


Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: RADICCHIO TONDO ROSSO BIO Varietà botanica: Chicorium intibus Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Il radicchio deve essere: <ul style="list-style-type: none"> • intero; • di aspetto fresco; • resistente e consistente; • sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • punto di distacco netto; • taglio non ossidato; • cespo non troppo sfogliato; • pulito (privo di sostanze estranee visibili); • cespo pieno e intensamente colorato; • privi di odore e/o sapore estranei.
Caratteristiche minime di maturazione	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.
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, 2. categoria, 3. calibro espresso 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 garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
Classificazione merceologica e	• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola

SCHEDA TECNICA:
RADICCHIO TONDO ROSSO BIO
 (aggiornamento al 15/12/14)

ST07.01

Rev 01
del 09/09/2009

Pag. 2 di 2

difetti ammessi	deformazione del cespo. II categoria (di media qualità) con caratteristiche tipiche della varietà.
Calibrazione	Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore a 100 gr, mentre il peso medio si aggira intorno ai 250-300 gr.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitative: • <u>I</u>°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria. • <u>II</u>°: fino ad un massimo del 20% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria. <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>
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau o CPR
Metodo di Coltivazione	<p><u>Radicchio tondo rosso – 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	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.