




COOP.SAPORE DI ROMAGNA 	DOC	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO SUSINE	STS	F/C
			Rev.01 del 30/04/11	PAG 1 di 2

Immagini	  
	SORRISO DI PRIMAVERA BELLA DI LOVAGNO ANGELENO
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PRUGNE/SUSINE Varietà botanica: PRUNUS DOMESTICA, INSITTITA, SALICINA LEINDLEY. Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le prugne/susine devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • intere; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • immuni da attacchi di parassiti o da malattie; • sufficiente grado di maturazione e sviluppo; • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà, 2. categoria, 3. se calibrato (scala ICE) indicato il diametro minimo e massimo, 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).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prugne/susine della stessa origine, varietà, qualità e di colore e maturazione uniforme. Condizionamento. Le prugne/susine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. Le prugne/susine possono essere presentate in uno dei seguenti modi: <ul style="list-style-type: none"> • in piccoli imballaggi, • disposte in uno o più strati separati uno dall'altro, • alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): con colorazione e ricoperte di pruina tipiche della varietà, di polpa resistente. Non è ammesso alcun difetto. • I° categoria (di buona qualità): avere le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia che non superino 1/3 del diametro massimo del frutto. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. I difetti della buccia sono ammessi fino a 1/4 della superficie.

COOP.SAPORE DI ROMAGNA 	DOC	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO SUSINE	STS	F/C
			Rev.01 del 30/04/11	PAG 2 di 2

Calibrazione	Il calibro delle prugne/susine è determinato dal diametro massimo della sezione normale del frutto e si misura in mm. Per la categoria extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm). Scala di calibrazione: <ul style="list-style-type: none"> categoria extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata in 10 mm. 												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Extra e I</th> <th>II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)</td> <td>35 mm</td> <td>30 mm</td> </tr> <tr> <td>altre varietà</td> <td>28 mm</td> <td>25 mm</td> </tr> <tr> <td>Mirabelle, Damson e Dro</td> <td>20 mm</td> <td>17 mm</td> </tr> </tbody> </table>		Extra e I	II	varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)	35 mm	30 mm	altre varietà	28 mm	25 mm	Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm
	Extra e I	II											
varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)	35 mm	30 mm											
altre varietà	28 mm	25 mm											
Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm											
Tolleranze	Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm. Qualitative: <ul style="list-style-type: none"> <u>Extra</u>: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I[^]. <u>I^o</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II[^]. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati o verminati sono limitati al 2%. <u>II^o</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, frutti spaccati o "verminati" limitati al 4%. 												
Metodo di Coltivazione	<p><u>Prugne e susine – Produzione GLOBAL GAP</u></p> <p><i>Prodotto derivante da Aziende certificate secondo lo Standard mondiale "GLOBAL GAP".</i></p> <p><u>Prugne e susine – 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. 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>												
Utilizzo	Le susine possono essere consumate, nelle corrette quantità da persone di ogni fascia d'età, previo sbucciatura, o lavaggio in acqua e bicarbonato.												
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.												