

	SCHEDA TECNICA: AGLIO BIO (aggiornamento al 20/10/15)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 1 di 2
--	--	---------	--------------------------	-------------

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: AGLIO BIO Varietà botanica: ALLIUM SATIVUM Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Tenuto conto delle tolleranze ammesse, gli agli devono essere: • Interi e consistenti; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; • esenti da danni provocati dal gelo o dal sole; • esenti da tracce di muffa; • esenti da parassiti o danni da essi provocati; • esenti da germogli; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire: • il trasporto e le operazioni connesse; • l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti
Caratteristiche minime di maturazione	Gli Agli devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione degli agli 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, varietà o tipo commerciale (bianco, rosa ecc. e fresco, semi secco o secco), 2. categoria, 3. calibro (se richiesto dal cliente), 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. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda e/o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità, 7. temperatura di conservazione (eventuale).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto agli della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Gli agli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Gli agli secchi in trecce possono essere anche senza imballo. Presentazione. possono essere presentati in tre modi:

	SCHEDA TECNICA: AGLIO BIO (aggiornamento al 20/10/15)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
--	--	---------	--------------------------	-------------

	• sciolti con gli steli recisi, stelo non superiore a 25 cm per freschi o semi secchi e 10 cm per i secchi; • in mazzi di 6 bulbi per secchi e semi secchi con stelo massimo 25 cm e 12 cm per i secchi, legati con spago o rafia o altro e pareggiati sopra; • in trecce di almeno 24 bulbi solo per semi secchi e secchi. Le trecce devono essere intrecciate con il loro stesso stelo e legate.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• I° categoria (di buona qualità): i bulbi devono avere caratteristiche tipiche e colorazione della varietà, essere interi, di forma regolare, ben puliti, sufficientemente serrati e con radici rasate rasenti al bulbo. Possono essere presenti rigonfiamenti, piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Possono essere presenti lacerazioni della tunica esterna del bulbo, lesioni meccaniche cicatrizzate e ammaccature, forma irregolare e mancanza al massimo di tre bulbilli per bulbo.
Calibrazione	La calibrazione degli aglio è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Per aglio confezionati, il diametro minimo è 30 mm per I° e II° cat. Per quelli sciolti con steli recisi o in mazzi la differenza di dm tra il più piccolo e il più grosso nello stesso imballo non può superare: • 15 mm quando il bulbo più piccolo ha dm inferiore a 40 mm, • 20 mm quando il bulbo più piccolo ha dm $\geq$ a 40 mm.
Tolleranze	Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo, Qualitative: In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di aglio non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo. Cumulo: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.
Metodo di Coltivazione	<u>Aglio – Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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".
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.