

X

AGLI
(*Allium sativum*)

Reg. (CE) n. 2288/97 del 18.11.1997

CARATTERISTICHE MINIME	Sani, puliti, compatti, esenti da parassiti, da danni da sole o gelo, privi di germogli visibili, di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei.		
CATEGORIE DI QUALITA'			
Categoria Extra:	interi, di forma regolare, ben puliti, privi di difetti, con bulbilli serrati, con radici recise rasenti al bulbo (per gli agli secchi).		
Categoria I:	interi, di forma abbastanza regolare, sufficientemente serrati. Ammesse piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.		
Categoria II:	debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammesse lacerazioni o assenza di parti della tunica esterna, lesioni cicatrizzate, leggere contusioni, forma irregolare, assenza di tre bulbilli al massimo.		
TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO			
Categoria Extra:	5% in peso di bulbi non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria I.		
Categoria I:	10% in peso di bulbi non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria II.		
Categoria II:	10% in peso di bulbi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume, danneggiati dal gelo, dal sole o da alterazioni che li rendano inadatti al consumo.		
CALIBRO			
E' determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale (se il prodotto è calibrato indicare il diametro minimo e massimo dei bulbi).			
Devono avere il seguente diametro minimo : • 45 mm per Categoria Extra • 30 mm per Categoria I e II.			
Per agli sciolti -con steli recisi- o in mazzi la differenza massima nello stesso imballaggio, tra bulbo più piccolo e più grande, non può superare:			
• 15 mm, quando il bulbo più piccolo ha diametro inferiore a 40 mm			
• 20 mm, quando il bulbo più piccolo ha diametro uguale o superiore a 40 mm.			
Tolleranze: 10% in peso di bulbi non conformi al calibro identificato, di cui un 3% può avere calibro inferiore al minimo, ma non inferiore a 25 mm.			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> aglio "fresco", "semisecco" o "secco", se il prodotto non è visibile dall'esterno indicazione varietà o denominazione commerciale ("aglio bianco", "aglio rosa", ecc.) dove del caso, "affumicato" 	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> Categoria Calibro (indicare diametro minimo e massimo dei bulbi) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agli di stessa origine, varietà e tipo commerciale, qualità e calibro.		
PRESENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Alla rinfusa, con lunghezza stelo inferiore a 10 cm per agli freschi e semiseccchi, inferiore a 3 cm per agli secchi. In mazzi, determinati in base al numero di bulbi o al peso netto. In trecce, per prodotti secchi o semiseccchi, determinate in base al numero di bulbi (almeno 6) o al peso netto. 		