



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CETRIOLI**.
Varietà botanica: **CUCUMIS SATIVUS**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 6° C a + 12° C

Caratteristiche generali

I cetrioli devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- resistenti;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati da insetti o parassiti;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- senza sapore amaro;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Caratteristiche minime di maturazione

I cetrioli devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.
Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cetrioli 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,
2. da specificare se "di coltura protetta" e/o se di "tipo a frutto corto".
3. categoria,
4. calibro (se richiesto dal cliente)
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

Sfusi: 1 o 2 strati uniformi, posizionati in plateau o CPR
Confezionati:
I formati delle confezioni standard sono i seguenti:
Vassoio Filmato: a peso egalizzato o a peso prezzo

	<p>Le modalità di confezionamento avvengono in funzione delle richieste del cliente. Il film utilizzato per il confezionamento può essere neutro, oppure con il logo aziendale del cliente (vedi prodotto Coop, Conad, ecc...) Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<p>Etichettatura sul confezionato</p>	<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>
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cetrioli della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme. Condizionamento. I cetrioli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo, e lavorati stretti.</p>
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): privi di difetti, ben sviluppati, ben formati e diritti, con colorazione tipica. Non sono ammessi difetti. • I categoria (di buona qualità): sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare, diritti. Leggera deformazione, lieve difetto di colorazione, lievi difetti cicatrizzati della buccia.
<p>Calibrazione</p>	<p>La calibrazione è determinata dal peso unitario ed è in g. Il peso minimo dei cetrioli coltivati a pieno campo è di 180 g., in coltura protetta è di 250g. Per i cetrioli in coltura protetta, cat. extra e I[^]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lunghezza minima 25 cm con peso compreso tra 250 e 500g. <p>Per i cetrioli del tipo a frutto corto (da sott'aceto/sott'olio) non è prevista nessuna calibrazione.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in peso. Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 10% 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. • In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cetrioli non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Cetrioli – Produzione convenzionale</p> <p>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>

Cetrioli – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”/“Lotta Integrata”

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.

Cetrioli – Produzione da coltivazione “Biologica”

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”.

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

Territorialità (km 0)**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.