



<p><b><u>Denominazione commerciale</u></b></p>	<p>Nome commerciale d'uso: <b>FINOCCHIO</b> Varietà botanica: Foeniculum vulgare Zona d'origine: Italia</p>
<p><b><u>Temperatura prodotto</u></b></p>	<p>Da + 2° C a + 8° C</p>
<p><b><u>Caratteristiche generali</u></b></p>	<p>I finocchi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Di aspetto fresco <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sani e interi</li> </ul> </li> <li>· Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza</li> <li>· Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi <ul style="list-style-type: none"> <li>· Privo di foglie</li> </ul> </li> <li>· Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm</li> <li>· Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato</li> </ul>
<p><b><u>Etichettatura sull'imballo</u></b></p>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto</li> <li>2. provenienza d'origine</li> <li>3. categoria</li> </ol>
<p><b><u>Disposizioni relative alla presentazione</u></b></p>	<p>Omogeneità: il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, con taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente.</p>
<p><b><u>Classificazione merceologica e difetti ammessi</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Extra</li> <li>· I° categoria (di buona qualità) fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria</li> <li>· II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).</li> </ul>
<p><b><u>Calibrazione</u></b></p>	<p>Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.</p>
<p><b><u>Tolleranze</u></b></p>	<p>Calibrazione: in funzione dei pezzi per collo 8 - 10 - 12 - 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato</p>
<p><b><u>Metodo di Coltivazione</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><u>Finocchio - Produzione convenzionale</u></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 style="text-align: center;"><u>Finocchio - Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p style="text-align: center;"><u>Finocchio - Produzione da coltivazione "Biologica"</u></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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<p><b><u>OGM - Allergeni - Lattice</u></b></p>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>