




Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CILIEGIE Varietà botanica: PRUNUS AVIUM/CERASUS E IBRIDI derivati Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le ciliegie devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; di aspetto fresco; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• resistenti (in funzione della varietà); pulite (prive di sostanze estranee visibili); praticamente prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale;• prive di odore e/o sapore estranei; munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).
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 (facoltativa),2. categoria,3. calibro/pezzatura (norme AGECONTROL),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 ciliegie della stessa origine, varietà e qualità. Inoltre le ciliegie devono avere consistenza uniforme. Condizionamento. Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore). Ben sviluppate, con le caratteristiche e la colorazione della varietà tipiche. Nessun difetto ammesso.• I° categoria (di buona qualità). Sviluppate e con le caratteristiche della varietà devono essere esenti da bruciate, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Con difetti di forma, colorazione e lievi difetti superficiali cicatrizzati. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.
Calibrazione	Il calibro: il diametro minimo ammesso è: <ul style="list-style-type: none">• mm 20 extra.• mm 17 I[^] e II[^]. Calibrazione: il 10% in numero o in peso non rispondente al calibro, ma aventi diametro non inferiore a 17 mm nell'extra e 15 mm nella I [^] e II [^] cat.



Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Inoltre sono esclusi tutti i frutti passati di maturazione.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione convenzionale</u> 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. <u>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
OGM – Allergeni – Lattice	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.