

## Specifiche di prodotto

Referenza: **Funghi**

Specifiche	Tolleranza
<p><b>Requisiti minimi</b></p> <p>I funghi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi; nei funghi tagliati il taglio deve essere netto;</li> <li>• sodi e di aspetto fresco, con le spore ben chiuse, occorre tener conto del colore delle lamelle caratteristico della varietà e/o del tipo commerciale;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino un'intensa colorazione brunastra del gambo o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• bianchi (assenza di macchie giallastre) ad esclusione di quelli bruni;</li> <li>• puliti, privi di sostanze estranee visibili a parte il terriccio;</li> <li>• esenti da parassiti e danni da essi provocati;</li> <li>• privi di umidità esterna anomala;</li> </ul> <p>privi di odore e/o sapore estranei.</p>	<p>NESSUNA</p>
<p><b>Caratteristiche commerciali</b></p> <p><b>Qualità Categoria 1<sup>a</sup>:</b></p> <p>I funghi di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristici della varietà e del tipo commerciale.</p> <p>Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lievi difetti di forma,</li> <li>• lievi difetti di colorazione,</li> <li>• lievi ammaccature superficiali,</li> <li>• lievi tracce di terriccio; tuttavia, i funghi non tagliati possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo (massimo il 2%).</li> </ul> <p>Nei funghi tagliati il taglio deve essere approssimativamente perpendicolare all'asse longitudinale.</p> <p><b>Calibrazione e omogeneità:</b></p> <p>La calibrazione si applica solo per i funghi Champignon interi e tagliati. Il calibro è determinato dal diametro del cappello e dalla lunghezza del gambo in base alle caratteristiche seguenti.</p> <p><b>Calibro minimo:</b></p> <p>Il cappello deve avere un diametro minimo di 15 mm per i funghi chiusi, velati e aperti e di 20 mm per i funghi piani.</p> <p><b>Lunghezza del gambo:</b></p> <p>La lunghezza del gambo è misurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• per i funghi aperti e piani, a partire dalle lamelle al di sotto del cappello,</li> <li>• per i funghi chiusi, a partire dal velo.</li> </ul> <p>I funghi devono rispettare la scala di calibrazione specificata qualora siano indicate le diciture «piccolo», «medio» e «grande».</p>	<p><b>Qualità:</b> fino al 10% in numero o in peso di funghi non rispondenti alle caratteristiche della categoria 1a, ma conformi a quelle della categoria 2a o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di tale categoria.</p> <p><b>Calibro:</b> fino al 10 % in numero o in peso di funghi che non corrispondono al calibro stabilito.</p>
<p><b>Caratteristiche estetiche</b></p> <p><b>Colore:</b> colorazione uniforme e senza macchie</p>	<p><b>Colore:</b> fino al 10% di funghi con colore non rispondente ai requisiti</p>
<p><b>Caratteristiche minime di maturazione e gustative</b></p> <p>Lo sviluppo e lo stato dei funghi devono essere tali da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il trasporto e le operazioni connesse, e</li> <li>• l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti</li> </ul>	

## Specifiche di prodotto

<b>Origine:</b> Italia. Altre destinazioni possono essere ammesse previa valutazione commerciale.	<b>Periodo di commercializzazione:</b> tutto l'anno	
<b>Metodo di produzione:</b> Produzione Integrata	<b>Temperature trasporto e magazzinaggio:</b> 6-10 °C La catena del freddo non deve mai essere interrotta	
<b>Presentazione e uniformità:</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto funghi della stessa origine, dello stesso tipo commerciale, dello stesso stadio di sviluppo, della stessa qualità e dello stesso calibro (qualora sia necessaria una calibrazione). Gli imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 1 kg possono contenere miscugli di funghi di diversa colorazione, a condizione che siano omogenei per quanto riguarda la qualità, lo stadio di sviluppo, il calibro (qualora sia necessaria una calibrazione) e l'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.	<b>Etichettatura:</b> l'etichetta deve riportare: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ denominazione legale del prodotto</li> <li>✓ nome della varietà (facoltativo)</li> <li>✓ stabilimento di condizionamento (ragione sociale + indirizzo + BNDOO se l'OSA responsabile è il confezionatore)</li> <li>✓ lotto di produzione</li> <li>✓ provenienza (Italia)</li> <li>✓ categoria di qualità</li> <li>✓ calibro</li> <li>✓ simboli imballaggi</li> </ul>	
<b>Datalogger</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO

**Tab. A – Scala di classificazione dei funghi**

Funghi chiusi, velati e aperti			
Diametro del cappello		Lunghezza massima del gambo	
Calibro	Limiti di dimensione	per i funghi tagliati	per i funghi non tagliati
Piccolo	15-45 mm	la metà del diametro del cappello	$\frac{2}{3}$ del diametro del cappello
Medio	30-65 mm		
Grande	50 mm e più		

  

Funghi piani			
Diametro del cappello		Lunghezza massima del gambo	
Calibro	Limiti di dimensione	per i funghi tagliati	per i funghi non tagliati
Piccolo	20-55 mm	$\frac{2}{3}$ del diametro del cappello	
Grande	50 mm e più		