

CONOR

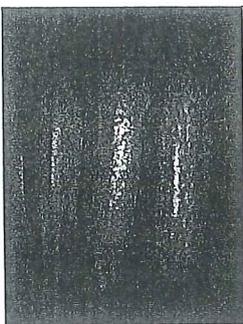
(aggiornamento al 15/02/2005)

SCHEDA TECNICA: ZUCCHINE

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 2

**ZUCCHINE CHIARE**

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ZUCCHINE Varietà botanica: CUCURBITA PEPO Zona di origine: Ovunque in zone temperate.
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 10° C/+ 12° C (salvo carico promiscuo) + 7° C/+ 9° C
Temperatura prodotto in entrata	
Caratteristiche generali	<p>Le zucchine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere e munite del peduncolo tagliato (non strappato); • di aspetto fresco; • consistenti; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • esenti da danni provocati da insetti o parassiti; • esenti da cavità e/o screpolature; • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	Stufii: in padella/plateau di legno o plastica 30x50 o 30x40 a 1/2 strato/i, alla rinfusa, in cestino.
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, 2. categoria, 3. calibro: dimensioni per la lunghezza o peso per il peso, 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 TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto zucchine della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme. Condizionamento. Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzati della buccia. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, lievi bruciature da sole, difetti cicatrizzati della buccia.
Calibrazione	<p>La calibrazione delle zucchine è determinata sia dalla lunghezza che dal peso.</p> <p>Lunghezza in cm.: tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 7 cm a 14 cm incluso, - da 14 cm escluso a 21 cm incluso, - da 21 cm escluso a 30 cm. <p>Per le zucchine di tipo bolognese non è previsto il calibro.</p>

<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di calibro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>I^o</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II^o</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria purché quelli fuori norma siano adatti al consumo.
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p><u>Zucchine – 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>Zucchine – 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> <p><u>Zucchine – 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 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>