

ASPARAGI (<i>Asparagus officinalis</i>) Reg. (CE) n. 2377/99 del 9/11/99	Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, aspetto e colore freschi, privi di danni da lavaggi, ammaccature, parassiti, odore o sapore estranei, umidità esterna anormale. I turioni non devono essere vuoti, spaccati, pelati o rotti. Il taglio deve essere netto.
---	---

CATEGORIE DI QUALITA'

I turioni sono classificati per colorazione in quattro gruppi: bianchi, violetti, violetti/verdi, verdi.

Categoria Extra: ben formati, dritti, con apice molto serrato. Asparagi bianchi : turioni e punte bianche. Asparagi verdi: completamente verdi, assenza di lignificazioni.

Categoria I: ben formati, ma ammessa breve incurvatura, apice serrato. Asparagi bianchi: ammesso lieve color rosa. Asparagi verdi: verdi su 80 % della lunghezza.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammesse forma meno regolare, maggiore curvatura e apice leggermente aperto, turioni leggermente legnosi e asparagi verdi per il 60 % della lunghezza.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in peso di turioni non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. I.

Categoria I: 10% in peso di turioni non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. II.

Categoria. II: 10% in peso di turioni non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo, ammesso 10 % di turioni cavi.

CALIBRO

E' determinato da lunghezza e diametro del turione.

Calibrazione secondo la lunghezza: > 17 cm per asparagi lunghi; >12<17 cm per asparagi corti; > 12 cm per asparagi di Cat. II disposti in imballaggio in strati ma non in mazzi; < 12 cm per punte di asparagi. I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere lunghezza massima di 22 cm. Quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm; la differenza massima tra turioni presentati in mazzi deve essere < 5 cm.

Calibrazione secondo il diametro della sezione di meta' lunghezza. A seconda delle categorie, stabilito un diametro minimo, esistono differenziali massimi di calibro all'interno di uno stesso imballaggio o mazzo: Asparagi bianchi e violetti Cat. Extra: diametro minimo 12 mm (differenziale 8 mm); Cat. I: diametro minimo 10 mm (differenziale 10 mm); Cat. II diametro minimo 8 (nessuna omogeneità prescritta); Asparagi violetti/verdi e verdi Cat. Extra e I: diametro minimo 3 mm (differenziale 8mm); Cat. II :diametro minimo 3 mm (nessuna omogeneità prescritta).

Tolleranze: 10% in numero o in peso dei turioni non conformi al calibro identificato, con scarto massimo di 1 cm per lunghezza e 2 mm per diametro.

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o spedite o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o spedite.	Asparagi + bianchi, verdi, violetti o violetti/verdi (se il contenuto non e' visibile dall'esterno) ed eventualmente dicitura corti o punte o mescolanza bianchi o violetti	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Calibro: indicare Diametro Min e Max per asparagi soggetti a regole di omogeneita' per gli altri ammesso diametro minimo e dicitura "e +" • Numero mazzi o imballaggi unitari per tale tipo di condizionamento. • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere asparagi di stessa origine, varieta', gruppo di colorazione e calibro.
PRESENTAZIONE	in mazzi o disposti a strati