



Immagini			
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: BANANE Varietà botanica: MUSA Zona d'origine: PVE		
Temperatura prodotto	Da + 11° C a + 15° C		
Caratteristiche generali	Le banane devono essere: <ul style="list-style-type: none">• di colore adeguato; intere; sode; con peduncolo intatto senza piegature, infezioni o disseccamento; prive di residui di pistilli;• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da danni dovuti a basse temperature; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; prive di umidità esterna anormale;• prive di malformazioni e normalmente ricurve; prive di ammaccature; pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di odore e/o sapore estranei.		
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballo 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. calibro/pezzatura4. paese di origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. peso dell'imballo e scostamento,7. peso netto del contenuto,8. lotto di produzione TMC (ove necessario),9. temperatura di conservazione (eventuale),10. trattamenti specifici		



Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto banane della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p>Condizionamento. Le banane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Calibrazione	<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[^] cat.</p>
Tolleranze	<p>Calibro: il 10% in numero, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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>Produzione da coltivazione "Biologica" 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>
OGM – Allergeni – Lattice	<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>