

	SCHEDA TECNICA: PREZZEMOLO BIO (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 1 di 2
---	--	---------	--------------------------	-------------

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PREZZEMOLO BIO Varietà botanica: Petrolisilinum Sativum Zona di Origine: Italia Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Il prezzemolo deve essere: • di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce; • sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulito (privo di sostanze estranee visibili); • esente da parassiti o danni da essi provocati; • privo di odore e/o sapore estranei; • di colore verde intenso; • esente da salita a seme; Il prezzemolo lavato, deve essere sufficientemente sgrondato.
Caratteristiche minime di maturazione	Il prezzemolo deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del prezzemolo 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. nome e dati della ditta produttrice, 2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale, 3. categoria, 4. 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. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento 7. 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 prezzemolo deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.

GRUPPOAGRIBOLOGNA	SCHEDA TECNICA: PREZZEMOLO BIO (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
-------------------	--	---------	--------------------------	-------------

Classificazione merceologica e difetti ammessi	I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. E' ammessa una leggera presenza di "Septoria".
Calibrazione	La lunghezza dello stelo deve essere inferiore alla parte longitudinale del plateau.
Tolleranze	I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prezzemolo non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	Sfuso: in plateau, e CPR. Viene confezionato a mazzi a seconda dell'imballo
Metodo di Coltivazione	<u>Prezzemolo – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 834/2007 (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
OGM – Allergeni – Lattice	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.