


Immagini	 <p style="text-align: center;"> Lattuga Cappuccio Lattuga Gentile Lattuga Iceberg Lattuga Romana Indivia Riccia Indivia Scarola </p>
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: LATTUGHE, INDIVIE RICCE e SCAROLE (Lattuga romana, Iceberg, Gentilina, Cappuccio Trocadero - Indivia riccia e scarola) Varietà botanica: LACTUCA varietà: SATIVA, CAPITATA, LONGIFOLIA CICHORIUM varietà: ENDIVIA, CRISPA, LATIFOLIA Zona d'origine: Italia</p>
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	<p>I cespi di tutte le insalate devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • turgidi; • puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili); • non prefioriti (germoglio centrale o canna); • privi di parassiti e danni da essi provocati; • con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. <p>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale; se del caso indicazione del miscuglio, 2. categoria, 3. calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale. Per unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore e/o del tipo commerciale corrispondente. 5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. 6. lotto per la rintracciabilità
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro. E' possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore varietà e tipo commerciale presente, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p>

	<p>Condizionamento imballaggio. Tutte le insalate devono essere condizionate su imballaggi in modo da garantirne una protezione adeguata. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo, comprese foglie staccate o torsoli.</p> <p>Presentazione. La romana in orizzontale, massimo in due strati.</p>																	
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo. <ul style="list-style-type: none"> • Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche ridotto; • Le indivie riccie e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale del cespo • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti. <ul style="list-style-type: none"> • Le lattughe a cappuccio devono avere un grumolo che può essere ridotto, per quelle ottenute in coltura protetta è ammessa l'assenza del grumolo • Le lattughe romane possono non presentare un grumolo 																	
<p>Calibrazione</p>	<p>La pezzatura è determinata dal peso unitario (che è in g).</p> <p style="text-align: center;">Peso minimo per le categorie I[^] e II[^]:</p> <table border="1" data-bbox="607 699 2110 858"> <thead> <tr> <th data-bbox="607 699 1279 730">Tipo di insalata</th> <th data-bbox="1279 699 1599 730">di pieno campo</th> <th data-bbox="1599 699 2110 730">in coltura protetta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="607 730 1279 762">Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane</td> <td data-bbox="1279 730 1599 762">150 g</td> <td data-bbox="1599 730 2110 762">100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 762 1279 794">Lattughe di tipo Iceberg</td> <td data-bbox="1279 762 1599 794">300 g</td> <td data-bbox="1599 762 2110 794">200 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 794 1279 826">Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse</td> <td data-bbox="1279 794 1599 826">100 g</td> <td data-bbox="1599 794 2110 826">100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 826 1279 858">Indivie ricce e Scarole</td> <td data-bbox="1279 826 1599 858">200 g</td> <td data-bbox="1599 826 2110 858">150 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:</p> <p>a) <i>lattughe</i>: min 150 g max 350 g</p> <p>b) <i>indivie ricce scarole</i>: min 250 g max 500 g</p> <p>Il peso massimo nell'imballo è di</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 kg per le ricce • 5 kg per le scarole 			Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta	Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane	150 g	100 g	Lattughe di tipo Iceberg	300 g	200 g	Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g	Indivie ricce e Scarole	200 g	150 g
Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta																
Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane	150 g	100 g																
Lattughe di tipo Iceberg	300 g	200 g																
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g																
Indivie ricce e Scarole	200 g	150 g																
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione. tra 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti minimi di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo della pezzatura richiesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitative: • <u>Cat. I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria, ma conformi alla Cat. I. All'interno di tale tolleranza è ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino le caratteristiche minime • <u>Cat. II°</u> : fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. 																	
<p>Modalità di confezionamento</p>	<p>Sfusa: uno o più strati uniformi e posizionata in plateau o CPR.</p> <p>Confezionata:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti: buste termo-saldate a peso legalizzato La confezione si presenta con sacchetti termo-saldati e riposti in plateau o CPR</p>																	

	Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
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><u>Insalate – 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>Insalate – 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>Insalate – 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	<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>