

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>CAROTE BIO</b> Varietà botanica: <b>DAUCUS CAROTA</b> Zona d'origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le carote devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo),</li> <li>• pulite,</li> <li>• radici lavate: prive di sostanze estranee visibili,</li> <li>• altre radici: prive di evidenti impurità,</li> <li>• consistenti,</li> <li>• esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi,</li> <li>• non legnose,</li> <li>• non germogliate,</li> <li>• non biforcute,</li> <li>• prive di umidità esterna anormale,</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Le carote devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle carote devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (se previsto) espresso in numero mazze per carote in mazzo,</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione,</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. <b>Condizionamento.</b> Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive. <b>Presentazione.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>In mazze.</b> Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Senza foglie.</b> Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II<sup>^</sup> cat.</li> </ul>	
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I<sup>o</sup> categoria</u> (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza.</li> <li>• <u>II<sup>o</sup> categoria</u> (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, è ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.</li> </ul>	
<b>Calibrazione</b>	<p>La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p><b>Carote novelle e varietà a radice piccola.</b></p> <p>Per tutte le categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm</li> <li>- peso minimo 8 g e massimo 150 g</li> </ul> <p><b>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 20 mm</li> <li>• peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g.</li> </ul> <p>Per la categoria I<sup>^</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 30 mm.</li> <li>• peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g.</li> </ul>	
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I<sup>o</sup>:</u> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• <u>II<sup>o</sup>:</u> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.</li> <li>• In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di carote non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</li> </ul>	
<b>Forniture a Marchio CONOR</b>	<b>Tipologie di imballaggio:</b>	Cartone 30x50x16,7
	<b>Tipologie di confezionamento:</b>	Sfuse nel sacchetto salva freschezza.
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Carote – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></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 vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>	
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<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>	