

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **RADICCHIO ROSSO PRECOCE E TARDIVO**

Varietà botanica: **Chicorium intibus**

Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

I cespi di tutte i radicchi devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- resistenti e consistenti;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- punto di distacco netto;
- puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);
- pieni e intensamente colorati di rosso brillante;
- privi di odore e/o sapore estraneo;
- con taglio fresco e non ossidato;
- privi di bruciature da gelo.

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,
2. categoria,
3. pezzatura espressa in peso minimo a cespo o numero di cespi,
4. 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.
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
6. peso dell'imballo e scostamento,
7. lotto per la rintracciabilità.

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità.

Condizionamento. Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di

Classificazione merceologica e difetti ammessi	qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo. Qualitative: II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Calibrazione	Non calibrato
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau e CPR
Metodo di Coltivazione	<p><u>Radicchio Rosso Precoce / Tardivo – Produzione convenzionale</u></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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Radicchio Rosso Precoce / Tardivo – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>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>Radicchio Rosso Precoce / Tardivo – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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>
Prodotti alimentari tipici	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
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.