

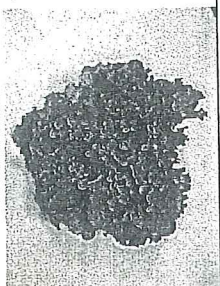
CONOR

SCHEDA TECNICA:
LATTUGHE - INDIVIE RICCE E SCAROLE
(aggiornamento al 15/02/2005)

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 3



GENTILE

LATTUGA – RICCIA – SCAROLA

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: LATTUGHE, INDIVIE RICCE e SCAROLE (Lattuga romana, Iceberg, Gentilina, Trocadero - Indivia riccia e scarola) Varietà botanica: LACTUCA varietà: SATIVA, CAPITATA, LONGIFOLIA CICHORIUM varietà: ENDIVIA, CRISPA, LATIFOGLIA Zona di origine: Ovingune
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo) + 3° C
Temperatura prodotto in entrata	
Caratteristiche generali	I cespi di tutte le insalate devono essere: <ul style="list-style-type: none">• 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);• privi di parassiti e danni da essi provocati;• non prefloriti (germoglio centrale o canna);• 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.
Modalità di confezionamento	Sfusi: <ul style="list-style-type: none">• lattughe: in padella da 6/8 cespi• romana: in plateau da 6/8 cespi• iceberg: in plateau 40x50 o 40x60 da 9/12 cespi• brasiliana: in padella da 6/8 cespi
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,2. categoria,3. pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi,4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. peso dell'imballo e scostamento,7. lotto di produzione (TMG (ove necessario)).
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. Tutte le insalate devono essere condizionate su imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli. Presentazione. La romana in orizzontale, massimo in due strati.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, della colorazione, ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo.
- Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Solamente per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.
- Le indivie e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale del cespo
- II° categoria (solo per le indivie e le scarole) (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate. I cespi possono presentare leggeri difetti di colorazione.

Calibrazione

La pezzatura è determinata dal peso unitario che è in g.
La pezzatura per le categorie I° e II°:

tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta
lattughe, eccetto Iceberg	150 g	100 g
lattughe del tipo Iceberg	300 g	200 g
indivie ricce e scarole	200 g	150 g

Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:

a) *lattughe*: min 150 g max 350 g

b) *indivie ricce scarole*: min 250 g max 500 g

Il peso massimo nell'imballo è di

- 4 kg per le ricce
- 5 kg per le scarole

Tolleranze

- Pezzatura tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di pezzatura per tutte le categorie è del 10 % in +/- in peso.
- **Qualitative:**
- I°: fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria.
- II° (solo per le indivie e le scarole): fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

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 “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione a Lotta Integrata”, previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 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.
I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei

CONOR

SCHEDA TECNICA:
LATTUGHE - INDIVIE RICCHE E SCAROLE
(aggiornamento al 15/02/2005)

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 3 di 3

suddetti regolamenti.

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 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”.