

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **FUNGHI CHAMPIGNONS**
Varietà botanica: **Agaricus Bisporus**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 4° C

Caratteristiche generali

I funghi devono essere

- interi;
- di aspetto fresco, con le spore ben chiuse;
- sodi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- bianchi (assenza di macchie giallastre);
- puliti (privo di sostanze estranee visibili);
- esenti da parassiti;
- privi di umidità esterna anomala;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Metodo di Coltivazione

Funghi – 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.

Funghi – 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.

Funghi – 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	I funghi champignon devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei funghi champignon 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro: medio 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.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in plateau o CPR alla rinfusa o disposti a uno strato Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vassoio filmato e prezzato Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <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
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. I funghi devono essere condizionati in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, lievi ammaccature superficiali e tracce di terriccio.
Calibrazione	Il calibro è determinato dal diametro del cappello e dalla lunghezza del gambo, misurata a partire dalle lamelle al di sotto del cappello (funghi aperti e piani) ed a partire dal velo (funghi chiusi). Il diametro minimo è fissato a: 15 mm per funghi chiusi, velati e aperti e 20 mm per funghi

	piani.									
	<table><tr><td>Medio:</td><td>Diametro del cappello</td><td>Lunghezza massima del gambo</td></tr><tr><td></td><td>Limiti di dimensione</td><td>Funghi non tagliati</td></tr><tr><td></td><td>30-65</td><td>2/3 del diametro del cappello</td></tr></table>	Medio:	Diametro del cappello	Lunghezza massima del gambo		Limiti di dimensione	Funghi non tagliati		30-65	2/3 del diametro del cappello
Medio:	Diametro del cappello	Lunghezza massima del gambo								
	Limiti di dimensione	Funghi non tagliati								
	30-65	2/3 del diametro del cappello								
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 della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di funghi champignon non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.									
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.									