




<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>SPINACI</b> Varietà botanica: <b>Spinacea Oleracea</b> Zona di Origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Gli spinaci devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• di aspetto fresco; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• privi di stelo fiorifero; privi di parassiti; puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente;</li><li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li></ul> Gli spinaci lavati, devono essere sufficientemente sgrondati. Agli spinaci in cespi deve essere stata tagliata la radice immediatamente al di sotto della base delle foglie esterne.
<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 (solo sul confezionato),</li><li>6. data di scadenza (solo sul confezionato),</li><li>7. lotto di produzione e TMC (ove necessario),</li><li>8. temperatura di conservazione (eventuale).</li></ol>
<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. E' vietato mescolare spinaci in foglie con spinaci in cespo. <b>Condizionamento.</b> Gli spinaci devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>1° categoria</u> (di buona qualità): per tutti gli spinaci, le foglie devono essere: di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Solamente per quelli in foglia il picciolo non deve superare i 10 cm di lunghezza. Non sono ammessi difetti.</li></ul>
<b>Calibrazione</b>	Per gli spinaci non è obbligatoria la calibrazione.



<b>Tolleranze</b>	<b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• L<sup>o</sup>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li></ul>
<b>Modalità di confezionamento</b>	Sfusi: in plateau o CPR
<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 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. <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.