <li>➤ Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</li> </ul>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, calibro (se il prodotto è calibrato) e grado di maturazione. Per la categoria Extra, inoltre, è richiesta uniformità di colorazione.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata delle pere. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.</p>
<b>Calibrazione</b>	Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto. Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è: 55/60 - 60/65 - 65/70 - 70/75 - 75/80 - 80/85  la differenza di diametro tra il frutto più grande e più piccolo non deve superare i 5 mm per frutti della categoria Extra e delle Categorie I° e II° presentati in strati ordinati ed i 10 mm per i frutti della Categoria I° presentati alla rinfusa.

	Per i frutti di Categoria II° presentati alla rinfusa nell'imballaggio non è prevista omogeneità di calibro.
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Per i frutti soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, ma al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato on una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.</li> <li>➤ Per i frutti <b>non</b> soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere che non raggiungono il calibro minimo previsto con una variazione massima di 5 mm al di sotto di tale calibro.</li> </ul> <p><b>Qualitative (per i prodotti di ciascuna partita):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alle caratteristiche della I°. in tale ambito 0,5% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della II° Cat.</li> <li>➤ Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla</li> <li>➤ Cat.II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. In tale ambito il 2% può presentare leggere lesioni, tracce di marciume e presenza di parassiti interni e lesioni della polpa ad essi dovuta.</li> </ul>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Extra</b> (di qualità superiore): prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Con caratteristiche tipiche della varietà. Non è ammesso nessun difetto.</li> <li>➤ <b>I° categoria</b> (di buona qualità): con peduncolo di buona qualità. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia per difetti di forma allungata, a 1 cm2 per altri difetti, a 0,25 cm2 per difetti da Venturia pirina e inaequalis, 1 cm2 per ammaccature lievi non decolorate, il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose.</li> <li>➤ <b>II° categoria</b> (con caratteristiche qualitative di minima). Con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi difetti di buccia di superficie inferiore 4cm di lunghezza per difetti di forma allungata; a 2,5 cm per altri difetti; difetti da Venturia pirica e inaequalis inferiori a 1 cm2, a 2 cm2 per ammaccature lievi.</li> </ul>
<b>OGM – Allergeni - Lattice</b>	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.