

CARCIOFI
(*Cynara scolymus*)

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

CARATTERISTICHE MINIME	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'

Categoria Extra:	di qualità superiore, con brattee centrali ben serrate, esenti da difetti e con fasci vascolari della parte inferiore non lignificati.
Categoria I:	di buona qualità, con brattee centrali ben serrate. Ammessi difetti quali lievi deformità, alterazioni dovute al gelo, lievissime ammaccature.
Categoria II:	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

Categoria Extra:	5% in numero di carciofi non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria I.
Categoria I:	10% in numero di carciofi non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria II.
Categoria II:	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

DIAMETRO:	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"> Carciofi, se il prodotto non è visibile dall'esterno Denominazione della varietà, per la categoria Extra Ove del caso, denominazione poivrade, bouquet o spinoso 	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> Categoria Numero dei capolini Calibro espresso da diametro minimo e massimo dei capolini, in caso di calibrazione Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

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