



	
<u>Denominazione commerciale</u>	<p>Nome commerciale d'uso: RADICCHIO ROSSO Varietà botanica: Chicorium intibus Zona di Origine: Italia</p>
<u>Temperatura prodotto</u>	Da + 2° C a + 8° C
<u>Caratteristiche generali</u>	<p>Il radicchio deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · intero; · di aspetto fresco; · resistente e consistente; · sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); · punto di distacco netto; · taglio non ossidato; · cespo non troppo sfogliato; · pulito (privo di sostanze estranee visibili); · cespo pieno e intensamente colorato; · 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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro (peso minimo a cespo) o numero di cespi, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento, 7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
<u>Disposizioni relative alla presentazione</u>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.</p>
<u>Classificazione merceologica e difetti ammessi</u>	<p>I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo. II categoria (di media qualità) con caratteristiche tipiche della varietà.</p>
<u>Calibrazione</u>	<p>Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore a 100 gr, mentre il peso medio si aggira intorno ai 250-300 gr.</p>
<u>Tolleranze</u>	<p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> · I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria. · II°: fino ad un massimo del 20% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
<u>Modalità di confezionamento</u>	<p>Sfusi: posizionati in plateau</p> <p><u>Confezionati:</u> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - Vassoio Filmato etichettato e prezzato in plateau o cassetta 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 <ul style="list-style-type: none"> - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) <ul style="list-style-type: none"> - 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>Metodo di Coltivazione</u>	<p style="text-align: center;">Radicchio tondo rosso – Produzione convenzionale</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;">Radicchio tondo rosso – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</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;">Radicchio tondo rosso – Produzione da coltivazione "Biologica"</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>