



ZUCCA VIOLINA

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ZUCCA (tipologia Verde Delica, gialla lunga, Red Kuky, Halloween) Varietà botanica: Cucurbita maxima, curcubita moschata Zona di origine: Italia
Temperatura automezzo	min 3 ° C; max + 10° C/+ 12° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 3° C
Caratteristiche generali	Le zucche devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • D'aspetto fresco • Resistente, consistente • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (prive di sostanze estranee visibili) • prive di odore e/o sapore estraneo e marciume • presenza di picciolo • d'aspetto tipico della propria tipologia
Modalità di confezionamento	Confezionati: in cassa Sfusa: minibins, bins
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. provenienza d'origine 3. categoria
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere zucche della stessa origine, varietà colore e qualità.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.

<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo, Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>I</u>^o: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II</u>^o: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo. • Cumulo: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p><u>Zucche – 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>Zucche – Produzione da coltivazioni a “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione a Lotta Integrata”, previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) 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 regolamenti. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><u>Zucche – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”.</p>