

## NORME DI QUALITA' DEGLI AGLI (*allium sativum*)

Reg. (CE) n. 2288/97 del 18/11/97

*garlic(ing), ail(franc.), ajo(esp.), Knoblauch(ger.)*



### DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "AGLIO FRESCO" o "SEMISECCO" o "SECCO" se il prodotto non è visibile
3. Varietà o tipo commerciale (es.: "AGLIO BIANCO PIACENTINO" o "AGLIO ROSA", ecc.)
4. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro (indicando i diametri minimi e massimi dei bulbi)
7. Numero registro Operatori (BNDOO)

### CARATTERISTICHE MINIME

Sani, consistenti, puliti, esenti da: parassiti, danni da gelo o sole, tracce di muffa, germogli esterni visibili, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

**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. Ammessi : lacerazioni o assenza di parti della tunica esterna, lesioni cicatrizzate, leggere contusioni, forma irregolare, assenza di tre bulbilli al massimo.

### CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

E' determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale (se il prodotto è calibrato indicare il diametro minimo e massimo dei bulbi).

Diametro minimo: **45 mm** per Categoria Extra - **30 mm** per Categoria I e II.

Per gli 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

### PRESENTAZIONE

1. Sciolti con steli recisi: lunghezza massima degli steli cm. 10 per agli freschi o semifreschi, cm. 3 per gli agli secchi
2. In mazzi con almeno 6 bulbi per prodotto fresco e semisecco (lunghezza massima degli steli non superiore a 25 cm)
3. In mazzi con almeno 12 bulbi per prodotto secco
4. In trecce di almeno 12 o 24 bulbi per prodotto secco e semisecco
5. In piccole confezioni (retine 2-3 bulbi)
6. Il taglio del gambo deve essere netto

### TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

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

**Categoria I: 10%** in peso di bulbi non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. II, compreso 1% germogliato

**Categoria II: 10%** in peso di bulbi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume, danneggiati dal gelo, dal sole o da alterazioni che li rendano inadatti al consumo 5% germogliati.