



Immagini	 <p>KAISER CONFERENCE WILLIAM WILLIAM ROSSO ABATE FETEL DECANA GUYOT PACKAM</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PERE Varietà botanica: PYRUS COMMUNIS Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le pere 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); esenti di parassiti;• prive di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei; di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo;• prive di ammaccature da lavorazione.
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. calibro,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 pere della stessa origine, varietà, qualità, colorazione e maturazione uniforme. Condizionamento. Le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. Per la categoria extra e I° le pere devono essere imballate in strati ordinati.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): colorazione tipica della varietà, con peduncolo, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Non è ammesso nessun difetto.• I° categoria (di buona qualità): con peduncolo. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e colorazione, con il peduncolo leggermente danneggiato.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo e il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata, difetti di buccia.



Calibrazione	Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:			
		extra	I [^]	II [^]
	varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm
	altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm
Tolleranze	Calibrazione: tra frutti di uno stesso imballo la differenza di diam. è: <ul style="list-style-type: none">• limitata a 5 mm per i frutti extra e I[^] e II[^] presentati in strati ordinati,• limitata a 10 mm per i frutti di I[^] imballati alla rinfusa,• nessuna limitazione per i frutti di II[^] imballati alla rinfusa. Eccezionalmente non si richiede calibro minimo alle pere estive indicate nella tabella 4 allegata alla normativa CEE, commercializzate dal 10/06 al 31/07. 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, ma rispondente alle caratteristiche della I°.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 25% in numero o peso di frutti privi del peduncolo.• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.			
Metodo di Coltivazione	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 Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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. 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 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.			