

Aglio

Allium sativum

Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sano
- di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato.
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

Prescrizioni specifiche

- bulbo intero e ben sviluppato
- spicchi sodi ben uniti
- polpa bianca o leggermente bluastra o rosa
- forma e colore omogenei e tipici della varietà
- tunica bianca, non grigia
- radici tagliate netto
- senza danni da gelo o bruciature da sole
- senza germogli visibili
- esente da sintomi di raggrinzimento o marciume
- aglio per la conservazione: con o senza stelo
- aglio fresco: fusto accorciato a 10 cm

Dimensioni

Diametro minimo : 45 mm

Produzione biologica:

Diametro minimo 35 mm

Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale.

Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (sommate) non devono essere superiori a 10% del peso o del numero di pezzi

Identificazione

- Designazione del prodotto (a partire dal primo livello commerciale)
- Nome e indirizzo del produttore o dell'intermediario che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- Paese di produzione
- Sistema di produzione, nel caso si tratti di produzione 'hors sol' o di coltura di

'serra' Esigenze supplementari per le merci preimballate (non trasformate) :

- Peso dell'unità di vendita
- Prezzo base al kg
- Prezzo di vendita dell'unità

Per le verdure contrassegnate da un marchio o da un label è richiesto il rispetto delle esigenze dei relativi regolamenti e/o ordinanze.