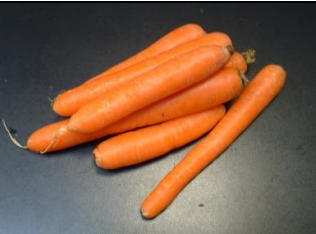


Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAROTE LOTTA INTEGRATA Varietà botanica: DAUCUS CAROTA Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le carote devono essere: • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), • pulite, • radici lavate: prive di sostanze estranee visibili, • altre radici: prive di evidenti impurità, • consistenti, • esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi, • non legnose, • non germogliate, • non biforcute, • prive di umidità esterna anormale, • prive di odore e/o sapore estranei.
Caratteristiche minime di maturazione	Le carote devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle carote 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 o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. calibro (se previsto) espresso in numero mazze per carote in mazzo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione, 6. lotto per la rintracciabilità
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. Condizionamento. Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive. Presentazione. • In mazze. Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati.

	SCHEDA TECNICA: CAROTE Lotta Integrata (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
--	--	---------	--------------------------	-------------

Classificazione merceologica e difetti ammessi	• Senza foglie. Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II^a cat. • <u>I^o categoria</u> (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza. • <u>II^o categoria</u> (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, è ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.		
Calibrazione	La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm. <i>Carote novelle e varietà a radice piccola.</i> Per tutte le categorie: - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo 150 g <i>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.</i> • diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 20 mm • peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g. Per la categoria I ^a : • diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 30 mm. • peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g.		
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato. Qualitative: • <u>I^o</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II^o</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo. • In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di carote non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.		
Forniture a Marchio CONOR	Tipologie di imballaggio:	Cartone 30x50x16,7	
	Tipologie di confezionamento:	Sfuse nel sacchetto salva freschezza.	
Metodo di Coltivazione	<u>Carote – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione Integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.		
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.		