



**KIWI** (*Actinidia chinensis, deliciosa*) Caratteristiche minime: interi, sani, esenti da parassiti, puliti, sufficientemente sodi, nè molli, nè avvizziti, nè impregnati d'acqua, ben formati, esclusi frutti doppi o multipli, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei, con grado minimo di maturazione pari a 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15 % (nella fase di condizionamento e di import/ export) e pari a 9,5° Brix (nelle altre fasi).

Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07  
Allegato I parte B/3

## CATEGORIE DI QUALITA'

**Categoria Extra:** di qualità superiore, privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8.

**Categoria I:** di buona qualità, sodi e con polpa sana. Ammessi: lievi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore ad 1 cm<sup>2</sup>, piccolo "segno di Hayward", con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7.

**Categoria II:** debbono corrispondere alle caratteristiche minime, essere sufficientemente sodi. Ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm<sup>2</sup>, "segno di Hayward" più pronunciato, lievi ammaccature.

## TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA

**Categoria Extra:** 5% in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.

**Categoria I:** 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.

**Categoria II:** 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

## CALIBRO

E' determinato dal peso del frutto.

Devono avere il seguente **calibro minimo**: 90 g per la Categoria Extra; 70 g per la Categoria I; 65 g per la Categoria II.

La **differenza di peso** tra il frutto più grande ed il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare:

10 g (per peso inferiore a 85 g)	15 g (per peso compreso tra 85 e 120 g)	20 g (per peso compreso tra 120 e 150 g)	40 g (per peso superiore o pari a 150 g)
----------------------------------	---	--	--

Tolleranze: 10% in peso o in numero di kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibre; il calibre non deve essere comunque inferiore a: 85 g per la Categoria Extra, 67 g per la Categoria I, 62 g per la Categoria II.

## DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>"Kiwi", "Actinidia" o equivalente, se il prodotto non è visibile dall'esterno</li> <li>indicazione varietà (facoltativo)</li> </ul>	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Categoria</li> <li>Calibro espresso da pesi minimo e massimo</li> <li>Numero pezzi (facoltativo)</li> <li>Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>

## PRESENTAZIONE

<b>OMOGENEITA'</b>	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibre.
<b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>	Deve essere garantita una protezione adeguata dei kiwi. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.



## UTILIZZO DEL PRODOTTO

<b>TEMPERATURA</b>	DA + 2° A + 8° C
<b>UTILIZZO</b>	Il kiwi puo essere consumato,nelle corrette quantità da persone di ogni fascia d'età, previo sbucciatura.
<b>CONSERVAZIONE (SELF LIFE)</b>	Per una buona conservazione ,il prodotto deve essere tenuto il piu' lontano possibile da altri frutti in fase di maturazione. (produzione di etilene)Consumare entro 10 giorni dopo l'acquisto.
<b>CALIBRAZIONE</b>	La calibratura è determinata dal peso in grammi dei frutti.
<b>OGM-ALLERGENI</b>	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati),è conforme alla Dir.CE 2003/89 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni.
<b>METODO DI COLTIVAZIONE</b>	
<b>INTEGRATO</b>	Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "PRODUZIONE INTEGRATA",previsti dai vari Disciplinari Regionali,di tutela ambientale.
<b>GLOBAL GAP</b>	Prodotto derivante da Aziende certificate secondo lo Standard mondiale "GLOBAL GAP".