



<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>CAVOLFIORI</b> Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA Zona d'origine: Italia
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	<p>I cavolfiori (le infiorescenze) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· interi;</li> <li>· di aspetto fresco;</li> <li>· sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>· puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>· privi di parassiti;</li> <li>· privi di umidità esterna anormale;</li> <li>· privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. metodo di calibrazione,</li> <li>4. calibro o numero di infiorescenze,</li> <li>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale,</li> <li>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>7. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<p><u>Sfusi</u>: 1 strato uniforme e posizionati in plateau e in cassette</p> <p><u>Confezionati</u>: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Filmati con film microforato o con pellicola aderente. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> <li>- prezzo al Kg</li> <li>- prezzo unitario</li> <li>- data di scadenza</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><u>Omogeneità</u>. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, <u>Condizionamento</u>. devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p><u>Presentazione</u>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· con foglie: sane e verdi che coprono l'infiorescenza,</li> <li>· defogliati: privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti,</li> <li>· coronati: foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza.</li> </ul>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<p>Extra (di qualità superiore), ben formati, resistenti, compatti, con grana molto serrata, colore uniformemente bianco o paglierino, con foglie fresche se presentati con foglie o coronati, esenti da qualsiasi difetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· I° categoria (di buona qualità), resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, foglie fresche se presentati con foglie o coronati. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, e una leggerissima peluria.</li> <li>· II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grananon molto serrata, colorazione giallastra. I cavolfiori possono presentare macchie di sole, 5 foglioline tra i coimbri, lieve peluria.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro si misura sulla base del diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza oppure sulla base di misurazione all'arco della stessa ed è misurata in cm.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Il diametro minimo è fissato a 11 cm e l'arco minimo è di 13 cm.</li> <li>· Diametro massimo di cm 20</li> <li>· Per prodotto a marchio Coop, il diametro dell'infiorescenza si deve aggirare da 11 a 15 cm.</li> </ul> <p>La differenza tra il calibro minimo e massimo (stesso imballo) non deve superare 4 cm di diametro e 5 cm all'arco delle infiorescenze.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero.</p> <p>Cumulo delle tolleranze qualità + calibro: 10% extra, 15% I<sup>°</sup> e II<sup>°</sup>.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Extra: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>· I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>· II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><u>Cavolfiori – Produzione convenzionale</u> Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Cavolfiore – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Cavolfiore – Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<b>OGM - Allergeni - Lattice</b>	<p>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.</p>