



---

# Ramolaccio

*Raphanus sativus var. niger*

---

## Esigenze minime

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

- colore: bianco vivace
- forma e colore omogenei e tipici della varietà
- forma diritta, senza eccessive curvature e completo (non punta spezzata)
- esente da screpolature, ferite, deformazioni e macchie
- possibilmente esente da radici secondarie
- non montato a fiore e non gommoso
- ramolaccio bianco: senza colletto verde
- polpa tenera, non spugnosa

## Dimensioni

Ramolaccio bianco lungo:

1<sup>a</sup> 400 – 700 g al pezzo

2<sup>a</sup> 250 – 399 g al pezzo

Jumbo oltre 800 g

**BIO: 400 – 700 g al pezzo**

## Omogeneità

La calibratura all'interno di una confezione deve essere omogenea da non compromettere l'impressione generale.

## Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (addizionate) non devono essere superiori a 10% (solo frutti completi)

## 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