

Immagini



KIWI HAYWARD

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **KIWI**
Varietà botanica: **ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA**
Zona d'origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

I kiwi devono essere:

- interi (ma senza peduncolo);
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da parassiti e di danni da essi provocati
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- privi di umidità anormale;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- privi di odore e/o sapore estranei.
- con grado di maturazione brix pari a :
 - 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15% (nella fase di condizionamento e di import/export)
 - 9,5° Brix nelle altre fasi.

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

Kiwi – 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.

Kiwi – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta 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.

Kiwi – 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”.

Etichettatura sull’imballo

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

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. calibro espresso da pesi minimo e massimo (norme AGECONTROL),
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,
5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura “imballato per” + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.
6. lotto per la rintracciabilità.

**Parametri Tecnici per prodotto in
Entrata Merce destinato a
Trasformazione Industriale**

° Brix: 6,5 – 10
Durezza: 2 - 4

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro.
Condizionamento Imballaggio. Deve essere garantita una protezione adeguata dei kiwi. I materiali usati nell’imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, è vietato l’impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- Extra (di qualità superiore): privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8
- I° categoria (di buona qualità): sodi e con polpa sana. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti superficiali della buccia di superficie inferiore a 1 cm², piccolo “segno di Hayward”, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7.
- II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): sufficientemente sodi. Sono ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm², “segno di Hayward” più pronunciato, lievi ammaccature.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal peso del frutto.

Peso minimo (calibro minimo):

- 90 g per la Categoria Extra
- 70 g per la Categoria I°
- 65 g per la Categoria II°.

La differenza di peso tra il frutto più grande ed il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare:

- 10 g. per i frutti di peso inferiore a 85 g.
- 15 g. per i frutti di peso compreso tra 85-120 g.
- 20 g. per i frutti di peso compreso tra i 120 g. e 150 g.
- 40 g. per i frutti di peso superiore o pari a 150 g.

Indicazioni interne per la calibrazione:

Cod.	Peso (g)
39	70-80
36	80-87
33	88-95
30	96-105
27	106-115
25	115-125

Tolleranze

Calibrazione: 10% in peso o in numero di Kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibro. Il calibro non deve essere comunque inferiore a 85 g per la Cat. Extra, 67 g per la Cat. I°, 62 g per la Cat. II°.

Qualitative nello stesso imballaggio o. per presentazione alla rinfusa, in una stessa partita:

- Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alla Cat. I°.
- I°: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria, ma conformi alla II°.
- 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.

Prodotti alimentari tipici

L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).**

Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. 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.