

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CAROTE**
Varietà botanica: **DAUCUS CAROTA**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto
Caratteristiche generali

Da + 2° C a + 8° C

Le carote devono essere:

- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo),
- pulite,
- radici lavate: prive di sostanze estranee visibili,
- altre radici: prive di evidenti impurità,
- consistenti,
- esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi,
- non legnose,
- non germogliate,
- non biforcute,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Caratteristiche minime di maturazione

Le carote devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle carote devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e varietà per l'extra,
2. categoria,
3. calibro (se previsto) espresso in numero mazzi per carote in mazzo,
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
6. lotto per la rintracciabilità

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.

Condizionamento. Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.

Presentazione.	<ul style="list-style-type: none"> • In mazzi. Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati. • Senza foglie. Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II[^] cat.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/violacea). Non sono ammessi difetti. • I^o categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza. • II^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, è ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.
Calibrazione	<p>La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p>Carote novelle e varietà a radice piccola. Per tutte le categorie: - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo 150 g</p> <p>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande. Per la categoria extra: • diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 20 mm • peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g.</p> <p>Per la categoria I[^]: • diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 30 mm. • peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g.</p> <p>La categoria II[^] deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/violacea del colletto. • I^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo. • In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di carote non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Forniture a Marchio CONOR	<p>Tipologie di imballaggio: Cartone 30x50x16,7</p> <p>Tipologie di confezionamento: Sfuse nel sacchetto salva freschezza.</p>

Metodo di Coltivazione

Carote – Produzione da coltivazione “Biologica”

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 vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.

Prodotti alimentari tipici

L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).**

Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

Territorialità (km 0)

I prodotti “a Km zero” sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.