Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: **FINOCCHIO BIOLOGICO** Varietà botanica: **Foeniculum vulgare** Zona d'origine: **Italia**
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I finocchi devono essere: • Di aspetto fresco • Sani e interi • Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza • Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi • Privo di foglie • Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte • Con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm • Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato
Caratteristiche minime di maturazione	I finocchi devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei finocchi 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 2. calibro (se richiesto dal cliente) 3. categoria 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 o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità.
Disposizioni relative alla presentazione	**Omogeneità:** il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, con taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• Extra • I° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).

Calibrazione	• Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
Tolleranze	**Calibrazione:** in funzione dei pezzi per collo 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di finocchi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Metodo di Coltivazione	**Finocchio – Produzione da coltivazione "Biologica"** 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 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.