



Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: INDIVIA BELGA (WITLOOF) Varietà botanica: CICHORIUM INTYBUS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	La indivia belga (Witloof) deve essere: <ul style="list-style-type: none">• intera; di aspetto fresco; pulita (privi di sostanze esterne visibili); tagliata o recisa in modo netto a livello del colletto;• sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esente da macchie di arrossamento o bruciature, da parassiti, da danni da insetti;• chiara, di colorazione bianca o bianco giallastra o rosato-violacea; priva di odore e/o sapore estranei;• priva di danni da lavaggio e da ammaccatura; di parassiti, di danni da roditori o da insetti; di umidità esterna anormale. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto,2. categoria,3. calibro,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,7. lotto di produzione TMC e/o data di confezionamento,8. temperatura di conservazione.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cicoria Witloof della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. La Witloof deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo; se presentata in imballaggi di legno deve essere separata da tutte le pareti con un materiale di protezione. Presentazione. Deve essere disposta in maniera regolare e in piccoli imballaggi.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità), di buona consistenza, con apice chiuso, colorazione non verdastra, né aspetto vetroso. E' ammessa una forma non regolare, con apice poco chiuso ed appuntito.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: INDIVIA BELGA (WITLOOF)

Rev. 0 del
12.04.2010

Calibrazione	La calibrazione, in cm, è determinata dal diametro della sezione massima perpendicolare all'asse longitudinale e dalla lunghezza. Calibri:			
		Extra	I [^]	II [^]
	diam minimo/lunghezza inferiore a 14 cm	2,5	2,5	2,5
	diam minimo/lunghezza pari o superiore a 14 cm	3	3	2,5
	diametro massimo	6	8	-
	lunghezza minima	9	9	9
	lunghezza massima	17	20	24
	In uno stesso imballaggio differenza in: <ul style="list-style-type: none">• lunghezza 5 cm per extra, 8 cm per I[^], 10 cm per II[^].• diametro 2,5 cm per extra, 4 cm per I[^], 5 cm per II[^].			
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza della lunghezza e del diametro è del 10 % in +/- in numero e in peso. Qualitative: I ^o : fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.			
Metodo di Coltivazione	Disponibili solo prodotto "convenzionale". <u>Produzioneconvenzionale</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. Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.			
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.			