



ACCORDO INTERPROFESSIONALE KIWI 2014-2015

ARTICOLO I

Il presente accordo interprofessionale ha l'obiettivo di avviare un processo di miglioramento qualitativo di sistema per tutto il kiwi nazionale, concordando le seguenti specifiche per la stagione di commercializzazione 2014/2015.

ARTICOLO II

Fase di raccolta: Il kiwi prodotto in Italia deve avere caratteristiche minime di maturazione corrispondenti a 6,5° gradi brix per la messa in condizionamento e a una durezza minima di 6,5 kg/cm² al penetrometro manuale con puntale da 8 mm.

ARTICOLO III

Fase di commercializzazione in Italia: La commercializzazione al dettaglio per la cv Hayward, ovvero la presentazione alla vendita e la vendita al consumatore finale può essere effettuata solo con frutti aventi un minimo di 10° gradi brix e durezza da 2 a 3,5 kg/cm² al penetrometro (tolleranza di 1 kg).

ARTICOLO IV

Fase di spedizione per l'export destinazione "oltremare" (compresa la Russia): La spedizione può essere effettuata solo con frutti aventi un minimo di 6,5° gradi brix e durezza da 3 a 5 kg/cm² al penetrometro (tolleranza di 1 kg).

ARTICOLO V

Fase di spedizione per l'export destinazione Europa (UE 28 ed extra UE 28): I frutti per questa destinazione devono avere un minimo di 10° gradi brix e durezza da 2 a 3,5 kg/cm² al penetrometro (tolleranza 1 kg).



OrtofruttaItalia

Organizzazione Interprofessionale dell'ortofrutta italiana

ARTICOLO VI

Le cultivar precoci diverse da Hayward dovranno rispettare i parametri minimi di qualità stabiliti per grado brix e durezza nelle varie fasi della filiera. Oltre a ciò è obbligatoria l'evidenziazione della denominazione della cultivar sulla confezione del prodotto finito.

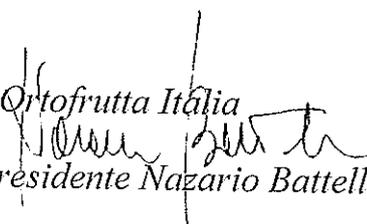
ARTICOLO VII

Il controllo del rispetto del presente accordo sul territorio italiano potrà essere affidato ad AGECONTROL SpA, nei termini del Protocollo d'Intesa sottoscritto con ORTOFRUTTA ITALIA.

ARTICOLO VIII

Il presente Accordo sarà accompagnato da una azione di comunicazione agli operatori, clienti e fornitori nella filiera, sulle migliori pratiche adottabili nel processo di condizionamento, conservazione e messa in vendita, al fine di ottimizzare le potenzialità qualitative del kiwi italiano da offrire al consumatore finale.

Roma, 15 luglio 2014

Ortofrutta Italia

Il Presidente Nazario Battelli