

**Immagini**



BANANE

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **BANANE**  
Varietà botanica: **MUSA**  
Zona d'origine: **PVE**

**Temperatura prodotto**

Da + 11° C a + 15° C

**Caratteristiche generali**

Le banane devono essere:

- di colore adeguato;
- intere;
- sode;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- con peduncolo intatto senza piegature né infestazioni fungine, infezioni o disseccamento;
- prive di residui di pistilli;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- prive di ammaccature;
- esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.

**Metodo di Coltivazione**

**Banane – Produzione da coltivazione “Biologica”**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

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”.

### **Banane – Produzione equosolidale**

Produzione nella quale l'obiettivo primario non è soltanto la massimizzazione del profitto, ma anche la lotta allo sfruttamento e alla povertà legate a cause economiche, politiche o sociali.

### **Etichettatura sull'imballo**

Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e varietà,
2. categoria,
3. calibro, espresso dalla lunghezza minima ed eventualmente, dalla lunghezza massima,
4. paese di origine e, per i prodotti comunitari (zona di produzione, denominazione nazionale),
5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale,
6. peso dell'imballo e scostamento,
7. peso netto del contenuto,
8. lotto per la rintracciabilità.
9. temperatura di conservazione (eventuale),

### **Disposizioni relative alla presentazione**

**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto banane della stessa origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio dev'essere rappresentativa dell'insieme.

**Condizionamento.** Le banane devono essere condizionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**Presentazione.** Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo di 4 frutti. Le banane possono essere presentate sotto forma di frutti individuali.

### **Classificazione merceologica e difetti ammessi**

- Categoria Extra (di qualità superiore): i frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.
- Categoria I° (di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma e/o lievi difetti della buccia, dovuti a sfregamento, purché gli stessi non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.
- Categoria II° (debbono corrispondere alle caratteristiche minime). Sono ammessi difetti di forma e della buccia dovuti a raschiamenti, sfregamenti o altre cause, purché non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.

### **Calibrazione**

Il calibro è determinato:

**dalla lunghezza** del frutto espressa in cm.

**dal diametro** espresso in mm.

Le banane di provenienza Madera, Azzorre, Algarve, Creta, e Laconia, di lunghezza inferiore a 14 cm sono classificate di II° cat.

### **Tolleranze**

**Calibro:** il 10% in numero, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

**Qualitative:**

- Cat. Extra: fino a un massimo del 5% in numero o in peso delle banane non rispondenti alle caratteristiche minime della categoria, ma conformi a quelle della Cat. I°.
- Cat I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle

della Cat. II°.

- Cat II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

**OGM – Allergeni – Lattice**

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.