

Security level: RINA/CL/SENSITIVE Agroqualità	Autocontrollo DOP Carciofo Spinoso di Sardegna	MDC8 Rev. 00 del 31/01/2023
--	--	--------------------------------

Registro Autocontrollo Carciofo Spinoso di Sardegna

Ditta: _____ Codice Agroqualità _____
(ragione sociale o timbro azienda)

Sede legale in _____ Cap _____

Comune _____ Prov. _____

Anno _____ Firma _____

Security level: RINA/CL/SENSITIVE Agroqualità	Autocontrollo DOP Carciofo Spinoso di Sardegna	MDC8 Rev. 00 del 31/01/2023
---	---	--

Lotto _____ Data _____

Parametro di Controllo	Conforme/ Non Conforme	Firma responsabile autocontrollo
Forma: capolino conico allungato mediamente compatto		
Colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre		
Presenza di spine di colore giallo nelle brattee		
Struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile		
Parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco		
Profumo: intenso di cardo e floreale		
Consistenza: alla base le brattee sono carnose e allo stesso tempo tenere e croccanti		
Gusto: corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina		
Astringenza: la presenza dei tannini, componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati, tipica del “Carciofo Spinoso di Sardegna”.		

Lotto _____ Data _____

Parametro di Controllo	Conforme/ Non Conforme	Firma responsabile autocontrollo
Forma: capolino conico allungato mediamente compatto		
Colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre		
Presenza di spine di colore giallo nelle brattee		
Struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile		
Parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco		
Profumo: intenso di cardo e floreale		
Consistenza: alla base le brattee sono carnose e allo stesso tempo tenere e croccanti		
Gusto: corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina		
Astringenza: la presenza dei tannini, componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati, tipica del “Carciofo Spinoso di Sardegna”.		

Security level: RINA/CL/SENSITIVE Agroqualità	Autocontrollo DOP Carciofo Spinoso di Sardegna	MDC8 Rev. 00 del 31/01/2023
---	---	--

Lotto _____ Data _____

Parametro di Controllo	Conforme/ Non Conforme	Firma responsabile autocontrollo
Forma: capolino conico allungato mediamente compatto		
Colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre		
Presenza di spine di colore giallo nelle brattee		
Struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile		
Parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco		
Profumo: intenso di cardo e floreale		
Consistenza: alla base le brattee sono carnose e allo stesso tempo tenere e croccanti		
Gusto: corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina		
Astringenza: la presenza dei tannini, componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati, tipica del "Carciofo Spinoso di Sardegna".		

Lotto _____ Data _____

Parametro di Controllo	Conforme/ Non Conforme	Firma responsabile autocontrollo
Forma: capolino conico allungato mediamente compatto		
Colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre		
Presenza di spine di colore giallo nelle brattee		
Struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile		
Parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco		
Profumo: intenso di cardo e floreale		
Consistenza: alla base le brattee sono carnose e allo stesso tempo tenere e croccanti		
Gusto: corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina		
Astringenza: la presenza dei tannini, componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati, tipica del "Carciofo Spinoso di Sardegna".		