



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: RADICCHIO CICORINO, CAPPOTTO ROSSO/VERDE

Rev. 0 del
12.04.2010

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: Radicchio cicorino, cappotto, rosso-verde Varietà botanica: Chicorium intibus varietà (vedi sopra) Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto in entrata	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I radicchi suddetti devono essere: <ul style="list-style-type: none">• d'aspetto fresco; resistenti e consistenti; con apparato fogliare integro; puliti (prive di sostanze estranee visibili); privi di odore e/o sapore estraneo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); esenti a oidio e marciumi vari;• provvisti di un piccolo apparato radicale fittonante; ben lavati e sgrondati dal terreno; di colore rosso-verde.
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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. peso dell'imballo e scostamento,6. calibro.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà e qualità. Condizionamento. Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Apparato fogliare sano ed integro. E' assolutamente vietata la presenza di oidio e marciumi vari. La radichetta non puo' superare i 3cm di lunghezza. E' ammessa qualche leggera screziatura dovuta al gelo.
Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• \bar{L}: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Calibrazione	Viene determinata in base al peso. Il peso medio di ogni plateau sfuso si aggira intorno ai 3,5/4 kg.
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau o CPR alla rinfusa Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschette retinate e posizionate in plateau o CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.



Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <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 A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione Convenzionale</u> 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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u> 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> <p><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	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.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **RADICCHIO ROSSO PRECOCE**
(tipo Treviso)

Rev. 0 del
12.04.2010

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: RADICCHIO ROSSO PRECOCE Varietà botanica: Chicorium intibus varietà tipo TREVISO Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cespi di tutte i radicchi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; resistenti e consistenti; punto di distacco netto; pieni e intensamente colorati di rosso brillante;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili); privi di odore e/o sapore estraneo; con taglio fresco e non ossidato; privi di bruciature da gelo.
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. 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.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: RADICCHIO ROSSO PRECOCE (tipo Treviso)

Rev. 0 del
12.04.2010

Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• Qualitative:• \leq: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Calibrazione	Non calibrato
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau e CPR
Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> 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 frutti 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> 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> <p><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	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.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: RADICCHIO TONDO ROSSO (tipo Chioggia)

Rev. 0 del
12.04.2010

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: RADICCHIO ROSSO Varietà botanica: Chicorium intibus Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Il radicchio deve essere: <ul style="list-style-type: none">• intero; di aspetto fresco; resistente e consistente; punto di distacco netto; taglio non ossidato; cespo non troppo sfogliato;• sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• pulito (privo di sostanze estranee visibili); cespo pieno e intensamente colorato; privi di odore e/o sapore estranei.
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. calibro (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. 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.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo. Il categoria (di media qualità) con caratteristiche tipiche della varietà.
Calibrazione	Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore a 100 gr, mentre il peso medio si aggira intorno ai 250-300 gr.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• Qualitative:• <u>I</u>°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.• <u>II</u>°: fino ad un massimo del 20% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: RADICCHIO TONDO ROSSO (tipo Chioggia)

Rev. 0 del
12.04.2010

Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau o CPR <u>Confezionati:</u> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - Vassoio Filmato etichettato e prezzato in plateau o CPR 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 - data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione convenzionale</u> 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. <u>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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".
OGM – Allergeni – Lattice	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.