



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: <b>FINOCCHIO</b> (tipologia Verde Delica, gialla lunga, Red Kulty, Halloween) Varietà botanica: <i>Foeniculum vulgare</i> Zona di origine: <b>Emilia Romagna, Puglia, Campania</b>
Temperatura prodotto in entrata	min 3 ° C; max + 10° C/+ 12° C (salvo carico promiscuo) + 3° C
Caratteristiche generali	<p>I finocchi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'aspetto fresco</li> <li>• Sani e interi</li> <li>• Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza</li> <li>• Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente reciso</li> <li>• Privo di foglie</li> <li>• Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte</li> <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>
Modalità di confezionamento	<b>Confezionati:</b> in cassa o plateaux di plastica o legno in monostrato o doppio strato in funzione della pezzatura
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto</li> <li>2. provenienza d'origine</li> <li>3. categoria</li> </ol>
Disposizioni relative alla presentazione	<b>Omogeneità:</b> 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.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra</li> <li>• 1° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria</li> <li>• 1° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).</li> </ul>
Calibratura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.</li> </ul>
Tolleranze	<b>Calibratura:</b> in funzione dei pezzi per collo 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato

**Metodo di Coltivazione****Finocchio – Produzione convenzionale**

Prodotto derivante da coltivazione 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

**Finocchio – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"**

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.

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.

Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale

**Finocchio – Produzione da coltivazione "Biologica"**

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 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".