



Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ZUCCA (tipologia Verde Delica, gialla lunga, Red Kuky, Halloween) Varietà botanica: Cucurbita maxima, cucurbita moschata Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C
Caratteristiche generali	Le zucche devono essere: <ul style="list-style-type: none">• d'aspetto fresco; resistente, consistente; pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di odore e/o sapore estraneo e marciume; presenza di picciolo;• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); d'aspetto tipico della propria tipologia.
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,2. provenienza d'origine, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza,3. categoria.4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere zucche della stessa origine, varietà colore e qualità.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità) fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Turgide e consistenti, di colore e forma tipica. E' ammessa qualche piccola screziatura nella buccia.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none">• Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
Tolleranze	Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo, Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• I°: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria.• II°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo.• Cumulo: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.
Modalità di confezionamento	<u>Sfusa:</u> posizionata in CPR e Bins <u>Confezionata:</u>



	<p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- In vaschetta: tagliata in diversi pezzi, ripulita dalle parti interne, etichettata e posizionata in plateau o CPR.- Filmata: viene tagliata in diversi pezzi, ripulita, filmata ed etichettata in plateau o CPR- Nastrata: viene nastrata, prezzata, etichettata e posta in plateau o in CPR <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> 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> 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	<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>