

Cicoria bianca di Milano (Pan di zucchero)

Cichorium intybus L. patim

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

- cespi compatti e ben chiusi
- non montata
- senza foglie esterne
- tronco corto, senza foglie sciolte
- foglie esterne ben aderente
- è accettato l'accorciamento di alcune punte delle foglie
- sono tollerati 1/3 dell'asse del germoglio
- per la produzione di quarta gamma Sono tollerati 1/4 dell'asse del germoglio

Dimensioni

Peso al pezzo: 250 – 1200 g

Produzione biologica:

Peso al pezzo: 200 – 1200 g

Produzione di quarta gamma:

Peso al pezzo: da 400 g+

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.