

**Immagini**



Indivia  
Riccia



Indivia  
Scarola

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **INDIVIE RICCE e SCAROLE**  
 Varietà botanica: **LACTUCA** varietà: **ENDIVIA, CRISPA, LATIFOLIA**  
 Zona d'origine: **Italia, PVE**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

I cespi di tutte le insalate devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- turgidi;
- puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);
- non prefioriti (germoglio centrale o canna);
- privi di parassiti e danni da essi provocati;
- con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

**PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

**Etichettatura sull'imballo**

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

1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale; se del caso indicazione del miscuglio,
2. categoria,
3. calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi,
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale. Per unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore e/o del tipo commerciale corrispondente.
5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice.
6. lotto per la rintracciabilità

**Disposizioni relative alla presentazione**

**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro. E' possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore varietà e tipo commerciale presente, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

**Condizionamento imballaggio.** Tutte le insalate devono essere condizionate su imballaggi in modo da garantirne una protezione adeguata. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo, comprese foglie staccate o torsoli.

| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>       | <p><b>Presentazione.</b> La romana in orizzontale, massimo in due strati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I° categoria (di buona qualità): ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo.             <ul style="list-style-type: none"> <li>Le indivie riccie e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale del cespo</li> </ul> </li> <li>II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti.             <ul style="list-style-type: none"> <li>Le lattughe a cappuccio devono avere un grumolo che può essere ridotto, per quelle ottenute in coltura protetta è ammessa l'assenza del grumolo</li> <li>Le lattughe romane possono non presentare un grumolo</li> </ul> </li> </ul> |                     |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
|---|---|---------------------|--|------------------|----------------|---------------------|---|-------|-------|--------------------------|-------|-------|---|-------|-------|-------------------------|-------|-------|
| <b>Calibrazione</b>   | <p>La pezzatura è determinata dal peso unitario (che è in g).</p> <p align="center"><i>Peso minimo</i> per le categorie I<sup>^</sup> e II<sup>^</sup>:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo di insalata</th> <th>di pieno campo</th> <th>in coltura protetta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane</td> <td>150 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Lattughe di tipo Iceberg</td> <td>300 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse</td> <td>100 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Indivie ricce e Scarole</td> <td>200 g</td> <td>150 g</td> </tr> </tbody> </table>  |                     |  | Tipo di insalata | di pieno campo | in coltura protetta | Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane | 150 g | 100 g | Lattughe di tipo Iceberg | 300 g | 200 g | Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse | 100 g | 100 g | Indivie ricce e Scarole | 200 g | 150 g |
| Tipo di insalata  | di pieno campo  | in coltura protetta |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane | 150 g   | 100 g               |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| Lattughe di tipo Iceberg                                    | 300 g   | 200 g               |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse               | 100 g   | 100 g               |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| Indivie ricce e Scarole                                     | 200 g   | 150 g               |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| <b>Omogeneità</b>   | <p><b>Omogeneità:</b> la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:</p> <p><i>Indivie ricce scarole:</i> min 300 g    max 450 g</p> <p>Il peso massimo nell'imballo è di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4 kg per le ricce</li> <li>5 kg per le scarole</li> </ul>   |                     |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| <b>Tolleranze</b>   | <p><b>Calibrazione.</b> tra 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti minimi di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo della pezzatura richiesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Qualitative:</b></li> <li><u>Cat. I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria, ma conformi alla Cat. I. All'interno di tale tolleranza è ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino le caratteristiche minime</li> <li><u>Cat. II°</u> : fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.</li> </ul>  |                     |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| <b>Modalità di confezionamento</b>                          | <p><b>Sfusa:</b> uno o più strati uniformi e posizionata in plateau o CPR.</p> <p><b>Confezionata:</b></p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:<br/>         buste termo-saldate a peso legalizzato</p> <p>La confezione si presenta con sacchetti termo-saldati e riposti in plateau o CPR</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>  |                     |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |
| <b>Etichettatura sul confezionato</b>                       | <p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> </ul>  |                     |  |                  |                |                     |   |       |       |                          |       |       |   |       |       |                         |       |       |

- calibro
- codice a barre
- peso (fisso garantito o variabile)
- prezzo al Kg
- prezzo unitario
- data di scadenza

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

**Insalate – Produzione convenzionale**

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

**Insalate – 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.

**Insalate – 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.

**Metodo di Coltivazione**

**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.