

**CARCIOFI**  
(*Cynara scolymus*)

**Reg. (CE) n. 1466/03 del 19.08.2003**

<b>CARATTERISTICHE MINIME</b>	Interi, sani, puliti, di aspetto fresco, privi di parassiti, di odore o sapore estranei e umidità esterna anormale. Gli steli devono presentare un taglio netto di lunghezza inferiore a 10 cm, ad esclusione dei carciofi in mazzi, ossia con capolini attaccati a livello dello stelo e dei carciofi spinosi.
-------------------------------	---

**CATEGORIE DI QUALITA'**

<b>Categoria Extra:</b>	di qualità superiore, con brattee centrali ben serrate, esenti da difetti e con fasci vascolari della parte inferiore non lignificati.
<b>Categoria I:</b>	di buona qualità, con brattee centrali ben serrate. Ammessi difetti quali lievi deformità, alterazioni dovute al gelo, lievissime ammaccature.
<b>Categoria II:</b>	debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Possono essere leggermente aperti, sono tollerate piccole deformità, alterazioni dovute al gelo, lievi ammaccature e macchie sulle brattee esterne, inizio di lignificazione dei vasi della parte inferiore.

**TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO**

<b>Categoria Extra:</b>	5% in numero di carciofi non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria I.
<b>Categoria I:</b>	10% in numero di carciofi non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria II.
<b>Categoria II:</b>	10% in numero di carciofi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da gelo marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

**CALIBRO**

E' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse dei capolini.

Diametro minimo: 6 cm.

**Scala di calibrazione obbligatoria per capolini di categoria Extra e I**

<b>DIAMETRO:</b>	13 cm e oltre	≥ 11 < 13	≥ 9 < 11	≥ 7,5 < 9	≥ 6 < 7,5	≥ 3,5 < 6 per varietà Poivrade e Bouquet.
------------------	---------------	-----------	----------	-----------	-----------	---

Tolleranze: 10% in numero di carciofi non conformi al calibro identificato, con diametro minimo di 5 cm per carciofi classificati nel calibro minimo previsto.

**DA INDICARE IN ETICHETTA**

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carciofi, se il prodotto non è visibile dall'esterno</li> <li>Denominazione della varietà, per la categoria Extra</li> <li>Ove del caso, denominazione poivrade, bouquet o spinoso</li> </ul>	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Categoria</li> <li>Numero dei capolini</li> <li>Calibro espresso da diametro minimo e massimo dei capolini, in caso di calibrazione</li> <li>Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>

**PRESENTAZIONE**

<b>OMOGENEITA'</b>	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere carciofi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (per prodotto calibrato).
<b>PRESENTAZIONE</b>	Condizionamento adeguato.