



Immagini	  <p>ZUCCHINE CHIARE ZUCCHINE SCURE</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ZUCCHINE Varietà botanica: CUCURBITA PEPO Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Le zucchine devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • intere e munite del peduncolo tagliato (non strappato); • di aspetto fresco; • consistenti; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • esenti da danni provocati da insetti o parassiti; • esenti da cavità e/o screpolature; • giunte ad uno stadio di maturazione sufficiente; • 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
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. calibro espresso in 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 per la rintracciabilità.
Disposizioni relative alla presentazione	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. Condizionamento. Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi difetti di forma, di

Calibrazione	<p>colorazione, lievi bruciature da sole, difetti cicatrizzati della buccia.</p> <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 (Zucchino chiaro e Cesena) - da 14 cm escluso a 21 cm incluso (Zucchino 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>
Tolleranze	<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> <ul style="list-style-type: none"> • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II°</u>: 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.
Modalità di confezionamento	<p>Sfuse: in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati.</p> <p>Confezionate:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. Tipologie Vassoio: 162 – 166 <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<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 - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - 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>
Metodo di Coltivazione	<p>Zucchine – 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><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. 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><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>
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.