

(aggiornamento al 15/02/2005)



<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>CICORIA CATALOGNA</b> Varietà botanica: <b>Chicorium inthibus</b> Zona di origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura automezzo</b>	min 2° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)
<b>Temperatura prodotto in entrata</b>	+ 3° C
<b>Caratteristiche generali</b>	La cicoria deve essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di aspetto fresco, priva di foglie appassite</li> <li>• Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo)</li> <li>• Pulita (priva di sostanze estranee visibili)</li> <li>• Esente da parassiti o da danni da essi provocati</li> <li>• Priva di odore e/o sapore estranei</li> <li>• Taglio fresco</li> <li>• Cespo non eccessivamente sfogliato</li> <li>• Foglie di colore verde intenso</li> <li>• Assenza di salita da seme</li> <li>• Priva di marcescenze nella parte basale del colletto</li> </ul>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b><u>Plateau o casse</u></b>
<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. calibro (se presente nelle norme ICE o richiesto dal Cliente)</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> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità:</b> Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. <b>Condizionamento:</b> La cicoria 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1° categoria (di buona qualità): le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Non ci devono essere imbrunimenti o marcescenze nella costa.</li> </ul>

<b>Calibrazione</b>	Per la cicoria si usa il peso che è in gr. e la lunghezza del cespo. Il peso massimo di ogni cespo non deve superare i gr.800, mentre la lunghezza massima è di 50 cm.
<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>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Cicoria – 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 la merce importata da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p><b><u>Cicoria – Produzione da coltivazioni a “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”</u></b></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 devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><b><u>Cicoria – 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.</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>