


GRUPPO AGRIBIOLOGNA	<b>SCHEDA TECNICA: RUCOLA</b> (aggiornamento al 30/09/2009)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 1 di 3
---------------------	--	---------	--------------------------	-------------

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>RUCOLA</b> Varietà botanica: <b><i>Eruca sativa</i></b> Zona di Origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura automezzo</b>	min 4° C; max +10° C/+ 12° C (salvo carico promiscuo)
<b>Temperatura prodotto in entrata</b>	+ 6° C/+ 10° C
<b>Caratteristiche generali</b>	<p>La rucola deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intera;</li> <li>• di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce;</li> <li>• sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulito (privo di sostanze estranee visibili);</li> <li>• consistente e turgida;</li> <li>• esente da parassiti o danni da essi provocati;</li> <li>• privo di odore e/o sapore estranei;</li> <li>• di colore verde intenso;</li> <li>• con il suo odore caratteristico.</li> </ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. nome e dati della ditta produttrice,</li> <li>2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale,</li> <li>3. categoria,</li> <li>4. calibro (se calibrato),</li> <li>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>7. peso dell'imballo e scostamento.</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> la rucola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, lievi bruciature da sole e cicatrizzazioni del peduncolo.
<b>Calibrazione</b>	Non richiede calibrazione
<b>Tolleranze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul>

<b>Modalità di confezionamento</b>	<p><b><u>Sfusa in mazzi:</u></b> in plateau o CPR</p> <p><b><u>Confezionate:</u></b> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vassoio filmato da 75 gr. Viene confezionato in vassoio filmato a peso egualizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p> <p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> <li>- prezzo al Kg</li> <li>- prezzo unitario</li> <li>- data di scadenza</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<b>Metodo di coltivazione</b>	<p><b><u>Rucola – 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p><b><u>Rucola – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario ( Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni ) e D.M. 2722/08, 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 regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><b><u>Rucola – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 834/2007 (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>

**SCHEDA TECNICA: RUCOLA**  
(aggiornamento al 30/09/2009)

ST07.01

Rev 01  
del 09/09/2009

Pag. 3 di 3

**OGM – Allergeni – Lattice**

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.