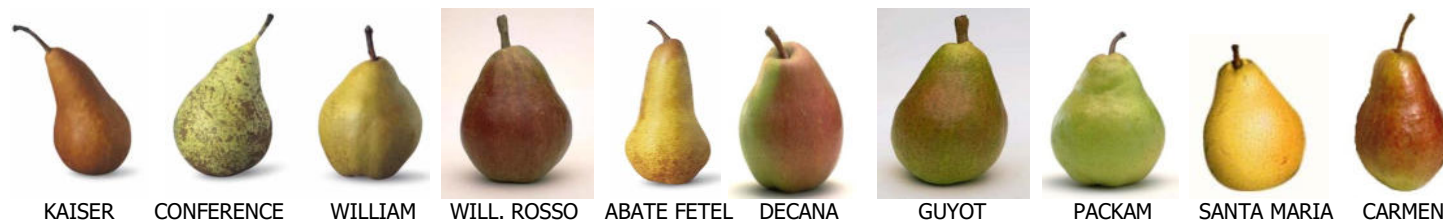


**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **PERE**  
Varietà botanica: **PYRUS COMMUNIS**  
Zona di Origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**  
**Caratteristiche generali**

Da + 2° C a + 8° C  
Le pere devono essere:

- intere;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- esenti di parassiti;
- sufficientemente sviluppate;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;
- prive di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo;
- prive di ammaccature da lavorazione.

**PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

**Metodo di Coltivazione**

**Pere – 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.

**Etichettatura sull'imballo**

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

1. denominazione del prodotto e varietà, nel caso di più varietà in un unico imballaggio, indicazione delle diverse varietà,
2. termine “Pere” se il prodotto non è visibile dall'esterno.
3. categoria,
4. calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità,
5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. In caso di varietà di diverse origini,

va indicata l'origine a fianco di ogni varietà,  
6. 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.  
7. lotto per la rintracciabilità  
8. 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".

**Disposizioni relative alla presentazione**

**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere 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. E' possibile imballare in un'unità di vendita un misto di pere di varietà diverse, purchè siano omogenee in ordine alla qualità e per ogni varietà all'origine.

**Condizionamento.** Deve essere garantita una protezione adeguata delle pere. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.

**Classificazione merceologica e difetti ammessi**

- **Extra** (di qualità superiore): prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Con caratteristiche tipiche della varietà. Non è ammesso nessun difetto.
- **I° categoria** (di buona qualità): con peduncolo. di buona qualità. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm<sup>2</sup> per altri difetti, a 0,25 cm<sup>2</sup> per difetti da *Venturia pirina* e *inaequalis*, 1 cm<sup>2</sup> per ammaccature lievi non decolorate, il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose.
- **II° categoria** (con caratteristiche qualitative di minima). Con caratteristiche tipiche della varietà, Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; a 2,5 cm<sup>2</sup> per altri difetti; difetti da *Venturia pirica* e *inaequalis* inferiori a 1 cm<sup>2</sup>, a 2 cm<sup>2</sup> per ammaccature lievi.

**Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto.  
Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:

	<b>Extra</b>	<b>Cat. I°</b>	<b>Cat. II°</b>
varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm
altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

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 nell'imballaggio non è prevista omogeneità di calibro.

**Tolleranze**

**Calibrazione:**

- per i frutti soggetti alle regole di omogeneità 10% 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.
- Per i frutti **non** soggetti alle regole di omogeneità 10% 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.

**Qualitative (per i prodotti di ciascuna partita):**

- 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°. In tale ambito lo 0,5% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della II° Cat.
- Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla
- 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 presenza di parassiti interni e lesioni della polpa ad essi dovuta.

**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. 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.