



	
<b><u>Denominazione commerciale</u></b>	Nome commerciale d'uso: <b>CAROTE</b> Varietà botanica: DAUCUS CAROTA Zona d'origine: Italia
<b><u>Temperatura prodotto</u></b>	Da + 2° C a + 8° C
<b><u>Caratteristiche generali</u></b>	<p style="text-align: center;">Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), <ul style="list-style-type: none"> <li>· pulite, prive di sostanze estranee visibili,</li> <li>· prive di evidenti impurità,</li> <li>· consistenti,</li> </ul> </li> <li>· esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi, <ul style="list-style-type: none"> <li>· non legnose, non germogliate, non biforcute,</li> <li>· prive di umidità esterna anormale,</li> <li>· prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> </li> </ul>
<b><u>Etichettatura sull'imballo</u></b>	<p style="text-align: center;">Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta adesiva o di cartoncino e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto e varietà,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (se obbligatorio),</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li> </ol>
<b><u>Disposizioni relative alla presentazione</u></b>	<p style="text-align: center;"><u>Omogeneità.</u> Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.</p> <p style="text-align: center;"><u>Condizionamento.</u> Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.</p> <p style="text-align: center;"><u>Presentazione.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· radici sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati.</li> <li>· Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II<sup>a</sup> cat.</li> </ul>
<b><u>Classificazione merceologica e difetti ammessi</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Extra (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/violacea). Non sono ammessi difetti.</li> <li>· I<sup>o</sup> categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza.</li> <li>· II<sup>o</sup> categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzazioni, 25% di peso di radici spezzate; è ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.</li> </ul>
<b><u>Calibrazione</u></b>	<p style="text-align: center;">La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p style="text-align: center;">Carote novelle e varietà a radice piccola.</p> <p style="text-align: center;">Per tutte le categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm</li> <li>- peso minimo 8 g e massimo 150 g</li> </ul> <p style="text-align: center;">Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.</p> <p style="text-align: center;">Per la categoria extra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 20 mm</li> <li>· peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Per la categoria I<sup>a</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 30 mm.</li> <li>· peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g.</li> </ul> <p style="text-align: center;">La categoria II<sup>a</sup> deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</p>
<b><u>Tolleranze</u></b>	<p style="text-align: center;">Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</p> <p style="text-align: center;">Qualitative:</p> <p>Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/violacea del colletto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· I<sup>o</sup>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>· II<sup>o</sup>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.</li> </ul>
<b><u>Metodo di Coltivazione</u></b>	<p style="text-align: center;"><u>Carote – Produzione convenzionale</u></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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p style="text-align: center;"><u>Carote – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><u>Carote – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></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>OGM – Allergeni – Lattice</u></b>	<p style="text-align: center;">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.</p>