

**Immagini**



ZUCCHINE CHIARE



ZUCCHINE SCURE

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **ZUCCHINE**  
Varietà botanica: **CUCURBITA PEPO**  
Zona di Origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**

Da + 4° C a + 12° C

**Caratteristiche generali**

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo tagliato (non strappato);
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati da insetti o parassiti;
- esenti da cavità e/o screpolature;
- giunte ad uno stadio di maturazione sufficiente;
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;
- la parte apicale e la parte distale non devono presentare marciumi di nessun tipo, ma essere asciutti e freschi

**Metodo di Coltivazione**

**Zucchine – 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.

**Zucchine – 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.

	<p><b><u>Zucchine – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></b></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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.</p>
<p><b>Caratteristiche minime di maturazione</b></p>	<p>Le zucchine devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente.</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle zucchine devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
<p><b>Etichettatura sull'imballo</b></p>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro espresso in dimensioni per la lunghezza o peso per il peso,</li> <li>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.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. peso dell'imballo e scostamento,</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>
<p><b>Disposizioni relative alla presentazione</b></p>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto zucchine della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
<p><b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzati della buccia.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, lievi bruciature da sole, difetti cicatrizzati della buccia.</li> </ul>
<p><b>Calibrazione</b></p>	<p>La calibrazione delle zucchine è determinata sia dalla lunghezza che dal peso.</p> <p><b>Lunghezza</b> in cm.: tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- da 7 cm a 14 cm incluso (Zucchino chiaro e Cesena)</li> <li>- da 14 cm escluso a 21 cm incluso (Zucchino scuro tipologia americano)</li> <li>- da 21 cm escluso a 35 cm.</li> </ul> <p><b>Peso in g.:</b> il peso minimo è di 50 g. e il peso massimo è di 450 g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- da 50 g. a 100 g.,</li> <li>- da 100 g. a 225 g.,</li> <li>- da 225 g. a 450 g.</li> </ul> <p>Per le zucchine di tipo bolognese non è previsto il calibro.</p>

**Tolleranze**

**Calibrazione:** tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di calibro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.

**Qualitative:**

- I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
  - II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria purché quelli fuori norma siano adatti al consumo.
- In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di zucchine 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**

**Sfuse:** in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati.

**Confezionate:**

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

- vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. Tipologie Vassoio: 162 – 166

Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

**Etichettatura sul confezionato**

Solitamente sono presenti:

- 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

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

**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.