



Asparago verde

Asparagus officinalis

Esigenze minime

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

- colore: verde uniforme con un max. del 10% di bianco nel gambo
- turione dritto, sono ammessi turioni con la punta leggermente piegata
- punte non ferite e ben chiuse
- sono ammesse punte violacee conformi alle varietà
- tagliato dritto e in modo pulito
- privi di segni di avvizzimento
- privi di spaccature, lesioni e macchie
- gli asparagi non devono essere incavati, spaccati, legnosi, scortecciati o rotti
- non sono ammesse fenditure superiori a 50 mm

Dimensioni

Lunghezza: 18 – 27 cm

Diametro minimo misurato sopra il punto di resezione: 10 mm

Differenza massima del diametro in un medesimo mazzo/imballaggio: 5 mm

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