


(aggiornamento al 01/02/2012)

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>RADICCHIO ROSSO PRECOCE</b> Varietà botanica: <b>Chicorium intibus</b> Zona di Origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I cespi di tutte i radicchi devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• resistenti e consistenti;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• punto di distacco netto;</li> <li>• puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• pieni e intensamente colorati di rosso brillante;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estraneo;</li> <li>• con taglio fresco e non ossidato;</li> <li>• privi di bruciature da gelo.</li> </ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. pezzatura espressa in peso minimo a cespo o numero di cespi,</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. peso dell'imballo e scostamento,</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. <b>Condizionamento.</b> 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.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.</li> </ul>

**(aggiornamento al 01/02/2012)**

<b>Tolleranze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualitative:</b></li> <li>• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	Non calibrato
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> posizionati in plateau e CPR
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Radichio Rosso Precoce – Produzione convenzionale</u></b></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><b><u>Radichio Rosso Precoce – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b></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. 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><b><u>Radichio Rosso Precoce – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></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>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.