

<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>PORRI</b> Varietà botanica: <b>ALLIUM PORRUM</b> Zona di origine: <b>Abruzzo, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Italia</b>
<b>Temperatura automezzo</b>	min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)
<b>Temperatura prodotto in entrata</b>	+ 3° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I porri devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente;</li> <li>• non fioriti;</li> <li>• con estremità regolare delle foglie allorquando vengono tagliate;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> in cassa di legno o plastica 30x50 alla rinfusa. <b>In mazzo:</b> legati in mazzi. <b>In sacchi:</b> da 5 kg.
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro minimo,</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni mazzo o imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. <b>Condizionamento.</b> I porri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione.</b> I porri possono essere presentati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in strati regolari sull'imballaggio,</li> <li>• legati in mazzi,</li> <li>• in sacchi da 5 kg.</li> </ul>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	• 1° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale. Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.
<b>Calibrazione</b>	La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, misurato perpendicolare all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto ed è fissato in un minimo 8 mm per i primaticci e 10 mm per gli altri.

	<p>Nella I<sup>a</sup> cat. il diametro del piede più grosso, stesso mazzo o imballo, non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.</p>
<p><b>Tolleranze</b></p>	<p><b>Calibrazione:</b> in uno stesso mazzo o imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.  <b>Qualitative:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> </p>
<p><b>Metodo di Coltivazione</b></p>	<p><b><u>Porri – Produzione convenzionale</u></b></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><b><u>Porri – Produzione da coltivazioni a “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione a Lotta Integrata”, previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario ( Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni ) 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 regolamenti.          Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><b><u>Porri – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></b></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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 ( comprese successive modifiche ed integrazioni ) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”.</p>