

Scheda 1

<b>SPINACI</b> ( <i>Spinacia oleracea</i> )		Caratteristiche minime: sani, puliti, di aspetto fresco, esenti da parassiti, odore e/o sapore estranei, privi di stelo fiorifero.	
Reg. (CEE) n. 1591/87 del 5/06/87			
<b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>			
<p><b>Categoria I:</b> di buona qualità, le foglie devono essere di colore e aspetto normali in relazione alla varietà ed all'epoca di raccolta. Esenti da danni da gelo, da parassiti animali o malattie che ne pregiudichino la commestibilità o l'aspetto. Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm</p> <p><b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime</p>			
<b>TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO</b>			
<p><b>Categoria I:</b> 10% in peso di spinaci non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. I.</p> <p><b>Categoria II:</b> 10% in peso di spinaci non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, escluse foglie e cespi colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</p>			
<b>CALIBRO</b>			
Per gli spinaci non e' obbligatoria la pezzatura.			
<b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>			
<b>IMBALLATORE</b>	<b>NATURA DEL PRODOTTO</b>	<b>ORIGINE</b>	<b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore	Se il contenuto non e' visibile dall' esterno: "spinaci in foglie" o "spinaci in cespi".	Paese d' origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria</li> <li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>
<b>PRESENTAZIONE</b>			
<b>OMOGENEITA</b>	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere spinaci di stessa origine, varietà e qualità. E' vietato mescolare in uno stesso imballaggio spinaci in foglie e in cespi.		
<b>PRESENTAZIONE</b>	Condizionamento adeguato.		