



<b>Immagini</b>			
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>BANANE</b> Varietà botanica: <b>MUSA</b> Zona d'origine: <b>PVE</b>		
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 11° C a + 15° C		
<b>Caratteristiche generali</b>	Le banane devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• di colore adeguato; intere; sode; con peduncolo intatto senza piegature, infezioni o disseccamento; prive di residui di pistilli;</li><li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• esenti da danni dovuti a basse temperature; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; prive di umidità esterna anormale;</li><li>• prive di malformazioni e normalmente ricurve; prive di ammaccature; pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di odore e/o sapore estranei.</li></ul>		
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto e varietà,</li><li>2. categoria,</li><li>3. calibro/pezzatura</li><li>4. paese di origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,</li><li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li><li>6. peso dell'imballo e scostamento,</li><li>7. peso netto del contenuto,</li><li>8. lotto di produzione TMC (ove necessario),</li><li>9. temperatura di conservazione (eventuale),</li><li>10. trattamenti specifici</li></ol>		



<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto banane della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Le banane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p><b>Presentazione.</b> Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1° categoria (di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma e/o lievi difetti della buccia, dovuti a sfregamento, purché gli stessi non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.</li></ul>
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro è determinato: dalla lunghezza del frutto espressa in cm e dal diametro espresso in mm.</p> <p>Le banane di provenienza Madera, Azzorre, Algarve, Creta e Laconia, di lunghezza inferiore a 14 cm sono classificate di II<sup>^</sup> cat.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibro:</b> il 10% in numero, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li></ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b>Produzione convenzionale</b> Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone 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</p> <p><b>Produzione da coltivazione "Biologica"</b> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>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.</p>