




Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: FRAGOLE Varietà botanica: FRAGARIA L. Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le fragole 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);• esenti da parassiti; esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;• di aspetto fresco; munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi; esenti dall'inizio di asciugato all'interno dovuto al gelo;• pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di umidità esterna anormale e 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,2. categoria,3. calibro (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. peso del cestino e n° di pezzi per collo,7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Confezionate: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschette filmate o con coperchio ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato (viene applicata sulla padella oppure sulla vaschetta)	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.



Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fragole della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione. Condizionamento. Le fragole 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): di aspetto brillante, uniformi e regolari per colore, forma e maturazione, prive di terra. Non è ammesso alcun difetto.• I° categoria (di buona qualità). Prive di terra E' ammesso un lieve difetto di forma e la presenza di una piccola zona biancastra.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, una zona biancastra fino a 1/5 della superficie del frutto, lievi ammaccature seccate e tracce di terra.
Calibrazione	La calibratura si misura in mm. Il calibro minimo previsto è il seguente: cat. extra: 25 mm. cat. I^ e II^: 18 mm.
Tolleranze	Calibrazione: il 10% in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita. 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, con frutti guasti inferiori al 2%.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, con frutti guasti inferiore al 2%.• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 30% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, con frutti guasti inferiore al 2%.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzioneconvenzionale</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>Produzionedacoltivazioneia"ProduzioneIntegrata"</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>Produzionedacoltivazione"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.