

**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **PORRI**  
Varietà botanica: **ALLIUM PORRUM**  
Zona di Origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

I porri devono essere:

- 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;
- esente da parassiti;
- con estremità regolare delle foglie allorquando vengono tagliate;
- 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.

**Metodo di Coltivazione**

**Porri – Produzione da coltivazione “Biologica”**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

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”.

**Caratteristiche minime di maturazione**

I porri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei porri devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

**Etichettatura sull'imballo**

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. calibro minimo (se richiesto),
4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.

|  |   |         |                          |             |
|--|---|---------|--------------------------|-------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA: PORRI BIO</b><br>(aggiornamento al 06/10/2022) | ST07.01 | Rev 02<br>del 20/11/2017 | Pag. 2 di 2 |
|--|---|---------|--------------------------|-------------|

|   |  |
|---|--|
|   | 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),<br>6. lotto per la rintracciabilità.<br>7. Classe<br>8. Numero di mazzi ( per porri confezionati).  |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b>       | <p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni mazzo o imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità.</p> <p><b>Condizionamento.</b> 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.</p> <p><b>Presentazione.</b> I porri possono essere presentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in strati regolari sull'imballaggio,</li> <li>• legati in mazzi,</li> <li>• in sacchi da 5 kg.</li> </ul>         |
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I° 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.</li> </ul>   |
| <b>Calibrazione</b>                                   | <p>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.</p> <p>Nella I^ cat. il diametro del piede più grosso, stesso mazzo o imballo, non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.</p>   |
| <b>Tolleranze</b>                                     | <p><b>Calibrazione:</b> 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><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di porri non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> |
| <b>Modalità di confezionamento</b>                    | <p><b>Sfusi:</b> in sacchi e posizionati in plateau o CPR. Oltre al sacco, i porri possono essere riposti sfusi nell'imballaggio.</p>  |
| <b>Territorialità (km 0)</b>                          | <p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>  |
| <b>OGM – Allergeni – Lattice</b>                      | <p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>  |