

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>SPINACI BIO</b> Varietà botanica: <b>Spinacea Oleracea</b> Zona di Origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli spinaci devono essere:</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• privi di stelo fiorifero;</li> <li>• privi di parassiti;</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>Gli spinaci lavati, devono essere sufficientemente sgrondati.          Agli spinaci in cespi deve essere stata tagliata la radice immediatamente al di sotto della base delle foglie esterne.</p>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Gli spinaci devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione degli spinaci 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,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. 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>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>5. peso dell'imballo e scostamento (solo sul confezionato),</li> <li>6. data di scadenza (solo sul confezionato),</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità,</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità. E' vietato mescolare spinaci in foglie con spinaci in cespo.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Gli spinaci devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o</p>

	materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I° categoria</u> (di buona qualità): per tutti gli spinaci, le foglie devono essere: di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Solamente per quelli in foglia il picciolo non deve superare i 10 cm di lunghezza. Non sono ammessi difetti.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	Per gli spinaci non è obbligatoria la calibrazione.
<b>Tolleranze</b>	<b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di spinaci 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>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> in plateau o CPR
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b><u>Spinaci – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></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 (comprese 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.