

# ViviToscano S.r.l.

Piazza Eugenio Artom n° 12 50127 Firenze

## Scheda Tecnica Prodotto: Mele Biologiche

<b>Metodo di Produzione</b>	Prodotto ottenuto in conformità al Reg. CE 834/07e successive modifiche e integrazioni
<b>Certificazione di Prodotto</b>	I prodotti biologici commercializzati da ViviToscano S.r.l. sono certificati dal Consorzio Controllo Prodotti Biologici della Toscana. Il prodotto è venduto con etichetta di conformità al regime di controllo secondo la normativa vigente e funge da certificazione di prodotto
<b>Normativa Vigente</b>	Reg Ce 1221/2008 Parte n° 1
<b>Tipologia</b>	La presente norma si applica alle mele e alle pere delle varietà (cultivar) derivate dal <i>Malus domestica Borkh</i>
<b>Provenienza</b>	Italia
<b>Caratteristiche minime</b>	le mele e le pere devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>- intere,</li><li>- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,</li><li>- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,</li><li>- praticamente prive di parassiti,</li><li>- praticamente esenti da attacchi parassitari,</li><li>- prive di umidità esterna anormale,</li><li>- prive di odore e/o sapore estranei.</li></ul>
<b>Difetti Ammessi</b>	Sono ammessi i seguenti difetti, purché i frutti conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione: <ul style="list-style-type: none"><li>- difetti di forma,</li><li>- difetti di sviluppo,</li><li>- difetti di colorazione caratteristica della varietà</li><li>- difetti della buccia non superiori a:<ul style="list-style-type: none"><li>- 4 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,</li><li>- 2,5 cm<sup>2</sup> di superficie totale per gli altri difetti, comprese le ammaccature lievemente decolorate, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura, che non devono occupare una superficie superiore a 1 cm<sup>2</sup>.</li></ul></li></ul>
<b>Tolleranze</b>	Il 10% in numero o in peso, esclusi i frutti affetti da marciume, ammaccature pronunciate, o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Nel quadro di questa tolleranza, può essere ammesso al massimo il 2% in numero o in peso di frutti che presentino i seguenti difetti: <ul style="list-style-type: none"><li>- importante manifestazione di malattia legnosa o vetrosa,</li><li>- leggere lesioni o screpolature non cicatrizzate,</li><li>- leggerissime tracce di marciume,</li><li>- presenza di parassiti interni e/o alterazioni della polpa dovute a parassiti.</li></ul>
<b>Calibro</b>	<u>Mele:</u> Il calibro si riferisce al diametro del frutto troviamo: Varietà a frutto grosso: calibro 75+ mm. Varietà a frutto medio: 70 / 75 mm Varietà a frutto piccolo.60 / 65 mm <u>Tolleranze:</u> 10% in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso;
<b>Fitofarmaci</b>	Limiti di legge
<b>Caratteristiche igienico sanitarie</b>	Limiti di legge

# ViviToscano S.r.l.

Piazza Eugenio Artom n° 12 50127 Firenze

<b>Imballaggio</b>	Risponde ai requisiti di disciplina igienica dei materiali destinati al contatto con sostanze alimentari, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
<b>Trasporto</b>	Il trasporto è affidato ad imprese di autotrasporto esterne convenzionate e qualificate.
<b>Etichettatura</b>	Conforme secondo quanto previsto dal D.L. 109/92 e dal Reg. CE 834/2007.
<b>Lotto/Tracciabilità</b>	In etichetta (Codice Tracciabilità ViviToscano)
<b>Disponibilità:</b>	12 mesi