


Immagini	 <p style="text-align: center;"> Lattuga Cappuccio Lattuga Gentile Lattuga Iceberg Lattuga Romana Lattuga Foglia di Quercia Lattuga Canasta </p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: LATTUGHE BIO (Lattuga romana, Iceberg, Gentilina, Cappuccio Trocadero, Foglia di Quercia, Canasta) Varietà botanica: LACTUCA varietà: SATIVA, CAPITATA, LONGIFOLIA Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cespi di tutte le insalate devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • turgidi; • puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili); • non prefioriti (germoglio centrale o canna); • privi di parassiti e danni da essi provocati; • con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale; se del caso indicazione del miscuglio, 2. categoria, 3. calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale. Per unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore e/o del tipo commerciale corrispondente. 5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. 6. lotto per la rintracciabilità
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro. E' possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore varietà e tipo commerciale presente, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Condizionamento imballaggio. Tutte le insalate devono essere condizionate su imballaggi in modo da garantirne una protezione adeguata. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo, comprese foglie staccate o torsoli.

Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>Presentazione. La romana in orizzontale, massimo in due strati.</p> <ul style="list-style-type: none"> I° categoria (di buona qualità): ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo. <ul style="list-style-type: none"> Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche ridotto; II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti. <ul style="list-style-type: none"> Le lattughe a cappuccio devono avere un grumolo che può essere ridotto, per quelle ottenute in coltura protetta è ammessa l'assenza del grumolo Le lattughe romane possono non presentare un grumolo 												
Calibrazione	<p>La pezzatura è determinata dal peso unitario (che è in g).</p> <p style="text-align: center;">Peso minimo per le categorie I[^] e II[^]:</p> <table border="1" data-bbox="607 547 2110 671"> <thead> <tr> <th data-bbox="607 547 1279 579">Tipo di insalata</th> <th data-bbox="1285 547 1599 579">di pieno campo</th> <th data-bbox="1606 547 2110 579">in coltura protetta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="607 584 1279 616">Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane</td> <td data-bbox="1285 584 1599 616">150 g</td> <td data-bbox="1606 584 2110 616">100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 620 1279 652">Lattughe di tipo Iceberg</td> <td data-bbox="1285 620 1599 652">300 g</td> <td data-bbox="1606 620 2110 652">200 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 657 1279 689">Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse</td> <td data-bbox="1285 657 1599 689">100 g</td> <td data-bbox="1606 657 2110 689">100 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare: <i>lattughe:</i> min 150 g max 300 g</p>	Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta	Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane	150 g	100 g	Lattughe di tipo Iceberg	300 g	200 g	Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g
Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta											
Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane	150 g	100 g											
Lattughe di tipo Iceberg	300 g	200 g											
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g											
Tolleranze	<p>Calibrazione. tra 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti minimi di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo della pezzatura richiesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> Qualitative: <ul style="list-style-type: none"> <u>Cat. I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria, ma conformi alla Cat. I. All'interno di tale tolleranza è ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino le caratteristiche minime <u>Cat. II°</u> : fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale. 												
Modalità di confezionamento	<p>Sfusa: uno o più strati uniformi e posizionata in plateau o CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>												
Metodo di Coltivazione	<p><u>Insalate – 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>												
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>												