

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CICORIA CATALOGNA**
Varietà botanica: **Chicorium inthibus**
Zona d'origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8°C

Caratteristiche generali

La cicoria deve essere:

- Di aspetto fresco, priva di foglie appassite
- Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo)
- Pulita (priva di sostanze estranee visibili)
- Esente da parassiti o da danni da essi provocati
- Priva di odore e/o sapore estranei
- Taglio fresco
- Cespo non eccessivamente sfogliato
- Foglie di colore verde intenso
- Assenza di salita da seme
- Priva di marcescenze nella parte basale del colletto

Metodo di Coltivazione

Cicoria – 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 la merce importata da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Cicoria – 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.

Cicoria – 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

La cicoria catalogna deve essere sufficientemente sviluppata e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione della cicoria catalogna 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 (se richiesto dal Cliente)
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 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

I° 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.

Le dimensioni minime e massime (in cm) per la cicoria sono fissate come segue:


	Categoria Extra	I Categoria	II Categoria
Diametro minimo	2.5	2.5	2.5
Diametro massimo	6	8	-
Lunghezza minima	9	9	6
Lunghezza massima	17	20	24

Tolleranze

• **Qualitative:**

I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cicoria catalogna non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

	SCHEDA TECNICA: CICORIA CATALOGNA (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 3 di 3
--	---	---------	--------------------------	-------------

Modalità di confezionamento	Sfusa: posizionata in plateau e in CPR.
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.