


Immagini del prodotto				
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: INDIVIA BELGA Varietà botanica: Cichorium intybus Zona di Origine: Italia, PVE			
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C			
Caratteristiche generali	La indivia belga deve essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ intera; ➤ di aspetto fresco; ➤ sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ pulita (priva di sostanze esterne visibili); ➤ esente da macchie di arrossamento o bruciature, da parassiti, da danni da insetti; ➤ chiara, di colorazione bianca o bianco giallastra o rosato-violacea; ➤ priva di danni da lavaggio e da ammaccatura; ➤ tagliata o recisa in modo netto a livello del colletto; ➤ priva di parassiti, di danni da roditori o da insetti; ➤ priva di umidità esterna anormale; ➤ priva di odore e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.			
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> ➤ denominazione del prodotto; ➤ categoria; ➤ calibro; ➤ paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale; ➤ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); ➤ peso dell'imballo e scostamento; ➤ lotto di produzione TMC e/o data di confezionamento; ➤ temperatura di conservazione. 			
Metodo di Coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ Non sono disponibili prodotti a lotta integrata o provenienti da agricoltura biologica. 			
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto indivia belga della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. L'indivia belga deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo; se presentata in imballaggi in legno deve essere separata da tutte le pareti con un materiale di protezione.</p> <p>Presentazione. Deve essere disposta in maniera regolare e in piccoli imballaggi.</p>			
Calibrazione	La calibrazione, in cm, è determinata dal diametro della sezione massima perpendicolare all'asse longitudinale e dalla lunghezza. Calibri:			
		Extra	I[^]	II[^]
	diam minimo/lunghezza inferiore a 14 cm	2,5	2,5	2,5
	diam minimo/lunghezza pari o superiore a 14 cm	3	3	2,5
	diametro massimo	6	8	-
	lunghezza minima	9	9	9
	lunghezza massima	17	20	24
	In uno stesso imballaggio differenza in: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lunghezza 5 cm per extra, 8 cm per I[^], 10 cm per II[^]; 			

	<p>➤ Diametro 2,5 cm per extra, 4 cm per I[^], 5 cm per II[^].</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza della lunghezza e del diametro è del 10% in +/- in numero e in peso.</p> <p>Qualitative: I^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>➤ I^o categoria (di buona qualità), di buona consistenza, con apice chiuso, colorazione non verdastra, né aspetto vetroso. E' ammessa una forma non regolare, con apice poco chiuso ed appuntito.</p>
OGM – Allergeni - Lattice	<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>