

(aggiornamento al 15/02/2005)

<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>Radichio cicorino, cappotto, rosso-verde</b> Varietà botanica: <b>Chicorium intibus varietà (vedi sopra)</b> Zona di origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura automezzo</b>	min 3C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)
<b>Temperatura prodotto in entrata</b>	+ 3° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I radicchi suddetti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'aspetto fresco;</li> <li>• resistenti e consistenti</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• con apparato fogliare integro</li> <li>• puliti (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• provvisti di un piccolo apparato radicale fittonante</li> <li>• privi di odore e/o sapore estraneo</li> <li>• esenti a oidio e marciumi vari</li> <li>• ben lavati e sgrondati dal terreno</li> <li>• di colore rosso-verde</li> </ul>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Plateau:</b> da kg. 2,8 a kg. 4,5 <b>Vaschette:</b> 4 vaschette per plateau
<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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,</li> <li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>5. peso dell'imballo e scostamento</li> <li>6. calibro</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà e qualità. <b>Condizionamento.</b> Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Apparato fogliare sano ed integro. E' assolutamente vietata la presenza di oidio e marciumi vari. La radichetta non puo' superare i 3cm di lunghezza. E' ammessa qualche leggera screziatura dovuta al gelo.</li> </ul>

(aggiornamento al 15/02/2005)

<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>Calibrazione</b>	Viene determinata in base al peso. Il peso medio di ogni plateau sfuso si aggira intorno ai 3,5/4 kg.
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><u><b>Radicchio cicorino,cappotto, verde-rosso</b></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.</p>