

Agribologna CONOR	SCHEDA TECNICA: CAROTE BIO (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 1 di 3
-----------------------------	--	---------	--------------------------	-------------

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAROTE Varietà botanica: DAUCUS CAROTA Zona d'origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le carote devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Carote – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.</p> <p>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>
Caratteristiche minime di maturazione	<p>Le carote devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente.</p> <p>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.</p>

Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e varietà per l'extra,
2. categoria,
3. calibro (se previsto) espresso in numero mazzi 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 mazzi.** Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati.
- **Senza foglie.** Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II[^] cat.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- Extra (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/violacea). Non sono ammessi difetti.
- I^o categoria (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.
- II^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, alcune radici secondarie. E' 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.

Carote novelle e varietà a radice piccola.

Per tutte le categorie:

- diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm
- peso minimo 8 g e massimo 150 g

Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.

Per la categoria extra:

- 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[^]:

- 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.

La categoria II[^] deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.

Tolleranze

Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.

Qualitative:

- Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/violacea del colletto.

	<ul style="list-style-type: none"> I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. II°: 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	<table> <tr> <td>Tipologie di imballaggio:</td><td>Cartone 30x50x16,7</td></tr> <tr> <td>Tipologie di confezionamento:</td><td>Sfuse nel sacchetto salva freschezza.</td></tr> </table>	Tipologie di imballaggio:	Cartone 30x50x16,7	Tipologie di confezionamento:	Sfuse nel sacchetto salva freschezza.
Tipologie di imballaggio:	Cartone 30x50x16,7				
Tipologie di confezionamento:	Sfuse nel sacchetto salva freschezza.				
Prodotti alimentari tipici	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagì e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>				
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.				
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.				