

Scheda Controllo Qualità Fiori

Data V.I.: _____

Specie: VIOLACIOCCA

Azienda: _____

(Matthiola incana)

Località: _____

Cat. Prima

Tolleranza di qualità ammessa: 5% dei fiori (che comunque devono conservare un buon aspetto)

Raccolta:

Da realizzare nelle ore più calde della giornata con la parte epigea completamente asciutta. Nel periodo da Settembre a marzo.

Il tempo intercorrente dalla raccolta al confezionamento non deve superare le tre ore.

Nel periodo da Aprile ad Agosto la raccolta deve avvenire in orari in cui la temperatura deve essere compresa tra i 20 ed i 25 gradi, la parte epigea non deve essere assolutamente bagnata ne umida.

La commercializzazione deve avvenire entro 48 ore dal confezionamento

C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Caratteristica	Requisito	C.V. (*)	Conformità	Note
Stelo				
Lunghezza	> 60cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Flessione massima	10°	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Curvatura	max 5 cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Foglie	sane	G	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Pulito delle foglie nella parte basale per 15 cm		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Infiorescenza

Spiga	ben formata	G	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Spiga con fori doppi		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
lunghezza minima	15 cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
2-3 corone di fiori della infiorescenza aperte		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
colorazione tipica della varietà		G	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Confezionamento

Pari di fiore	SI	O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
10 per mazzo	SI	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
pari di piede	SI	O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
In un mazzo le infiorescenze devono avere le lunghezze pressochè uniforme.		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
I mazzi sono confezionati in involucro microforato, che non deve sporgere più di 3 cm oltre la sommità delle spighe e deve poter contenere le foglie		M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
I mazzi non devono essere assemblati in pacchi.		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

L'Ispettore _____

(*) Criterio di valutazione: M= Misura G= Giudizio O= Osservazione

Scheda Controllo Qualità Fiori

Data V.I.: _____

Azienda: _____

Località: _____

Specie: VIOLACIOCCA

(*Matthiola incana*)

Cat. Extra

(tolleranza di qualità ammessa: Nessuna)

Raccolta:

Da realizzare nelle ore più calde della giornata con la parte epigea completamente asciutta. Nel periodo da Settembre a marzo.

Il tempo intercorrente dalla raccolta al confezionamento non deve superare le tre ore.

Nel periodo da Aprile ad Agosto la raccolta deve avvenire in orari in cui la temperatura deve essere compresa tra i 20 ed i 25 gradi, la parte epigea non deve essere assolutamente bagnata ne umida.

La commercializzazione deve avvenire entro 48 ore dal confezionamento

C NC

C NC

C NC

C NC

Caratteristica	Requisito	C.V. (*)	Conformità	Note
Stelo				
Lunghezza	> 70cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Flessione massima	10°	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Curvatura	max 5 cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Foglie	sane	G	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Pulito delle foglie nella parte basale per 15 cm		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Infiorescenza

Spiga	Dritta	O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Ben formata ed armonica (senza vuoti di fiori nella spiga)		G	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Solo fiori a doppia corolla		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
lunghezza minima	20 cm	O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
2-3 corone di fiori della infiorescenza aperte		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
colorazione tipica della varietà		G	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Confezionamento

Pari di fiore	SI	O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
10 per mazzo	SI	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
pari di piede	SI	O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
In un mazzo le infiorescenze devono avere le lunghezze pressochè uniforme.		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
I mazzi sono confezionati in involucri microforato, che non deve sporgere più di 3 cm oltre la sommità delle spighe e deve poter contenere le foglie		M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
I mazzi non devono essere assemblati in pacchi.		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

L'Ispettore _____

(*) Criterio di valutazione: M= Misura G= Giudizio O= Osservazione

Scheda Controllo Qualità Fiori

Data V.I.: _____

Specie: VIOLACIOCCA

Azienda: _____

(Matthiola incana)

Località: _____

Cat. Seconda

Tolleranza di qualità ammessa: 10% dei fiori (di cui la metà può presentare leggeri attacchi di parassiti animali e vegetali). Tali fiori devono essere comunque utilizzabili.

Raccolta:

Da realizzare nelle ore più calde della giornata con la parte epigea completamente asciutta. Nel periodo da Settembre a marzo.

Il tempo intercorrente dalla raccolta al confezionamento non deve superare le tre ore.

Nel periodo da Aprile ad Agosto la raccolta deve avvenire in orari in cui la temperatura deve essere compresa tra i 20 ed i 25 gradi, la parte epigea non deve essere assolutamente bagnata ne umida.

La commercializzazione deve avvenire entro 48 ore dal confezionamento

C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Caratteristica		C.V. (*)	Conformità	Note
Stelo				
Lunghezza	< 60cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Flessione massima	> 10°	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Curvatura	max 5 cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Pulito delle foglie nella parte basale per 15 20 cm		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Infiorescenza				
Spiga con fori doppi		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
lunghezza anche inferiore ai	15 cm	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
2-3 corone di fiori della infiorescenza aperte		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Confezionamento				
Pari di fiore	SI	O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
10 per mazzo	SI	M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
pari di piede	SI		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
In un mazzo le infiorescenze devono avere le lunghezze pressochè uniforme.		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
I mazzi sono confezionati in involucri microforato, che non deve sporgere più di 3 cm oltre la sommità delle spighe e deve poter contenere le foglie		M	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
I mazzi non devono essere assemblati in pacchi.		O	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

L'Ispettore _____

(*) Criterio di valutazione: M= Misura G= Giudizio O= Osservazione