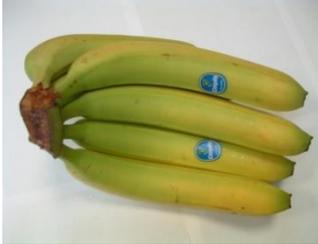


<b>Immagini</b>				
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>BANANE</b> Varietà botanica: <b>MUSA</b> Zona d'origine: <b>PVE</b>			
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 11° C a + 15° C			
<b>Caratteristiche generali</b>	<p>Le banane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di colore adeguato;</li> <li>• intere;</li> <li>• sode;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;</li> <li>• con peduncolo intatto senza piegature né infestazioni fungine, infezioni o disseccamento,</li> <li>• prive di residui di pistilli;</li> <li>• prive di malformazioni e normalmente ricurve;</li> <li>• prive di ammaccature;</li> <li>• esenti da danni dovuti a basse temperature;</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il trasporto e le operazioni connesse</li> <li>- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.</li> </ul>			
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto e varietà,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro, espresso dalla lunghezza minima ed eventualmente, dalla lunghezza massima,</li> <li>4. paese di origine e, per i prodotti comunitari (zona di produzione, denominazione nazionale),</li> <li>5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale,</li> <li>6. peso dell'imballo e scostamento,</li> </ol>			

	7. peso netto del contenuto, 8. lotto per la rintracciabilità. 9. temperatura di conservazione (eventuale), 10. eventuali trattamenti specifici.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto banane della stessa origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio dev'essere rappresentativa dell'insieme.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Le banane devono essere condizionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p><b>Presentazione.</b> Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo di 4 frutti. Le banane possono essere presentate sotto forma di frutti individuali.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria Extra (di qualità superiore): i frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.</li> <li>• Categoria I°(di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma e/o lievi difetti della buccia, dovuti a sfregamento, purché gli stessi non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.</li> <li>• Categoria II° (debbono corrispondere alle caratteristiche minime). Sono ammessi difetti di forma e della buccia dovuti a raschiamenti, sfregamenti o altre cause, purché non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro è determinato:</p> <p><b>dalla lunghezza</b> del frutto espressa in cm.</p> <p><b>dal diametro</b> espresso in mm.</p> <p>Le banane di provenienza Madera, Azzorre, Algarve, Creta, e Laconia, di lunghezza inferiore a 14 cm sono classificate di II° cat.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibro:</b> il 10% in numero, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cat. Extra: fino a un massimo del 5% in numero o in peso delle banane non rispondenti alle caratteristiche minime della categoria, ma conformi a quelle della Cat. I°.</li> <li>• <u>Cat I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della Cat. II°.</li> <li>• <u>Cat II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.</li> </ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Banane – Produzione convenzionale</u></b></p> <p>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</p> <p><b><u>Banane – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. 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".</p>

	<b><u>Banane – Produzione equosolidale</u></b> 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.
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.