

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CAROTE**
Varietà botanica: **DAUCUS CAROTA**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Le carote devono essere:

- 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

Carote – Produzione convenzionale

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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Carote – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

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><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 nella fattispecie 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	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.</p> <p>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.</p> <p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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^a cat.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p>Carote novelle e varietà a radice piccola.</p> <p>Per tutte le categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo 150 g <p>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.</p> <p>Per la categoria extra:</p>

<div>Agribologna</div> <div>CONOR</div>	<div>SCHEDA TECNICA: CAROTE</div> <div>(aggiornamento al 06/10/2022)</div>	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 3 di 3
	<div><ul style="list-style-type: none">diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, dm 20 mmpeso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g.<div>Per la categoria I^:</div><ul style="list-style-type: none">diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, dm 30 mm.peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g.<div>La categoria II^ deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</div></div>			
Tolleranze	<div><div>Calibrazione:</div> tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</div> <div><div>Qualitative:</div><ul style="list-style-type: none">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.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.</div>			
Forniture a Marchio CONOR	<div><div>Tipologie di imballaggio:</div> Cartone 30x50x16,7</div> <div><div>Tipologie di confezionamento:</div> Sfuse nel sacchetto salva freschezza.</div>			
Prodotti alimentari tipici	<div>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).</div> <div>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 plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</div> <div>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</div>			
Territorialità (km 0)	<div>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</div>			
OGM – Allergeni – Lattice	<div>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.</div>			