



<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>FAGIOLINI</b> Varietà botanica: <b>PHASEOLUS VULGARIS</b> e <b>COCCINEUS</b> Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 4° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I fagiolini devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• interi; di aspetto fresco; di sufficiente sviluppo; privi di pergamena; puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario;</li><li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• privi di umidità anomala e odore e/o sapore estranei.</li></ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto,</li><li>2. categoria,</li><li>3. calibro (facoltativo),</li><li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li><li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione,</li><li>6. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li></ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	Sfusa: in plateau originale e in CPR
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Ogni imballaggio deve contenere soltanto fagiolini della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. <b>Condizionamento.</b> Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	Sono divisi in due gruppi: <ol style="list-style-type: none"><li>1) filiformi<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Extra</u> (di qualità superiore): forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti.</li><li>• <u>1° categoria</u> (di buona qualità): forma e colore della varietà, turgidi e teneri. E' ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati.</li></ul></li><li>2) altri<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>1° categoria</u> (di buona qualità): forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi. Sono ammessi semi poco sviluppati.</li></ul></li></ol>



<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente: molto fini: (solo cat. extra) larghezza non superiore a 6 mm. fini: (solo cat. I<sup>^</sup>) larghezza non superiore a 9 mm.</p>
<b>Tolleranze</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calibrazione: (solo filiformi) per tutte le categorie in ogni imballo il 10% in peso di prodotti non rispondenti.</li><li>• Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro): (solo filiformi)<ul style="list-style-type: none"><li>- il 10% sull'extra.</li><li>- il 15% sulla I<sup>^</sup>.</li></ul></li></ul> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li><li>• <u>I<sup>o</sup></u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, di cui max 5% con filo.</li></ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p>Disponibili solo prodotti "convenzionali".</p> <p><b><u>Produzione Convenzionale</u></b></p> <p>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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.</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>