

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>RADICCHIO TONDO ROSSO BIO</b> Varietà botanica: <b>Chicorium intibus</b> Zona di Origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Il radicchio deve essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intero;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• resistente e consistente;</li> <li>• sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• punto di distacco netto;</li> <li>• taglio non ossidato;</li> <li>• cespo non troppo sfogliato;</li> <li>• pulito (privo di sostanze estranee visibili);</li> <li>• cespo pieno e intensamente colorato;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Il radicchio tondo rosso deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del radicchio tondo rosso 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 sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro espresso in peso minimo a cespo o numero di cespi,</li> <li>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.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. peso dell'imballo e scostamento,</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. <b>Condizionamento.</b> Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
<b>Classificazione merceologica e</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</li> </ul>

<b>difetti ammessi</b>	deformazione del cespo. II categoria (di media qualità) con caratteristiche tipiche della varietà.
<b>Calibrazione</b>	Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore a 100 gr, mentre il peso medio si aggira intorno ai 250-300 gr.
<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 categoria.</li> <li>• <u>II</u>°: fino ad un massimo del 20% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.</li> </ul> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di radicchio tondo rosso non rispondente ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> posizionati in plateau o CPR
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Radicchio tondo rosso – 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 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>	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.