



Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CUCUMERI Varietà botanica: CITRULLUS LANATUS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C
Caratteristiche generali	I cucumeri devono essere <ul style="list-style-type: none">• interi; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• sodi e sufficientemente maturi nel colore e nel sapore; puliti (privi di sostanze estranee visibili);• privi di fessurazioni; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; praticamente esenti da parassiti o danni da essi provocati.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballo sono da riportare le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto,2. categoria,3. calibro (peso minimo e massimo),4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. peso netto o numero di pezzi,7. dicitura "senza semi" ove opportuno,8. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio o lotto nel caso di presentazione alla rinfusa deve essere omogeneo e comprendere soltanto cucumeri della stessa origine, con varietà, qualità, forma e colore omogenei. Condizionamento. I cucumeri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• 1° categoria (di buona qualità), ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, con peduncolo con lunghezza massima 5 cm. E' ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno.
Calibrazione	Il calibro è determinato dal peso dei frutti. Peso minimo 2 kg. Nello stesso collo la differenza dei frutti non deve superare i 2 kg, oppure 3,5 kg quando il frutto più leggero supera 6 kg.
Tolleranze	Calibrazione: 10% in numero o in peso con 1 kg in +/- della categoria. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• \square: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.



Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Produzione da coltivazioni "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.</p> <p><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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.