

**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **FINOCCHIO**  
Varietà botanica: **Foeniculum vulgare**  
Zona d'origine: **Italia, PVE**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

I finocchi devono essere:

- Di aspetto fresco
- Sani e interi
- Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza
- Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi
- Privo di foglie
- Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte
- Con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm
- Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato

**Metodo di Coltivazione**

**Finocchio – 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.

**Finocchio – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta 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.

**Finocchio – 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".
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	I finocchi devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei finocchi devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
<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. calibro (se richiesto dal cliente)</li> <li>3. categoria</li> <li>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.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</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 al 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>	<p><b>Calibrazione:</b> in funzione dei pezzi per collo</p> <p>8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato</p> <p>fino a 20 pezzi in doppio strato</p> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di finocchi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>
<b>Territorialità (km 0)</b>	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.