

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **PREZZEMOLO RICCIO**
Varietà botanica: **Petroselinum Crispum**
Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Il prezzemolo riccio deve essere:

- di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce;
- sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulito (privo di sostanze estranee visibili);
- esente da parassiti o danni da essi provocati;
- privo di odore e/o sapore estranei;
- di colore verde intenso;
- esente da salita a seme;

Il prezzemolo riccio lavato, deve essere sufficientemente sgrondato.

Metodo di Coltivazione

Prezzemolo riccio – 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

Caratteristiche minime di maturazione

Il prezzemolo riccio deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del prezzemolo riccio 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 sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. nome e dati della ditta produttrice,
2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale,
3. categoria,
4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua

	<p>comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</p> <p>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</p> <p>6. peso dell'imballo e scostamento</p> <p>7. lotto per la rintracciabilità.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità.</p> <p>Condizionamento: il prezzemolo riccio deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. E' ammessa una leggera presenza di "Septoria".</p>
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> • La lunghezza dello stelo deve essere inferiore alla parte longitudinale della cassa e/o plateau.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prezzemolo riccio non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	<p>Sfuso: in plateau, e CPR. Viene confezionato a mazzi a seconda dell'imballo</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>