

Immagini



CARCIOFO VIOLETTO



CARCIOFI ROMANI

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CARCIOFI**
Varietà botanica: **CYNARA SCOLYMUS**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 7° C a + 12° C

Caratteristiche generali

I carciofi devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco senza alcun segno di avvizzimento;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- privi di odore e/o sapore estraneo.

Gli steli devono presentare un taglio netto di lunghezza inferiore a 10 cm., ad esclusione dei carciofi a mazzi, ossia con capolini attaccati a livello dello stelo e dei carciofi spinosi.

Caratteristiche minime di maturazione

I carciofi devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei carciofi devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e per gli extra la varietà,
2. categoria,
3. numero di frutti per collo,
4. calibro (se richiesto),
5. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
7. lotto per la rintracciabilità

Modalità di confezionamento

Sfuse: in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati.

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto capolini della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.

Condizionamento. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.

Presentazione. Gli steli non devono superare i 10 cm di lunghezza e presentare un taglio netto.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- Extra (di qualità superiore), brattee ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Non sono ammessi difetti.

	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità), forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Sono ammesse lievi screpolature dovute al gelo e lievissime lesioni.
Calibrazione	La calibrazione obbligatoria è per categorie extra e I°, è determinata dal diametro massimo, in cm, della sezione normale all'asse del capolino. Scala di calibrazione cat. extra e I°: <ul style="list-style-type: none">• diametro da 13 cm e oltre• diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi• diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi• diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi• diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro): <ul style="list-style-type: none">- il 10% sull'extra- il 15% sulla I° In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di carciofi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Metodo di Coltivazione	<u>Carciofo – 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. <u>Carciofo – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta 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>Carciofo – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.