

## Fagiolino piattone (Piattono)

*Phaseolus vulgaris*

### 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

- varietà uniformi
- giovane e tenero
- senza macchie e ruggine
- forma e colore omogenei
- semi poco sviluppati
- senza baccelli rotti

### Dimensioni

Lunghezza minima: 15 cm

Larghezza massima nel punto più largo: 15 mm

#### Produzione biologica:

Lunghezza minima: 14 cm

### 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.