

Immagini



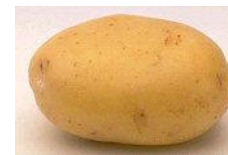
PATATE PASTA GIALLA



PATATE PASTA BIANCA



PATATE "ROSSE"



PATATE NOVELLE



PATATE VIOLA

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **PATATE**
Varietà botanica: **Solanum tuberosum L.**
Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 8° C a + 16° C

Caratteristiche generali

Le patate devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.
- esenti da germogli.

Metodo di Coltivazione

Patate – 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Patate – 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.

Patate – 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".

Caratteristiche minime di maturazione	Le patate devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle patate deve essere tale 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto varietà e tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati", 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. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cassa o bins Confezionati: in sacchi o rete
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, Condizionamento. Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. Altre caratteristiche: Il prodotto può essere distribuito tal quale o previo lavaggio.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.
Calibrazione	Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm <ul style="list-style-type: none"> • La scala di calibrazione è tra 45 e 75.
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero. Qualitative: <ul style="list-style-type: none"> • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di patate non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli 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 plagì 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.

	SCHEDA TECNICA: PATATE (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 3 di 3
--	--	---------	--------------------------	-------------

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. 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.