

(aggiornamento al 26/05/2005)



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: FUNGHI CHAMPIGNONS Varietà botanica: Agaricus Bisporus Zona di origine: ITALIA
Temperatura automezzo	min 2° C; max + 4° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 2° C
Caratteristiche generali	I funghi devono essere <ul style="list-style-type: none"> • Interi; • di aspetto fresco, con le spore ben chiuse • sodi • sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • bianchi (assenza di macchie giallastre) • puliti (privo di sostanze estranee visibili) • privi di odore e/o sapore estranei
Modalità di confezionamento	Plateau: sfusi Vaschetta: gr.350 peso fisso (anche in imballo a marchio)
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro: medio 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 di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. I funghi devono essere condizionati in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitative: • <u>I</u>°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.

Metodo di Coltivazione**Funghi – Produzione convenzionale**

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

Funghi – Produzione da coltivazione “Biologica”

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 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”.