

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **RADICCHIO TONDO ROSSO**
Varietà botanica: **Chicorium intibus**
Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Il radicchio deve essere:

- intero;
- di aspetto fresco;
- resistente e consistente;
- sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- punto di distacco netto;
- taglio non ossidato;
- cespo non troppo sfogliato;
- pulito (privo di sostanze estranee visibili);
- cespo pieno e intensamente colorato;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Metodo di Coltivazione

Radicchio tondo rosso – Produzione da coltivazione "Biologica"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

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".

Caratteristiche minime di maturazione

Il Radicchio tondo rosso deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del radicchio tondo rosso devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Etichettatura sull'imballo

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

1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,
2. categoria,
3. calibro espresso in peso minimo a cespo o numero di cespi,
4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.

	5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento, 7. lotto per la rintracciabilità								
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 radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.								
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo. II categoria (di media qualità) con caratteristiche tipiche della varietà. 								
Calibrazione	<p>Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore a 100 gr, mentre il peso medio si aggira intorno ai 250-300 gr. Per garantire uniformità in termini di dimensioni, la differenza tra prodotti nello stesso collo non deve superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2.5 cm di diametro per la Categoria Extra - 4 cm per la I Categoria - 5 cm per la II Categoria - 5 cm di lunghezza per Categoria Extra - 8 cm per la I Categoria - 10 cm per la II Categoria <table border="1"> <tr> <td>Diametro minimo</td><td>2.5</td></tr> <tr> <td>Diametro massimo</td><td>9</td></tr> <tr> <td>Lunghezza minima</td><td>9</td></tr> <tr> <td>Lunghezza massima</td><td>20 (24 per la II categoria)</td></tr> </table>	Diametro minimo	2.5	Diametro massimo	9	Lunghezza minima	9	Lunghezza massima	20 (24 per la II categoria)
Diametro minimo	2.5								
Diametro massimo	9								
Lunghezza minima	9								
Lunghezza massima	20 (24 per la II categoria)								
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> Qualitative: <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria. <u>II°</u>: fino ad un massimo del 20% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria. <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di radicchio tondo rosso non rispondente ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>								
Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: posizionati in plateau o CPR</p> <p>Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - Vassoio Filmato etichettato e prezzato in plateau o CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>								
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre 								

- peso (fisso garantito o variabile)
- prezzo al Kg
- prezzo unitario

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

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.