




Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ASPARAGI Varietà botanica: ASPARAGUS OFFICINALIS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 7° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Gli asparagi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto e di colore freschi; puliti (privi di sostanze esterne visibili);• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• privi di danni da lavaggio e da ammaccatura; di parassiti, di danni da roditori o da insetti; di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati. Classificazione per colore. I turioni degli asparagi sono classificati secondo la loro colorazione: <ol style="list-style-type: none">1. asparagi bianchi;2. asparagi violetti - rosato/violetti e rosato/bianchi;3. asparagi violetti - violetto/verdi;4. asparagi verdi.
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 e tipo commerciale,2. categoria,3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati",4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o 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).
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto asparagi della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme. Condizionamento. Gli asparagi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sugli asparagi.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u> (di qualità superiore), ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. Sono ammesse lievissime tracce superficiali di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: completamente bianchi. Asparagi verdi: completamente verdi.• <u>1° categoria</u> (di buona qualità), ben formati, con apice serrato; sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: apici e turioni con leggera colorazione rosa. Asparagi verdi: colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza.



	<ul style="list-style-type: none">• <u>II° categoria</u> (con caratteristiche qualitative di minima). Rispetto alla I° categoria, turioni con forma meno regolare, più curvi e con apice che può essere leggermente aperto; sono ammesse tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura, apice degli asparagi violetti leggermente verde e una colorazione verde su almeno il 60% della lunghezza degli asparagi verdi.																				
Calibrazione	<p>Il calibro è determinato secondo la lunghezza (in cm) e il diametro (in mm) del turione. Il diametro è quello preso a metà della lunghezza del turione.</p> <p>Calibratura secondo lunghezza</p> <ul style="list-style-type: none">• - per gli asparagi lunghi superiore a 17 mm,• - per gli asparagi corti tra 12 e 17 mm compresi,• - per gli asparagi di I° tra 12 e 22 mm imballo a strati non a mazzi,• - per le punte di asparagi inferiori a 12 mm• - lunghezza massima asparagi bianchi 22 cm, violetti/verdi 27 cm. <p>Calibratura secondo il diametro</p> <table border="1"><thead><tr><th>categ. di</th><th>gruppo di colorazioni</th><th>diametro minimo</th><th colspan="2">calibro</th></tr></thead><tbody><tr><td>extra</td><td>bianchi e violetti viol.ti/verdi</td><td>12 mm 10 mm</td><td>12-16 mm 10-16 mm</td><td>16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo</td></tr><tr><td>I°</td><td>bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi</td><td>10 mm 6 mm</td><td>10-16 mm 6-12 mm</td><td>16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo</td></tr><tr><td>II°</td><td>bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi</td><td>8 mm 6 mm</td><td colspan="2">nessuna omogeneità</td></tr></tbody></table>	categ. di	gruppo di colorazioni	diametro minimo	calibro		extra	bianchi e violetti viol.ti/verdi	12 mm 10 mm	12-16 mm 10-16 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo	I°	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	10 mm 6 mm	10-16 mm 6-12 mm	16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo	II°	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	8 mm 6 mm	nessuna omogeneità	
categ. di	gruppo di colorazioni	diametro minimo	calibro																		
extra	bianchi e violetti viol.ti/verdi	12 mm 10 mm	12-16 mm 10-16 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo																	
I°	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	10 mm 6 mm	10-16 mm 6-12 mm	16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo																	
II°	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	8 mm 6 mm	nessuna omogeneità																		
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.																				
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale</p> <p>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>Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata"</p> <p>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>Produzione da coltivazione "Biologica"</p> <p>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 vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>																				
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.																				