

CONOR

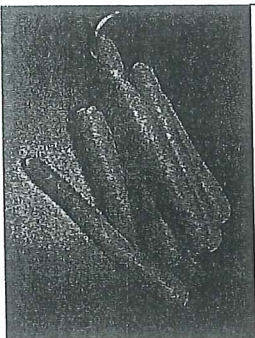
(aggiornamento al 15/02/2005)

SCHEDA TECNICA: CAROTTE

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 3



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAROTE Varietà botanica: DAUCUS CAROTA Zona di origine: Veneto, Abruzzo, Sicilia, Lazio, Francia.
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 3° C
Caratteristiche generali	<p>Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo),• pulite,• - radici lavate: prive di sostanze estranee visibili,• - altre radici: prive di evidenti impurità,• consistenti,• esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi,• non legnose,• non germogliate,• non biforcate,• prive di umidità esterna anormale,• prive di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	<p>Stufe: in cartone 30x50, in cassa di legno/plastica (anche a marchio), 30x40 o 30x50 alla rinfusa</p> <p>Confezionate: filmate in vassoio bianco o vaschetta trasparente a peso legalizzato da 500/750/800/1000 g. su cassa 30x50 con 8/10/12 pezzi o sacchetti da 1 kg.</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto e varietà per l'extra,2. categoria,3. calibro (se obbligatorio), numero mazzi per carote in mazzo,4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione,6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibratura.</p> <p>Condizionamento. Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.</p> <p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none">• In mazzi. Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati.• Senza foglie. Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II^a cat.

<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/violacea). Non sono ammessi difetti. • I^a categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza. • II^a categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, è ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.
<p>Calibrazione</p>	<p>La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p><i>Carote novelle e varietà a radice piccola.</i></p> <p>Per tutte le categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo 150 g <p><i>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.</i></p> <p>Per la categoria extra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, dm 20 mm • peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g. <p>Per la categoria I^a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, dm 30 mm. • peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g. <p>La categoria II^a deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/violacea del colletto. • I^a: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II^a: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.
<p>Forniture a Marchio CONOR</p>	<p>Tipologie di imballaggio:</p> <p>Cartone 30x50x16,7</p>

	Tipologie di confezionamento:	Sfuse nel sacchetto salvafreschezza.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Carote – 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p><u>Carote – Produzione da coltivazioni a “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione a Lotta Integrata”, previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/79 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><u>Carote – 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.</p> <p>Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”.</p>	