



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Asparago
NOME BOTANICO	Asparagus Officinalis
PROVENIENZA	Toscana e Lazio
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<p>L'aspetto generale del prodotto , deve avere i seguenti requisiti :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ intero ✓ fresco di aspetto e di colore brillante ✓ sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) ✓ puliti e privi di sostanze estranee visibili ✓ privi di danni da lavaggio e da ammaccatura ✓ privi di parassiti o da danni da essi provocati ✓ privi di umidità esterna anormale; ✓ privi di odore e/o sapore estranei. ✓ I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati. <p>Le diverse varietà coltivate , producono diverse tipologie di turioni ,che dopo la raccolta vengono così classificati a seconda del loro colore :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. asparagi bianchi 2. asparagi violetti - rosato/violetti e rosato/bianchi 3. asparagi violetti - violetto/verdi 4. asparagi verdi <p>Inoltre lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il trasporto e le operazioni connesse; • l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni integre

<p>IMBALLO ED ETICHETTATURA</p>	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ specifica del prodotto e della tipologia. ✓ Categoria. ✓ calibro minimo o massimo oppure la dicitura “non calibrato” ✓ nome e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione e/o codice di riconoscimento. ✓ lotto per la rintracciabilità.
<p>LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto turioni della stessa origine, varietà, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e lunghezza uniforme. ✓ Deve essere garantita una protezione adeguata dei turioni , I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne. ✓ E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sugli asparagi. ✓ E' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.
<p>CLASSIFICAZIONE</p>	<p>Extra : (di qualità superiore), ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. Sono ammesse lievissime tracce superficiali di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: completamente bianchi. Asparagi verdi: completamente verdi.</p> <p>I° categoria :(di buona qualità), ben formati, con apice serrato; sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: apici e turioni con leggera colorazione rosa. Asparagi verdi: colorazione verde su almeno l’80% della lunghezza.</p> <p>II° categoria :(con caratteristiche qualitative di minima). Rispetto alla I^ categoria, turioni con forma meno regolare, più curvi e con apice che può essere leggermente aperto; sono ammesse tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura, apice degli asparagi violetti leggermente verde e una colorazione verde su almeno il 60% della lunghezza degli asparagi verdi.</p>

CALIBRO		<p>Il calibro è determinato secondo la lunghezza (in cm) e il diametro (in mm) del turione. Il diametro è quello preso a metà della lunghezza del turione.</p> <p>Calibratura secondo lunghezza :</p> <ul style="list-style-type: none"> • per gli asparagi lunghi superiore a 17 mm, • per gli asparagi corti tra 12 e 17 mm compresi • per gli asparagi di II^a tra 12 e 22 mm imballo a strati non a mazzi, • per le punte di asparagi inferiori a 12 mm • lunghezza massima asparagi bianchi 22 cm, violetti/verdi 27 cm. <p>Calibratura secondo il diametro :</p>		
Categoria	Colorazione	Diametro minimo	Calibro	
extra	bianchi e violetti viol.ti/verdi	12 mm 10 mm	12-16 mm 10-16 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo
I°	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	10 mm 6 mm	10-16 mm 6-12 mm	16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo
II°	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	8 mm 6 mm	Nessuna omogeneità Nessuna omogeneità	
TOLLERANZE		<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p>Qualitativa : In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso degli asparagi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> <p>Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p> <p>I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p> <p>II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>		
OGM		<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>		



N.B. La presente scheda è stata redatta il 11/03/14 , Etruria Royal fruit soc. agr. cons. a r. l. si riserva la facoltà di modificarla in qualunque momento senza alcun preavviso , anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati , non presenti in questa scheda tecnica , si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.