



Immagini	 <p>CARCIOFO VIOLETTO</p> <p>CARCIOFI ROMANI</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CARCIOFI Varietà botanica: CYNARA SCOLYMUS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 7° C a + 12° C
Caratteristiche generali	I carciofi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco senza alcun segno di avvizzimento; puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di odore e/o sapore estraneo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo). Gli steli devono presentare un taglio netto di lunghezza inferiore a 10 cm., ad esclusione dei carciofi a mazzi, ossia con capolini attaccati a livello dello stelo e dei carciofi spinosi.
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 e per gli extra la varietà,2. categoria,3. numero di frutti per collo,4. calibro,5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto capolini della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. Condizionamento. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive. Presentazione. Gli steli non devono superare i 10 cm di lunghezza e presentare un taglio netto.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore), brattee ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Non sono ammessi difetti.• 1° categoria (di buona qualità), forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Sono ammesse lievi screpolature dovute al gelo e lievissime lesioni.
Calibrazione	La calibrazione obbligatoria è per categorie extra e 1 [^] , è determinata dal diametro massimo, in cm, della sezione normale all'asse del capolino. Scala di calibrazione cat. extra e 1 [^] : <ul style="list-style-type: none">• diametro da 13 cm e oltre• diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi• diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi• diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi• diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CARCIOFI

Rev. 0 del
12.04.2010

Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro): <ul style="list-style-type: none">- il 10% sull'extra- il 15% sulla I[^]
Metodo di Coltivazione	Disponibile solo prodotto "convenzionale". <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. <u>Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.</u>
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.