



Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PORRI Varietà botanica: ALLIUM PORRUM Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I porri devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce; non fioriti; con estremità regolare delle foglie allorquando vengono tagliate;• 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;• esente da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei;• il bulbo deve essere di colore bianco, mentre le foglie di colore verde intenso.
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,
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra 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. 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.
Tolleranze	Calibrazione: in uno stesso mazzo o imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso. Qualitative: • L^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in sacchi e posizionati in plateau o CPR. Oltre al sacco, i porri possono essere riposti sfusi nell'imballaggio.
Metodo di Coltivazione	Produzione convenzionale 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. Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata" 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. 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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
OGM – Allergeni – Lattice	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.