

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **ZUCCA (tipologia Verde Delica, gialla lunga, Red Kuky, Halloween)**
Varietà botanica: **Cucurbita maxima, curcubita moschata**
Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 8° C a + 16° C

Caratteristiche generali

Le zucche devono essere:

- d'aspetto fresco;
- resistente, consistente;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- prive di odore e/o sapore estraneo e marciume;
- presenza di picciolo;
- d'aspetto tipico della propria tipologia.

Metodo di Coltivazione

Zucche – 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.

Zucche – Produzione da coltivazioni a "Produzione 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.

Zucche – 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	Le zucche devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle zucche 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, 2. 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. 3. categoria, 4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 5. lotto per la rintracciabilità.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere zucche della stessa origine, varietà colore e qualità.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> I° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Turgide e consistenti, di colore e forma tipica. E' ammessa qualche piccola screziatura nella buccia. II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
Tolleranze	<p>Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo,</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo. Cumulo: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di zucche non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	<p>Sfusa: posizionata in CPR e Bins</p> <p>Confezionata:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - In vaschetta: tagliata in diversi pezzi, ripulita dalle parti interne, etichettata e posizionata in plateau o CPR. - Filmata: viene tagliata in diversi pezzi, ripulita, filmata ed etichettata in plateau o CPR - Nastrata: viene nastrata, prezzata, etichettata e posta in plateau o in CPR <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
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.