

# SCHEDA TECNICA: RADICCHIO ROSSO PRECOCE 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: **RADICCHIO ROSSO PRECOCE BIO**Varietà botanica: **Chicorium intibus**Zona di Origine: **Italia, Emilia Romagna****Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

I cespi di tutte i radicchi devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- resistenti e consistenti;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- punto di distacco netto;
- puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);
- pieni e intensamente colorati di rosso brillante;
- privi di odore e/o sapore estraneo;
- con taglio fresco e non ossidato;
- privi di bruciature da gelo.

**Caratteristiche minime di maturazione**

I radicchi rossi precoce essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei radicchi rossi precoci 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. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,
2. categoria,
3. pezzatura espressa in peso minimo a cespo o numero di cespi,
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 radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscono una protezione adeguata e che siano privi di

# SCHEDA TECNICA: RADICCHIO ROSSO PRECOCE BIO

(aggiornamento al 20/10/2015)

ST07.01

Rev 01  
del 09/09/2009

Pag. 2 di 2

	qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.</li> </ul>
<b>Tolleranze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Qualitative:</b></li> <li><u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categorie. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di radicchio rosso precoce 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>Calibrazione</b>	Non calibrato
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> posizionati in plateau e CPR
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b>Radicchio Rosso Precoce – Produzione da coltivazione “Biologica”</b>  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 (compresa successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.