




<b>Immagine</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>CETRIOLI</b> Varietà botanica: <b>CUCUMIS SATIVUS</b> Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 6° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I cetrioli devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• interi; di aspetto fresco; resistenti; puliti (privi di sostanze estranee visibili); senza sapore amaro;</li><li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• esenti da danni provocati da insetti o parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.</li></ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto,</li><li>2. da specificare se "di coltura protetta" e/o se di "tipo a frutto corto".</li><li>3. categoria,</li><li>4. calibro (se presente nelle norme AGECONTROL o se richiesto dal cliente)</li><li>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li><li>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li><li>7. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li></ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	Sfusi: 1 o 2 strati uniformi, posizionati in plateau o CPR <u>Confezionati</u> : I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Vassoio Filmato: a peso legalizzato o a peso prezzo Le modalità di confezionamento avvengono in funzione delle richieste del cliente. Il film utilizzato per il confezionamento può essere neutro, oppure con il logo aziendale del cliente (vedi prodotto Coop, Conad, ecc...) Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	Solitamente sono presenti: <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><li>- codice a barre</li><li>- peso (fisso garantito o variabile)</li><li>- prezzo al Kg</li><li>- prezzo unitario</li><li>- data di scadenza</li></ul> A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.



<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cetrioli della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme. <b>Condizionamento.</b> I cetrioli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo, e lavorati stretti.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Extra (di qualità superiore): privi di difetti, ben sviluppati, ben formati e dritti, con colorazione tipica. Non sono ammessi difetti.</li><li>• I categoria (di buona qualità): sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare, dritti. Leggera deformazione, lieve difetto di colorazione, lievi difetti cicatrizzati della buccia.</li></ul>
<b>Calibrazione</b>	La calibrazione è determinata dal peso unitario ed è in g. Il peso minimo dei cetrioli coltivati a pieno campo è di 180 g., in coltura protetta è di 250g. Per i cetrioli in coltura protetta, cat. extra e I^: <ul style="list-style-type: none"><li>• lunghezza minima 25 cm con peso compreso tra 250 e 500g.</li></ul> Per i cetrioli del tipo a frutto corto (da sott'aceto/sott'olio) non è prevista nessuna calibrazione.
<b>Tolleranze</b>	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in peso. <b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li><li>• <u>I</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li></ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b><u>Produzione convenzionale</u></b> 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. <b><u>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b> 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. <b><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. 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".
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.