

NORME DI QUALITA' DEI CARCIOFI (*cynara scolymus*)

Reg. (CE) n. 1466/03 del 19/08/03

artichoke(ing), artichaut(franc.), alcachofa(esp.), Artischocke(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**CARCIOFI**" se il prodotto non è visibile
3. Denominazione della varietà o tipo per la cat. "Extra"
4. La denominazione "**Poivrade**" o "**Bouquet**" e se del caso "**spinoso**"
5. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
6. Categorie: extra; o prima; o seconda
7. Numero dei capolini
8. Calibro con diametri minimi e massimi dei capolini di cat. extra e prima
9. Numero registro Operatori (BNDOO)

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, aspetto fresco, esenti da: parassiti, fessurazioni, odori e/o sapori estranei, umidità esterna anormale.

Gli steli non devono essere lunghi più di cm 10 (ad esclusione del tipo spinoso) e devono presentare un taglio netto.

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

E' determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino
La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini delle categorie "Extra" e "I", facoltativa per quelli della categoria "II"

- Diametro da **cm 13** ed oltre
- Diametro da **cm 11** inclusi a **cm 13** esclusi
- Diametro da **cm 9** inclusi a **cm 11** esclusi
- Diametro da **cm 7,5** inclusi a **cm 9** esclusi
- Diametro da **cm 6** inclusi a **cm 7,5** esclusi
- Diametro da **cm 3,5** inclusi a **cm 6** esclusi (solo per i tipi Poivrade o 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.

PRESENTAZIONE

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità e calibrazione.

Per le Regioni: Sicilia – Sardegna – Puglia – Campania – Lazio – Toscana (sul mercato interno) è consentita la lavorazione in mazzi con steli più lunghi di 10 cm.

CATEGORIE DI QUALITA'

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

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' STESSO IMBALLAGGIO

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

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

Categoria II: 10% in numero di carciofi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.