



<u>Denominazione commerciale</u>	Nome commerciale d'uso: SEDANI DA AROMA Varietà botanica: APIUM GRAVEOLES varietà DULCE Zona di Origine: Italia
<u>Temperatura prodotto</u>	Da + 2° C a + 8° C
<u>Caratteristiche generali</u>	<p>I sedani da aroma devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · interi; · di aspetto fresco; · sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); · privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; · privi di parassiti o di attacchi; · puliti (privi di sostanze estranee visibili); · privi di umidità esterna anormale; · privi di odore e/o sapore estranei. <p>La radice principale ben pulita non può superare la lunghezza di 5 cm.</p>
<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. categoria, 3. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale, 4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 5. peso dell'imballo e scostamento, 6. lotto di produzione TMC (ove necessario), 7. temperatura di conservazione (solo su prodotto di importazione), 8. trattamenti specifici (es: deverdizzazione).
<u>Modalità di confezionamento</u>	Sfusi in plateau o confezionati in vassoio
<u>Disposizioni relative alla presentazione</u>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità.</p> <p>Condizionamento. I sedani devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. I sedani da aroma devono essere presentati disposti nell'imballaggio.</p>
<u>Classificazione merceologica e difetti ammessi</u>	I° categoria (di buona qualità): forma regolare, esenti da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Non sono ammessi difetti.
<u>Calibrazione</u>	La calibrazione, in g., è determinata in base al peso netto. Il peso minimo dei sedani da aroma deve essere dai 300 g. in su.
<u>Tolleranze</u>	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo il 10 % in +/- in numero di sedani non conformi.</p> <p>Qualitative:</p> <p>I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
<u>Metodo di Coltivazione</u>	<p style="text-align: center;"><u>Sedani – 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 frutti 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>Sedani – 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>Sedani – 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>	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.