





<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>SEDANI DA AROMA</b> Varietà botanica: <b>APIUM GRAVEOLES varietà DULCE</b> Zona di Origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I sedani da aroma devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• interi; di aspetto fresco; puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di parassiti o di attacchi;</li><li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); privi di umidità esterna anormale;</li><li>• privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; privi di odore e/o sapore estranei.</li></ul> La radice principale ben pulita non può superare la lunghezza di 5 cm.
<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. categoria,</li><li>3. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,</li><li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li><li>5. peso dell'imballo e scostamento,</li><li>6. lotto di produzione TMC (ove necessario),</li><li>7. temperatura di conservazione (solo su prodotto di importazione),</li><li>8. trattamenti specifici (es: deverdizzazione).</li></ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<u>Sfusi</u> : in plateau o CPR.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità. <b>Condizionamento.</b> I sedani devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione.</b> I sedani da aroma devono essere presentati disposti nell'imballaggio.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>1° categoria</u> (di buona qualità): forma regolare, esenti da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Non sono ammessi difetti.</li></ul>
<b>Calibrazione</b>	La calibrazione, in g., è determinata in base al peso netto. Il peso minimo dei sedani da aroma deve essere dai 300 g. in su.



<b>Tolleranze</b>	Calibrazione: in uno stesso imballo il 10 % in +/- in numero di sedani non conformi. <b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>l</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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. <b><u>Produzione da coltivazioni "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.



<b>Immagine</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>SEDANI DA COSTE</b> Varietà botanica: <b>APIUM GRAVEOLENS</b> varietà <b>DULCE</b> Zona di Origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I sedani da costa devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• interi, tuttavia devono anche essere tagliati nella parte superiore; di aspetto fresco; privi di umidità esterna anormale;</li><li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; privi di parassiti o di attacchi;</li><li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; privi di odore e/o sapore estranei.</li></ul> La radice principale ben pulita non può superare la lunghezza di 5 cm.
<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. categoria,</li><li>3. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,</li><li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li><li>5. peso dell'imballo e scostamento,</li><li>6. lotto di produzione TMC (ove necessario),</li><li>7. temperatura di conservazione (solo sul prodotto di importazione),</li><li>8. trattamenti specifici (es: deverdizzazione).</li></ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<u>Sfusi</u> : in plateau o CPR.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità. <b>Condizionamento.</b> I sedani devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione.</b> I sedani debbono essere presentati disposti nell'imballaggio.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>I° categoria</u> (di buona qualità): forma regolare, esenti da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie, per metà della loro lunghezza, devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti.</li><li>• <u>II° categoria</u> (con caratteristiche qualitative di minima): per i sedani sbiancati di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie per 1/3 della loro lunghezza devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti.</li></ul>



<b>Calibrazione</b>	<p>La calibrazione, in g., è determinata in base al peso netto. Il peso dei sedani da coste deve essere compreso tra 300 g. e 800 g. e il peso minimo è di 150 g. Sono classificati in tre gruppi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- grossi, più di 800 g.</li><li>- medi, da 500 e 800 g.</li><li>- piccoli, da 150 a 500 g.</li></ul> <p>La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a : 200, 150, 100g. Il rispetto di questa classificazione è obbligatorio solo per la categoria I°.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo per tutte le categorie il 10 % in +/- in numero di sedani non conformi.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li><li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li></ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b><u>Produzione da coltivazione "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.</p> <p><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".</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<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>