

		
Caratteristiche generali	<p>Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
Origine	Italia	
Metodo di coltivazione e certificazioni	<ul style="list-style-type: none"> – Produzione convenzionale – Produzione convenzionale da aziende certificate Globalgap – Produzione biologica – Produzione convenzionale da aziende certificate Globalgap e coordinate QS – Produzione convenzionale a residuo zero <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale; conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.</p> <p>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".</p>	
Temperatura di conservazione	Da + 0,5° C a + 10° C	
Imballaggi e confezioni	<input type="radio"/> In vassoi <input type="radio"/> In sacchetti <input type="radio"/> Alla rinfusa	

Etichettatura	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione del prodotto e varietà per l'extra; – categoria; – calibro (se obbligatorio), numero mazzi per carote in mazzo; – paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale; – indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione, lotto di produzione).
Presentazione	<p>Omogeneità: ogni imballaggio contiene soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.</p> <p>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.</p> <p>Presentazione: Senza foglie. Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II cat.</p>
Classificazione merceologica	<p>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.</p> <p>I° categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà.</p> <p>Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggerescrepolature cicatrizzate. È ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1cm in lunghezza.</p> <p>II° 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.</p>
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.</p> <p>Per tutte le categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo ISO g <p>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.</p> <p>Per la categoria extra:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Per la categoria II:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>La categoria III deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</p>

Tolleranze	Qualitative: 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°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, maidonei al consumo.
OGM – Allergeni	Il prodotto non è OGM né un allergene (non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice).
Imballaggio	Caratteristiche da scheda tecnica imballaggio.
Metodo di coltivazione	Carote-Produzione convenzionale Carote-Produzione in azienda certificata Carote-Produzione da agricoltura biologica 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.