

**PESCHE E NETTARINE***(Prunus persica Sieb. et Zucc.)*

Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/5

Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei: L'indice rifrattometrico della polpa deve essere $\geq 8^\circ$ Brix e la consistenza della polpa deve essere $< 6,5$ kg. Ph da 3,8 a 7

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare difetti ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali.

Categoria I: di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza inferiore a 1cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a $0,5 \text{ cm}^2$ per gli altri difetti.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a $1,5 \text{ cm}^2$ per altri difetti

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in numero o in peso di frutti 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 frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CALIBRO

Determinato dalla circonferenza o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le pesche e le nettarine sono calibrate secondo la seguente scala:

Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza	Codice	Diametro	Circonferenza
AAAA	≥ 90 mm	≥ 28 cm	AA	$\geq 73 < 80$ mm	$\geq 23 < 25$ cm	B	$\geq 61 < 67$ mm	$\geq 19 < 21$ cm	D	$\geq 51 < 56$ mm	$\geq 16 < 17,5$ cm
AAA	$\geq 80 < 90$ mm	$\geq 25 < 28$ cm	A	$\geq 67 < 73$ mm	$\geq 21 < 23$ cm	C	$\geq 56 < 61$ mm	$\geq 17,5 < 19$ cm			

Il calibro minimo ammesso per la **Categoria Extra** e' di 17,5 cm di circonferenza e 56 mm di diametro. Il **calibro D** non e' autorizzato nel periodo compreso tra il 01/7 e il 31/10.

Tolleranze: **10%** in numero o in peso di pesche o nettarine il cui calibro differisca, rispetto al calibro indicato sull'imballaggio, di non oltre 3 mm in più o in meno (calibrazione al diametro) o di non oltre 1 cm in più o in meno (calibrazione alla circonferenza).

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	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"> "pesche" o "nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno colore della polpa indicazione varietà (facoltativo) 	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> Categoria Calibro Numero di frutti (facoltativo) Tenore minimo di zuccheri (facoltativo) Consistenza massima (facoltativo) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)


PESCHE E NETTARINE (*Prunus persica Sieb. et Zucc.*) Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/5

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pesche di stessa origine, varietà, qualità e calibro; per la Categoria Extra, inoltre, è richiesta uniformità di colorazione.
PRESENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • In piccoli imballaggi. • Le pesche di Categoria Extra devono essere presentate in unico strato ed ogni frutto deve essere isolato dagli altri. • Per le Categorie I e II, devono essere disposte su 1 o 2 strati oppure su 4 se i frutti sono collocati su supporti alveolari rigidi
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	Deve essere garantita una protezione adeguata delle pesche. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

TEMPERATURA	DA + 2°C A +8°C
UTILIZZO	Le pesche e nettarine possono essere consumate, nelle corrette quantità da persone di ogni fascia d'età, previo sbucciatura, o lavaggio in acqua e bicarbonato.
CONSERVAZIONE (SELF LIFE)	Il prodotto è da consumare entro i 3 - 4 giorni dopo l'acquisto in quanto, a temperatura ambiente, subisce un rapido deterioramento. Le sue qualità decadono velocemente quindi è consigliabile consumarlo in tempi brevi.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	SFUSE: vengono posizionate in "padelle" con alveolare ed etichette. CONFEZIONATE: vaschette retinate o vassoi floppati, etichettati Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche.
OGM-ALLERGENI	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.

METODI DI COLTIVAZIONE

INTEGRATO	Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "PRODUZIONE INTEGRATA", previsti dai vari Disciplinary Regionali. di tutela ambientale
GLOBAL GAP	Prodotto derivante da Aziende certificate secondo lo Standard mondiale "GLOBAL GAP"
I.G.P.	Prodotto derivante da coltivazione secondo il Disciplinary della Regione Emilia Romagna sui prodotti IGP (identificazione geografica protetta).
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Salmonella Spp. 0 in 25 g di prodotto - Listeria monocytogenes 0 in 25 g di prodotto