Immagini	 ZUCCHINE CHIARE ZUCCHINE SCURE
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: **ZUCCHINE** Varietà botanica: **CUCURBITA PEPO** Zona di Origine: **Toscana, Italia**
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Le zucchine devono essere: • 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; • giunte ad uno stadio di maturazione sufficiente; • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • la parte apicale e la parte distale non devono presentare marciumi di nessun tipo, ma essere asciutti e freschi
Metodo di Coltivazione	**<u>Zucchine – Produzione da coltivazione "Biologica"</u>** Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
Caratteristiche minime di maturazione	Le zucchine devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle zucchine 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 sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto,

	2. categoria, 3. calibro espresso in dimensioni per la lunghezza o peso per il peso, 4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento, 7. lotto per la rintracciabilità.
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 oblunghi 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	• 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	La calibrazione delle zucchine è determinata sia dalla lunghezza che dal peso. **Lunghezza** in cm.: tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità: - da 7 cm a 14 cm incluso (Zucchino chiaro e Cesena) - da 14 cm escluso a 21 cm incluso (Zucchino scuro tipologia americano) - da 21 cm escluso a 35 cm. **Peso in g.**: il peso minimo e di 50 g. e il peso massimo è di 450 g. - da 50 g. a 100 g., - da 100 g. a 225 g., - da 225 g. a 450 g. Per le zucchine di tipo bolognese non è previsto il calibro.
Tolleranze	**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. **Qualitative:** • I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II°: 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. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di zucchine non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	**Sfuse:** in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati. **Confezionate:** I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. Tipologie Vassoio: 162 – 166 Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.
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.