

**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **RADICCHIO TONDO ROSSO**  
Varietà botanica: **Chicorium intibus**  
Zona di Origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

Il radicchio deve essere:

- intero;
- di aspetto fresco;
- resistente e consistente;
- sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- punto di distacco netto;
- taglio non ossidato;
- cespo non troppo sfogliato;
- pulito (privo di sostanze estranee visibili);
- cespo pieno e intensamente colorato;
- privi di odore e/o sapore estranei.

**Metodo di Coltivazione**

**Radicchio tondo rosso – 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.

**Caratteristiche minime di maturazione**

Radicchi tondo rosso devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del radicchio tondo rosso 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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,
2. categoria,
3. calibro espresso in peso minimo a cespo o numero di cespi,
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

	<p>deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</p> <p>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</p> <p>6. peso dell'imballo e scostamento,</p> <p>7. lotto per la rintracciabilità</p>								
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.</p>								
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.</li> <li>II categoria (di media qualità) con caratteristiche tipiche della varietà.</li> </ul>								
<b>Calibrazione</b>	<p>Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore a 100 gr, mentre il peso medio si aggira intorno ai 250-300 gr.</p> <p>Per garantire uniformità in termini di dimensioni, la differenza tra prodotti nello stesso collo non deve superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2.5 cm di <b>diametro</b> per la Categoria Extra</li> <li>- 4 cm per la I Categoria</li> <li>- 5 cm per la II Categoria</li> <li>- 5 cm di <b>lunghezza</b> per Categoria Extra</li> <li>- 8 cm per la I Categoria</li> <li>- 10 cm per la II Categoria</li> </ul> <table border="1"> <tr> <td>Diametro minimo</td><td>2.5</td></tr> <tr> <td>Diametro massimo</td><td>9</td></tr> <tr> <td>Lunghezza minima</td><td>9</td></tr> <tr> <td>Lunghezza massima</td><td>20 (24 per la II categoria)</td></tr> </table>	Diametro minimo	2.5	Diametro massimo	9	Lunghezza minima	9	Lunghezza massima	20 (24 per la II categoria)
Diametro minimo	2.5								
Diametro massimo	9								
Lunghezza minima	9								
Lunghezza massima	20 (24 per la II categoria)								
<b>Tolleranze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Qualitative:</b></li> <li><u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.</li> <li><u>II°</u>: fino ad un massimo del 20% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.</li> </ul> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di radicchio tondo rosso non rispondente ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>								
<b>Modalità di confezionamento</b>	<p><b>Sfusi:</b> posizionati in plateau o CPR</p> <p><b>Confezionati:</b></p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vassoio Filmato etichettato e prezzato in plateau o CPR</li> </ul> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>								
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> </ul>								

- 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.