



<b>Immagine</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>FINOCCHIO</b> Varietà botanica: <b>Foeniculum vulgare</b> Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I finocchi devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• Di aspetto fresco; Sani e interi; Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza; Privi di foglie; Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte;</li><li>• Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi; Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato;</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></ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	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>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<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.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<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>
<b>Calibrazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.</li></ul>
<b>Tolleranze</b>	Calibrazione: in funzione dei pezzi per collo 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Produzione convenzionale</u></b> 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><b><u>Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata"</u></b> 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. 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><b><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b> 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>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.