

| | |
|--|--|
| Denominazione commerciale | Nome commerciale d'uso: PORRI Varietà botanica: ALLIUM PORRUM |
| Temperatura prodotto in entrata | Zona di origine: Abruzzo, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Europa del Nord. min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo) |
| Temperatura prodotto in entrata | + 3° C |
| Caratteristiche generali | I porri devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente; • non fioriti; • con estremità regolare delle foglie allorquando vengono tagliate; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. |
| Modalità di confezionamento | Sfusi: in cassa di legno o plastica 30x50 alla rinfusa. In mazzo: legati in mazzi. In sacchi: da 5 kg. |
| Etichettatura sull'imballo | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. calibro minimo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto di produzione TMC (ove necessario). |
| Disposizioni relative alla presentazione | Omogeneità. Il contenuto di ogni mazzo o imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. I porri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. I porri possono essere presentati: <ul style="list-style-type: none"> • in strati regolari sull'imballaggio, • legati in mazzi, • in sacchi da 5 kg. |
| Classificazione merceologica e difetti ammessi | • I° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastro per 1/3 della lunghezza totale. Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto. |
| Calibrazione | La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, misurato perpendicolare all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto ed è fissato in un minimo 8 mm per i primaticci e 10 mm per gli altri. |

| | |
|------------------------|---|
| Tolleranze | <p>Nella 1^a cat. il diametro del piede più grosso, stesso mazzo o imballo, non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.</p> <p>Calibrazione: in uno stesso mazzo o imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. |
| Metodo di Coltivazione | <p><u>Porri – 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><u>Porri – Produzione da coltivazioni a “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione a Lotta Integrata”, previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) 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 regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><u>Porri – 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.</p> <p>Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”.</p> |