Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: **PORRI** Varietà botanica: **ALLIUM PORRUM** Zona di Origine: **Toscana, Italia**
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I porri devono essere: • interi; • di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente; • non fioriti; • esenta da parassiti; • con estremità regolare delle foglie allorquando vengono tagliate; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei; • il bulbo deve essere di colore bianco, mentre le foglie di colore verde intenso.
Metodo di Coltivazione	**Porri – Produzione da coltivazione "Biologica"** Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. 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".
Caratteristiche minime di maturazione	I porri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei porri 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. categoria, 3. calibro minimo (se richiesto), 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. 7. Classe 8. Numero di mazzi (per porri confezionati).
Disposizioni relative alla presentazione	**Omogeneità.** Il contenuto di ogni mazzo o imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. **Condizionamento.** I porri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. **Presentazione.** I porri possono essere presentati: • in strati regolari sull'imballaggio, • legati in mazzi, • in sacchi da 5 kg.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• I° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale. Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.
Calibrazione	La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, misurato perpendicolare all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto ed è fissato in un minimo 8 mm per i primaticci e 10 mm per gli altri. Nella I^ cat. il diametro del piede più grosso, stesso mazzo o imballo, non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.
Tolleranze	**Calibrazione:** in uno stesso mazzo o imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso. **Qualitative:** • I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di porri non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	**Sfusi:** in sacchi e posizionati in plateau o CPR. Oltre al sacco, i porri possono essere riposti sfusi nell'imballaggio.
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.