



## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Pera
NOME BOTANICO	Pyrus Communis
PROVENIENZA	Toscana
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ intero</li> <li>✓ sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>✓ pulito (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>✓ esente da parassiti animali e/o vegetali;</li> <li>✓ sufficientemente sviluppato;</li> <li>✓ privo di umidità anormale sulla buccia;</li> <li>✓ privo di odore e/o sapore estranei;</li> <li>✓ privo di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo;</li> <li>✓ privo di ammaccature da lavorazione.</li> </ul>
IMBALLO ED ETICHETTATURA	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ specifica del prodotto e della varietà.</li> <li>✓ Categoria.</li> <li>✓ calibro o numero di frutti.</li> <li>✓ Paese di provenienza</li> <li>✓ nome e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione e/o codice di riconoscimento.</li> <li>✓ lotto per la rintracciabilità.</li> <li>✓ per pere soggette a regole di omogeneità diametro min e max; per pere non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e +" o "e più".</li> </ul>
LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, varietà, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e grado di maturazione. Per la categoria Extra, inoltre, è richiesta uniformità di colorazione.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Deve essere garantita una protezione adeguata dei frutti , I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne.</li> <li>✓ E' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.</li> </ul>												
CLASSIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Extra</b> (di qualità superiore): prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Non è ammesso nessun difetto.</li> <li>• <b>I° categoria</b> (di buona qualità): peduncolo di buona qualità e con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia fino ad un max di 1 cm<sup>2</sup> per altri difetti, a 0,25 cm<sup>2</sup> per difetti da Venturia pirina e inaequalis (ticchiolatura) , 1 cm<sup>2</sup> per ammaccature lievi non decolorate, il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose.</li> <li>• <b>II° categoria</b> (con caratteristiche qualitative di minima). Caratteristiche tipiche della varietà, sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, fino a 2,5 cm<sup>2</sup> per altri difetti; i difetti da Venturia pirica e inaequalis (ticchiolatura) devono essere inferiori a 1 cm<sup>2</sup>, a 2 cm<sup>2</sup> per ammaccature lievi.</li> </ul>												
CALIBRO	<p>E' definito come il diametro massimo della sezione equatoriale del frutto, si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è il seguente :</p> <table border="1" data-bbox="635 1373 1305 1485" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>EXTRA</u></th> <th><u>I</u></th> <th><u>II</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>varietà a frutto grosso</td> <td>60 mm</td> <td>55 mm</td> <td>55 mm</td> </tr> <tr> <td>altre varietà</td> <td>55 mm</td> <td>50 mm</td> <td>45 mm</td> </tr> </tbody> </table> <p>La differenza di diametro tra il frutto più grande e più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 5 mm per frutti della categoria Extra e delle Categorie I° e II° presentati in strati ordinati ed i 10 mm per i frutti della Categoria I° presentati alla rinfusa. Per i frutti di Categoria II° presentati alla rinfusa non è prevista omogeneità di calibro.</p>		<u>EXTRA</u>	<u>I</u>	<u>II</u>	varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm	altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm
	<u>EXTRA</u>	<u>I</u>	<u>II</u>										
varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm										
altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm										
TOLLERANZE	<p><b>Calibro:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• per i frutti soggetti alle regole di omogeneità 10% max. in peso o in numero di pere non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, ma al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.</li> </ul>												

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità 10% max in peso o in numero di pere che non raggiungono il calibro minimo previsto con una variazione massima di 5 mm al di sotto di tale calibro.</li> </ul> <p><b>Qualità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alle caratteristiche della I°.</li> <li>In tale ambito lo 0,5% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della II° Cat.</li> <li>• Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla categoria inferiore.</li> <li>• Cat. II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. In tale ambito il 2% può presentare leggere lesioni, tracce di marciume e/o presenza di parassiti interni e lesioni della polpa ad essi dovuta.</li> </ul>
OGM	<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>



**N.B. Etruria Royal fruit soc. agr. cons. a r. l. si riserva la facoltà di modificare la presente scheda di prodotto in qualunque momento senza alcun preavviso , anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati , non presenti in questa scheda tecnica , si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.**