


| | |
|---|---|
| Immagini |  |
| Denominazione commerciale | Nome commerciale d'uso: SEDANI DA COSTE Varietà botanica: APIUM GRAVEOLENS varietà DULCE Zona di Origine: Italia |
| Temperatura prodotto | Da + 2° C a + 8° C |
| Caratteristiche generali | I sedani da costa devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi, tuttavia devono anche essere tagliati nella parte superiore; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; • privi di parassiti o di attacchi; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. La radice principale ben pulita non può superare la lunghezza di 5 cm. |
| Caratteristiche minime di maturazione | I sedani da coste devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei sedani da costa 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 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, 7. temperatura di conservazione (solo sul prodotto di importazione), 8. trattamenti specifici (es: deverdizzazione). |
| Modalità di confezionamento | Sfusi: in plateau o CPR. |
| Disposizioni relative alla presentazione | Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità. Condizionamento. I sedani devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. I sedani debbono essere presentati disposti nell'imballaggio. |

| | |
|---|--|
| Classificazione merceologica e difetti ammessi | <ul style="list-style-type: none"> • <u>I° categoria</u> (di buona qualità): forma regolare, esenti da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie, per metà della loro lunghezza, devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti. • <u>II° categoria</u> (con caratteristiche qualitative di minima): per i sedani sbiancati di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie per 1/3 della loro lunghezza devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti. |
| Calibrazione | <p>La calibrazione, in g., è determinata in base al peso netto. Il peso dei sedani da coste deve essere compreso tra 300 g. e 800 g. e il peso minimo è di 150 g. Sono classificati in tre gruppi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grossi, più di 800 g. - medi, da 500 e 800 g. - piccoli, da 150 a 500 g. <p>La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a : 200, 150, 100g. Il rispetto di questa classificazione è obbligatorio solo per la categoria I°.</p> |
| Tolleranze | <p>Calibrazione: in uno stesso imballo per tutte le categorie il 10 % in +/- in numero di sedani non conformi.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di sedani da coste non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> |
| Metodo di Coltivazione | <p><u>Sedani – 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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Sedani – 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>Sedani – 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> |
| Prodotti alimentari tipici | <p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di</p> |

| | |
|----------------------------------|---|
| | <p>proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti. Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</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> |