



---

# Aglio

*Allium sativum*

---

## Esigenze minime

- pulito
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sano e 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

- bulbo intero e ben sviluppato
- spicchi sodi ben uniti
- polpa bianca, leggermente bluastra
- forma e colore omogenei e tipici della varietà
- tunica bianca, non grigia
- radici tagliate di 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: 3 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
- nome e indirizzo del produttore che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- paese di produzione
- peso dell'unità di vendita