

CONOR

(aggiornamento al 15/02/2005)

SCHEDA TECNICA: SEDANI DA COSTE

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 2



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: SEDANI DA COSTE Varietà botanica: APIUM GRAVEOLES varietà DULCE
Temperatura prodotto in entrata	Zona di origine: Lazio, Puglia, Piemonte, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Olanda, Regno Unito, Spagna, Marocco. min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo) + 2,5° C/+ 3° C
Caratteristiche generali	<p>I sedani da costa devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi, tuttavia devono anche essere tagliati nella parte superiore; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; • privi di parassiti o di attacchi; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. <p>La radice principale ben pulita non può superare la lunghezza di 5 cm.</p>
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cassa di legno, plastica o cartone 30x50.
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale, 4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 5. peso dell'imballo e scostamento, 6. lotto di produzione TMC (ove necessario), 7. temperatura di conservazione (solo sul prodotto di importazione), 8. trattamenti specifici (es: deverdizzazione).
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità.</p> <p>Condizionamento. I sedani devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. I sedani debbono essere presentati disposti nell'imballaggio.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): forma regolare, esenti da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro. le foglie, per metà della loro lunghezza, devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): per i sedani sbiancati di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie per 1/3 della loro lunghezza devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti.

CONOR

(aggiornamento al 15/02/2005)

SCHEDA TECNICA: SEDANI DA COSTE

ST07.01

Rev 00 del
20/11/2003

Pag. 2 di 2

Calibrazione	La calibrazione, in g., è determinata in base al peso netto. Il peso dei sedani da coste deve essere compreso tra 300 g. e 800 g.
Tolleranze	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo per tutte le categorie il 10 % in +/- in numero di sedani non conformi.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Sedani – 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>Sedani – 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 1257/99 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.</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>