

Immagini



Lattuga
Cappuccio



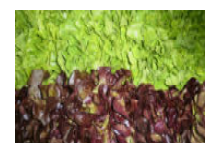
Lattuga
Gentile



Lattuga
Iceberg



Lattuga
Romana



Lattuga
Foglia di Quercia



Lattuga
Canasta



Lattuga
Lollo

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **LATTUGHE**

(**Lattuga romana, Iceberg, Gentilina, Cappuccio Trocadero, Foglia di Quercia, Canasta, Lollo**)

Varietà botanica: **LACTUCA** varietà: **SATIVA, CAPITATA, LONGIFOLIA CICHORIUM**

Zona d'origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

I cespi di tutte le insalate devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- turgidi;
- puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);
- non prefioriti (germoglio centrale o canna);
- privi di parassiti e danni da essi provocati;
- con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

Metodo di Coltivazione

Insalate – 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

Insalate – 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.

Insalate – 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”.

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; se del caso indicazione del miscuglio,
2. categoria,
3. calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi,
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale. Per unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore e/o del tipo commerciale corrispondente.
5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice.
6. lotto per la rintracciabilità

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro. E' possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore varietà e tipo commerciale presente, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Condizionamento imballaggio. Tutte le insalate devono essere condizionate su imballaggi in modo da garantirne una protezione adeguata. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo, comprese foglie staccate o torsoli.

Presentazione. La romana in orizzontale, massimo in due strati.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- I° categoria (di buona qualità): ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo.
 - Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche ridotto;
- II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti.
 - Le lattughe a cappuccio devono avere un grumolo che può essere ridotto, per quelle ottenute in coltura protetta è ammessa l'assenza del grumolo
 - Le lattughe romane possono non presentare un grumolo

Calibrazione

La pezzatura è determinata dal peso unitario (che è in g).

Peso minimo per le categorie I[^] e II[^]:

Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta
Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane	150 g	100 g
Lattughe di tipo Iceberg	300 g	200 g
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g

	<p>Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare: <u>a) lattughe:</u> min 150 g max 300 g Il peso massimo nell'imballo è di</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 kg per le ricce • 5 kg per le scarole
Tolleranze	<p>Calibrazione. tra 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti minimi di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo della pezzatura richiesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitative: • <u>Cat. I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria, ma conformi alla Cat. I. All'interno di tale tolleranza è ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino le caratteristiche minime • <u>Cat. II°</u> : fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.
Modalità di confezionamento	<p>Sfusa: uno o più strati uniformi e posizionata in plateau o CPR. Confezionata: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: buste termo-saldate a peso legalizzato La confezione si presenta con sacchetti termo-saldati e riposti 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 <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Territorialità (km 0)	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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.</p>