



Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: RUCOLA Varietà botanica: Eruca sativa Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	La rucola deve essere: <ul style="list-style-type: none">• intera; di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce; pulito (privo di sostanze estranee visibili); di colore verde intenso;• sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• consistente e turgida; esente da parassiti o danni da essi provocati; privo di odore e/o sapore estranei; con il suo odore caratteristico.
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. nome e dati della ditta produttrice,2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale,3. categoria,4. calibro (se calibrato),5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),7. peso dell'imballo e scostamento.
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. la rucola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti	I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, lievi bruciature da sole e cicatrizzazioni del peduncolo.
Calibrazione	Non richiede calibrazione
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	<u>Sfusa in mazzi:</u> in plateau o CPR <u>Confezionate:</u> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vassoio filmato da 75 gr. Viene confezionato in vassoio filmato a peso legalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. 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 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 "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.