


	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Ciliegia	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	


Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: CILIEGIA Varietà botanica: Prunus Avium Zona d'origine: Italia, Puglia</p>
Temperatura prodotto	Da +2° C a +8° C
Caratteristiche generali	<p>Le ciliegie devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · intere; · di aspetto fresco; · sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); · resistenti (in funzione della varietà); · pulite (prive di sostanze estranee visibili); · praticamente prive di parassiti; · prive di umidità esterna anormale; · prive di odore e/o sapore estranei; · munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Ciliegia	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

Caratteristiche organolettiche	<p>Il Nome ciliegia designa esclusivamente il frutto delle cultivar di ciliegio:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Precoci: Early Big e Lory, Bigarreau ; -Medie: Celeste, Grace Star, Durone, Giorgia; -Tardive: Lapins, Ferrovia, Sweet Heart <p>Il frutto deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative: -polpa consistente e croccante, la buccia sempre lucente e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà</p> <ul style="list-style-type: none"> -sapore dolce e fruttato; -gradi brix non inferiori a 6° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre; -acidità minima non inferiore a 5 g/l di acido malico. <p>In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi:</p> <p>20 mm: Giorgia, Sweet Heart; 22 mm: Bigarreau , Lapins , , Early Bigi e Lory, Celeste, Grace Star, New Star, Black Star 23 mm: Durone, Ferrovia.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> integri e senza danni; provvisti di peduncolo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci; esenti da parassiti.
Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: posizionati in plateau di legno, cartone, Polymer e/o Ifco.</p> <p>Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschetta da 0,250 Kg, 0,500 Kg, 1,00 Kg.</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto 2. categoria (se previsto) 3. calibro

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Ciliegia	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

	<p>4. peso</p> <p>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale</p> <p>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), codice fornitore, BNDOO</p> <p>7. lotto di produzione</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento fornitore /BNDOO - data di confezionamento/lotto - categoria - codice a barre - peso <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità,</p> <p>Condizionamento. devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore). Ben sviluppate, con le caratteristiche e la colorazione della varietà tipiche. Nessun difetto ammesso. • I° categoria (di buona qualità). Sviluppate e con le caratteristiche della varietà devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Con difetti di forma, colorazione e lievi difetti superficiali

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Ciliegia	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

	cicatrizzati. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.
Calibrazione	<p>Il calibro: il diametro minimo ammesso è:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mm 20 extra. • mm 17 I[^] e II[^].
Tolleranze Qualitative	<p>Calibrazione: il 10% in numero o in peso non rispondente al calibro, ma aventi diametro non inferiore a 17 mm nell'extra e 15 mm nella I[^] e II[^] cat.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Inoltre sono esclusi tutti i frutti passati di maturazione. • I[^]: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II[^]: fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione da coltivazione tramite "Lotta Integrata"</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi "Lotta Integrata",</p> <p>Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Disciplinare Regione Puglia vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni)</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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</p>