

**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **CAROTE**  
Varietà botanica: **DAUCUS CAROTA**  
Zona d'origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

Le carote devono essere:

- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo),
- pulite,
- radici lavate: prive di sostanze estranee visibili,
- altre radici: prive di evidenti impurità,
- consistenti,
- esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi,
- non legnose,
- non germogliate,
- non biforcute,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

**Metodo di Coltivazione**

**Carote – 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.

**Caratteristiche minime di maturazione**

Le carote devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle carote 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 o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e varietà per l'extra,
2. categoria,
3. calibro (se previsto) espresso in numero mazzi per carote in mazzo,
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione,
6. lotto per la rintracciabilità

**Disposizioni relative alla presentazione**

**Omogeneità.** Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.

**Condizionamento.** Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.

**Presentazione.**

- **In mazzi.** Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati.
- **Senza foglie.** Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II<sup>^</sup> cat.

**Classificazione merceologica e difetti ammessi**

- **Extra** (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/violacea). Non sono ammessi difetti.
- **I<sup>o</sup> categoria** (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza.
- **II<sup>o</sup> categoria** (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, alcune radici secondarie. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.

**Calibrazione**

La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.

**Carote novelle e varietà a radice piccola.**

Per tutte le categorie:

- diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm
- peso minimo 8 g e massimo 150 g

**Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.**

Per la categoria extra:

- diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 20 mm
- peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g.

Per la categoria I<sup>^</sup>:

- diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 30 mm.
- peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g.

La categoria II<sup>^</sup> deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.

**Tolleranze**

**Calibrazione:** tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.

**Qualitative:**

- **Extra:** fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/violacea del colletto.

|                                      |   |                                  |                    |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
|                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.</li> <li>• In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di carote non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</li> </ul>   |                                  |                    |                                      |                                       |
| <b>Forniture a Marchio CONOR</b>     | <table> <tr> <td><b>Tipologie di imballaggio:</b></td><td>Cartone 30x50x16,7</td></tr> <tr> <td><b>Tipologie di confezionamento:</b></td><td>Sfuse nel sacchetto salva freschezza.</td></tr> </table>   | <b>Tipologie di imballaggio:</b> | Cartone 30x50x16,7 | <b>Tipologie di confezionamento:</b> | Sfuse nel sacchetto salva freschezza. |
| <b>Tipologie di imballaggio:</b>     | Cartone 30x50x16,7  |                                  |                    |                                      |                                       |
| <b>Tipologie di confezionamento:</b> | Sfuse nel sacchetto salva freschezza.   |                                  |                    |                                      |                                       |
| <b>Prodotti alimentari tipici</b>    | <p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b></p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p> |                                  |                    |                                      |                                       |
| <b>Territorialità (km 0)</b>         | I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.  |                                  |                    |                                      |                                       |
| <b>OGM – Allergeni – Lattice</b>     | 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.  |                                  |                    |                                      |                                       |