

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **RADICCHIO DA TAGLIO**
Varietà botanica: **Chicorium intibus varietà da Taglio**
Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

I radicchi da taglio devono essere:

- interi;
- di colore verde intenso;
- di aspetto fresco;
- resistenti e consistenti;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- con apparato fogliare intero;
- puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);
- privi di apparato radicale;
- privi di odore e/o sapore estraneo;
- con taglio fresco e non ossidato;
- esenti da oidio e marciumi vari;
- privi di bruciature da gelo.

Metodo di Coltivazione

Radicchio da Taglio – 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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Radicchio da Taglio – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"

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.

	<u>Radicchio da Taglio – Produzione da coltivazione “Biologica”</u>
	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”.
Caratteristiche minime di maturazione	I radicchi da taglio devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei radicchi da taglio 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. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale, 2. categoria, 3. 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 comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione), 5. peso dell’imballo e scostamento, 6. lotto per la rintracciabilità.
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. Il radicchio da taglio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E’ ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola screziatura dell’apparato fogliare.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitative: • 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria. <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di radicchio da taglio non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>
Calibrazione	Non calibrato
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau e CPR Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vaschetta retinata o in vassoio filmato entrambi etichettati e prezzati Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: - 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

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

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.