


| | |
|---|---|
| Immagini |  |
| Denominazione commerciale | Nome commerciale d'uso: FINOCCHIO Varietà botanica: Foeniculum vulgare Zona d'origine: Italia |
| Temperatura prodotto | Da + 2° C a + 8° C |
| Caratteristiche generali | I finocchi devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • Di aspetto fresco • Sani e interi • Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza • Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi • Privo di foglie • Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte • Con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm • Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato |
| Etichettatura sull'imballo | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto 2. calibro (se richiesto dal cliente) 3. categoria 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità. |
| Disposizioni relative alla presentazione | Omogeneità: il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, con taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente. |
| Classificazione merceologica e difetti ammessi | <ul style="list-style-type: none"> • Extra • I° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). |
| Calibrazione | <ul style="list-style-type: none"> • Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali. |
| Tolleranze | Calibrazione: in funzione dei pezzi per collo 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato |

| | |
|----------------------------------|---|
| Metodo di Coltivazione | <p><u>Finocchio – Produzione convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Finocchio – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Finocchio – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> |
| OGM – Allergeni – Lattice | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice. |