



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Carciofo
NOME BOTANICO	Cynara Scolymus
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 ✓ di aspetto fresco senza alcun segno di avvizzimento; ✓ sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) ✓ pulito (privi di sostanze estranee visibili) ✓ privo di odore e/o sapore estraneo. ✓ gli steli devono presentare un taglio netto di lunghezza inferiore a 10 cm., ad esclusione dei carciofi a mazzi, ossia con capolini attaccati a livello dello stelo e dei carciofi spinosi. <p>Le diverse varietà coltivate , producono diverse tipologie di capolini ,che dopo la raccolta vengono così classificati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. carciofo violetto o "toscano" (di forma ovale) 2. carciofo romanesco (di forma rotondeggiante) 3. carciofo spinoso o "sardo" (di forma ovale con prolungamento spinoso delle brattee esterne) 4. carciofina o carciofo da sott'olio (x tutte le tipologie i capolini di piccole dimensioni) <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 e numeri di capolini presenti ✓ 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 capolini della stessa origine, varietà, qualità e lunghezza uniforme. ✓ Deve essere garantita una protezione adeguata dei capolini , I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne. ✓ La lunghezza degli steli deve essere inferiore ai 10 cm. ✓ E' vietato l'impiego di sostanze che ne modificano le caratteristiche naturali.
<p>CLASSIFICAZIONE</p>	<p>Extra : (di qualità superiore), brattee ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Non sono ammessi difetti .</p> <p>I° categoria :(di buona qualità) forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Sono ammesse lievi screpolature dovute al gelo e lievissime lesioni</p> <p>II° categoria :(con caratteristiche qualitative di minima</p>
<p>CALIBRO</p>	<p>La calibrazione è obbligatoria per le categorie extra e I[^], è determinata dal diametro massimo, in cm, della sezione normale all'asse del capolino.</p> <p><u>Scala di calibrazione cat. extra e I[^]:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro da 13 cm e oltre • diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi • diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi • diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi • diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi

TOLLERANZE	<p>Calibrazione: tra i capolini di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <p>Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro):</p> <ul style="list-style-type: none"> - il 10% sull'extra - il 15% sulla I[^] <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di carciofi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</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.