



Finocchio

Foeniculum vulgare var. azoricum

Esigenze minime

- pulito, taglio fresco
- 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

- colore: bianco vivace
- grumoli ben sviluppati, regolari e sodi
- senza macchie e bordi marroni
- non montato
- senza lesioni e danni da gelo
- taglio basale netto, pulito e asciutto
- tagliati a ventaglio
- guaine laterali e foglie del cuore accorciate a 2 – 5 cm di lunghezza

Dimensioni

Peso al pezzo: 150 – 350 g

BIO: Peso al pezzo 150 – 350 g

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