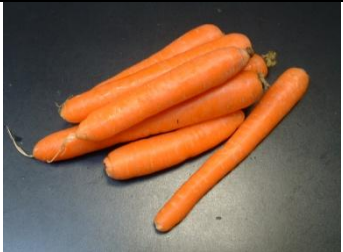


Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAROTE Varietà botanica: DAUCUS CAROTA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le carote devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), • pulite, • radici lavate: prive di sostanze estranee visibili, • altre radici: prive di evidenti impurità, • consistenti, • esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi, • non legnose, • non germogliate, • non biforcate, • prive di umidità esterna anormale, • prive di odore e/o sapore estranei.
Caratteristiche minime di maturazione	Le carote devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle carote devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà per l'extra, 2. categoria, 3. calibro (se previsto) espresso in numero mazze per carote in mazzo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. Condizionamento. Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.

	<p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In mazzi. Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati. • Senza foglie. Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II[^] cat. 	
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u> (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/violacea). Non sono ammessi difetti. • <u>I^o categoria</u> (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza. • <u>II^o categoria</u> (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, è ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza. 	
<p>Calibrazione</p>	<p>La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p>Carote novelle e varietà a radice piccola. Per tutte le categorie: - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo 150 g</p> <p>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande. Per la categoria extra: • diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 20 mm • peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g.</p> <p>Per la categoria I[^]: • diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 30 mm. • peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g.</p> <p>La categoria II[^] deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</p>	
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra:</u> fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/violacea del colletto. • <u>I^o:</u> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II^o:</u> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo. • In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di carote non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. 	
<p>Forniture a Marchio CONOR</p>	<p>Tipologie di imballaggio:</p>	<p>Cartone 30x50x16,7</p>
	<p>Tipologie di confezionamento:</p>	<p>Sfuse nel sacchetto salva freschezza.</p>
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Carote – 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>Carote – 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>Carote – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici”.</p>
Prodotti alimentari tipici	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<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>