

## Aglione

*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 danni fungini, alcuni parassiti sono tollerati
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

### Prescrizioni specifiche

- bulbo intero e ben sviluppato
- spicchi sodi ben uniti
- polpa bianca, leggermente bluastra
- Colori tipici della varietà tollerata
- La pelle non deve essere grigiastroradici tagliate netto
- senza danni da gelo o bruciature da sole
- senza germi visibili
- senza sintomi di raggrinzimento o marciume
- aglio per la conservazione: con o senza stelo
- aglio fresco: fusto raccorciato a 10 cm

### Dimensioni

Diametro minimo per bulbo: 40 mm

Produzione biologica:

Diametro minimo per bulbo: 30 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 (addizionate) non devono essere superiori a 10%.

#### 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.