



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CETRIOLI . Varietà botanica: CUCUMIS SATIVUS Zona di origine: Sicilia, Veneto, Campania, Toscana, Emilia Romagna, Spagna, Olanda.
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 14° C/+ 16° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 11° C/13° C
Caratteristiche generali	I cetrioli devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco; • resistenti; • sani (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; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • senza sapore amaro; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in padella/plateau 30x50 o 30x40 a 1/2 strato/i, alla rinfusa.
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. da specificare se "di coltura protetta" e/o se di "tipo a frutto corto". 3. categoria, 4. calibro: peso minimo e massimo, 5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, 6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cetrioli della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme. Condizionamento. I cetrioli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo, e lavorati stretti.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): privi di difetti, ben sviluppati, ben formati e diritti, con colorazione tipica. Non sono ammessi difetti. • I° categoria (di buona qualità): sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare, diritti. Leggera deformazione, lieve difetto di colorazione, lievi difetti cicatrizzati della buccia.
Calibrazione	La calibrazione è determinata dal peso unitario ed è in g. Il peso minimo dei cetrioli coltivati a pieno campo è di 180 g., in coltura protetta è di 250g. Per i cetrioli in coltura protetta, cat. extra e I°: <ul style="list-style-type: none"> • lunghezza minima 25 cm con peso compreso tra 250 e 500g. Per i cetrioli del tipo a frutto corto (da sott'aceto/sott'olio) non è prevista nessuna calibrazione.
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in peso.

7

	<p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p><u>Cetrioli – 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><u>Cetrioli – Produzione da coltivazioni a “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione a Lotta Integrata”, previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) 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><u>Cetrioli – 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.</p> <p>Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”.</p>