

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **ANANAS**
Varietà botanica: **Ananas sativa**
Famiglia botanica: **Bromeliaceae**
Zona d'origine: **PVE**

Temperatura prodotto

Da + 11° C a + 15° C

Caratteristiche generali

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i frutti devono essere:

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- esenti da parassiti o danni da essi provocati,
- esenti da danni e/o alterazioni esterne/interne dovuti al gelo;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti

Metodo di Coltivazione

Ananas – 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.

Ananas – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente

(comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Ananas – 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.

Caratteristiche minime di maturazione

Gli ananas devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione degli ananas devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e varietà (Extra o I categoria),
2. categoria,
3. calibro,
4. nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
5. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione,
6. lotto per la rintracciabilità.
7. Dimensione (peso massimo e minimo).
8. Numero di frutti.

Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale

- ° Brix = 8 – 14 parte superiore del frutto
- ° Brix = 8 – 16 parte inferiore del frutto

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto ananas della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.

Condizionamento. Le ananas 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

- Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.
- I° categoria (di buona qualità). Lieve difetto di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.
- II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, sono ammessi difetti di forma, di colorazione.

Calibrazione

In funzione del diametro della circonferenza massima del frutto.
N° 6-7-8-9 Frutti per ciascun imballaggio.

Tolleranze

Calibrazione: Ammessa uno scarto di pezzatura del +/- 10% fra i frutti dello stesso imballaggio.

Qualitative: In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli 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.