



	
<u>Denominazione commerciale</u>	Nome commerciale d'uso: CETRIOLI . Varietà botanica: CUCUMIS SATIVUS Zona d'origine: Italia
<u>Temperatura prodotto</u>	Da + 6° C a + 12° C
<u>Caratteristiche generali</u>	<p>I cetrioli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · interi; · di aspetto fresco; · resistenti; <p>sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</p> <ul style="list-style-type: none"> · esenti da danni provocati da insetti o parassiti; · puliti (privi di sostanze estranee visibili); · senza sapore amaro; · privi di umidità esterna anormale; · privi di odore e/o sapore estranei.
<u>Etichettatura sull'imballo</u>	<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. da specificare se "di coltura protetta" e/o se di "tipo a frutto corto". 3. categoria, 4. calibro (se presente nelle norme AGECONTROL o se richiesto dal cliente) 5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, 6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
<u>Modalità di confezionamento</u>	<p>Sfusi: 1 o 2 strati uniformi, posizionati in plateau o cassetta</p> <p style="text-align: center;"><u>Confezionati:</u></p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Vassoio Filmato: a peso egalizzato o a peso prezzo</p> <p>Le modalità di confezionamento avvengono in funzione delle richieste del cliente.</p> <p>Il film utilizzato per il confezionamento può essere neutro, oppure con il logo aziendale del cliente.</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<u>Etichettatura sul confezionato</u>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<u>Disposizioni relative alla presentazione</u>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cetrioli della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme.</p> <p>Condizionamento. I cetrioli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo, e lavorati stretti.</p>
<u>Classificazione merceologica e difetti ammessi</u>	<ul style="list-style-type: none"> · Extra (di qualità superiore): privi di difetti, ben sviluppati, ben formati e diritti, con colorazione tipica. Non sono ammessi difetti. · I categoria (di buona qualità): sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare, diritti. Leggera deformazione, lieve difetto di colorazione, lievi difetti cicatrizzati della buccia.
<u>Calibrazione</u>	<p>La calibrazione è determinata dal peso unitario ed è in g.</p> <p>Il peso minimo dei cetrioli coltivati a pieno campo è di 180 g, in coltura protetta è di 250g.</p> <p>Per i cetrioli in coltura protetta, cat. extra e I[^]:</p> <ul style="list-style-type: none"> · lunghezza minima 25 cm con peso compreso tra 250 e 500g. <p>Per i cetrioli del tipo a frutto corto (da sott'aceto/sott'olio) non è prevista nessuna calibrazione.</p>
<u>Tolleranze</u>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Extra: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. · I: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
<u>Metodo di Coltivazione</u>	<p style="text-align: center;"><u>Cetrioli – 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>Cetrioli – 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>Cetrioli – 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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<u>OGM – Allergeni – Lattice</u>	<p>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>