



Immagini	 <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div data-bbox="607 510 898 576">Lattuga Cappuccio</div> <div data-bbox="898 510 1122 576">Lattuga Gentile</div> <div data-bbox="1122 510 1346 576">Lattuga Iceberg</div> <div data-bbox="1346 510 1570 576">Lattuga Romana</div> <div data-bbox="1570 510 1883 576">Indivia Riccia</div> <div data-bbox="1883 510 2105 576">Indivia Scarola</div> </div>																	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: LATTUGHE, INDIVIE RICCE e SCAROLE (Lattuga romana, Iceberg, Gentilina, Cappuccio Trocadero - Indivia riccia e scarola) Varietà botanica: LACTUCA varietà: SATIVA, CAPITATA, LONGIFOLIA CICHORIUM varietà: ENDIVIA, CRISPA, LATIFOLIA Zona d'origine: Italia																	
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C																	
Caratteristiche generali	I cespi di tutte le insalate devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi; di aspetto fresco; turgidi; puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili); non prefioriti (germoglio centrale o canna); • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • privi di parassiti e danni da essi provocati; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; • con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. 																	
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale, 2. categoria, 3. pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento, 7. lotto di produzione TMC (ove necessario). 																	
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Tutte le insalate devono essere condizionate su imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli. Presentazione. La romana in orizzontale, massimo in due strati.																	
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, della colorazione, ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo. Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato. Solamente per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare. Le indivie e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale del cespo. • II° categoria (solo per le indivie e le scarole) (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate. I cespi possono presentare leggeri difetti di colorazione. 																	
Calibrazione	La pezzatura è determinata dal peso unitario che è in g. Peso minimo per le categorie I [^] e II [^] : <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">tipo di insalata</th> <th style="width: 33%;">di pieno campo</th> <th style="width: 33%;">in coltura protetta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>lattughe, eccetto Iceberg</td> <td style="text-align: center;">150 g</td> <td style="text-align: center;">100 g</td> </tr> <tr> <td>lattughe del tipo Iceberg</td> <td style="text-align: center;">300 g</td> <td style="text-align: center;">200 g</td> </tr> <tr> <td>indivie ricce e scarole</td> <td style="text-align: center;">200 g</td> <td style="text-align: center;">150 g</td> </tr> </tbody> </table>						tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta	lattughe, eccetto Iceberg	150 g	100 g	lattughe del tipo Iceberg	300 g	200 g	indivie ricce e scarole	200 g	150 g
tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta																
lattughe, eccetto Iceberg	150 g	100 g																
lattughe del tipo Iceberg	300 g	200 g																
indivie ricce e scarole	200 g	150 g																



	<p>Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:</p> <p>a) lattughe: min 150 g max 350 g</p> <p>b) indivie ricce scarole: min 250 g max 500 g</p> <p>Il peso massimo nell'imballo è di 4 kg per le ricce, 5 kg per le scarole.</p>
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• Pezzatura tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di pezzatura per tutte le categorie è del 10 % in +/- in peso.• Qualitative:• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria.• <u>II° (solo per le indivie e le scarole)</u>: fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	<p>Sfusa: uno o più strati uniformi e posizionata in plateau o CPR.</p> <p>Confezionata: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: buste termo-saldate a peso legalizzato</p> <p>La confezione si presenta con sacchetti termo-saldati e riposti in plateau o CPR</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u></p> <p>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</p> <p><u>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>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.</p> <p>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> <p><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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.</p>