



	
<u>Denominazione commerciale</u>	Nome commerciale d'uso: ZUCCHINE Varietà botanica: CUCURBITA PEPO Zona di Origine: Italia
<u>Temperatura prodotto</u>	Da + 6° C a + 12° C
<u>Caratteristiche generali</u>	<p>Le zucchine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · intere e munite del peduncolo tagliato (non strappato); <ul style="list-style-type: none"> · di aspetto fresco; · consistenti; · sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); <ul style="list-style-type: none"> · esenti da danni provocati da insetti o parassiti; · esenti da cavità e/o screpolature; · giunte ad uno stadio di maturazione sufficiente; <ul style="list-style-type: none"> · pulite (prive di sostanze estranee visibili); · prive di umidità esterna anormale; · prive di odore e/o sapore estranei; · la parte apicale e la parte distale non devono presentare marciumi di nessun tipo, ma essere asciutti e freschi
<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. calibro: dimensioni per la lunghezza o peso per il peso, 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 zucchine della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
<u>Classificazione merceologica e difetti ammessi</u>	<p>I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzati della buccia.</p> <p>II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, lievi bruciature da sole, difetti cicatrizzati della buccia.</p>
<u>Calibrazione</u>	<p>La calibrazione delle zucchine è determinata sia dalla lunghezza che dal peso.</p> <p>Lunghezza in cm.: tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 7 cm a 14 cm incluso (Zucchini chiaro e Cesena) - da 14 cm escluso a 21 cm incluso (Zucchini scuro tipologia americano) - da 21 cm escluso a 35 cm. <p>Peso in g.: il peso minimo è di 50 g. e il peso massimo è di 450 g.</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 50 g. a 100 g., - da 100 g. a 225 g., - da 225 g. a 450 g. <p>Per le zucchine di tipo bolognese non è previsto il calibro.</p>
<u>Tolleranze</u>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di calibro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <p>I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p> <p>II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria purché quelli fuori norma siano adatti al consumo.</p>
<u>Modalità di confezionamento</u>	<p><u>Sfuse:</u> in plateau o cassette, posizionate a uno o due strati.</p> <p><u>Confezionate:</u></p> <p>La confezione standard è costituita da vassoio filmato a peso legalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. Sono 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;"><u>Zucchine – 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>Zucchine – 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>Zucchine – 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>