




Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CICORIA CATALOGNA Varietà botanica: Chicorium inthibus Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8°C
Caratteristiche generali	La cicoria deve essere: <ul style="list-style-type: none">• Di aspetto fresco, priva di foglie appassite; Pulita (priva di sostanze estranee visibili); Taglio fresco;• Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo);• Esente da parassiti o da danni da essi provocati; Priva di odore e/o sapore estranei; Assenza di salita da seme;• <u>Cespo non eccessivamente sfogliato; Foglie di colore verde intenso; Priva di marcescenze nella parte basale del colletto.</u>
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 (se presente nelle norme AGECONTROL o richiesto dal Cliente)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 dell'imballo e scostamento
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità: Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento: La cicoria deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	1° categoria (di buona qualità): le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Non ci devono essere imbrunimenti o marcescenze nella costa.
Calibrazione	Per la cicoria si usa il peso che è in gr. e la lunghezza del cespo. Il peso massimo di ogni cespo non deve superare i gr.800, mentre la lunghezza massima è di 50 cm.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• Qualitative: 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Modalità di confezionamento	Sfusa: posizionata in plateau e in CPR.



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 la merce importata da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>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.</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.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CICORIA PAN DI ZUCCHERO (o "MILANO")

Rev. 0 del
12.04.2010

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CICORIA PAN DI ZUCCHERO MILANESE (oppure viene chiamato anche RADICCHIO MILANESE) Varietà botanica: Cichorium intybus L. Cichorium intybus varietà MILANO Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cespi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; resistenti e consistenti; punto di distacco netto; con taglio fresco e non ossidato; privi di bruciature da gelo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili); pieni e intensamente colorati di rosso brillante; privi di odore e/o sapore estraneo.
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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. peso dell'imballo e scostamento,6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
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 prodotto deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
Calibrazione	Non calibrato
Classificazione merceologica e difetti	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• Qualitative: 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau e CPR



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CICORIA PAN DI ZUCCHERO (o "MILANO")

Rev. 0 del
12.04.2010

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 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.</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.