



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLFIORI Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA
Temperatura prodotto in entrata	Zona di origine: Campania, Veneto, Molise, Puglia, Emilia Romagna, Francia, Belgio, Inghilterra, Norvegia. min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)
Caratteristiche generali	+ 3° C I cavolfiori (le infiorescenze) devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti (prive di sostanze estranee visibili); • privi di parassiti; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cassetta/piateau di legno, cartone o plastica 30x50 o 40x60 a uno strato, alla rinfusa, i cavolfiori possono essere filmati.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. metodo di calibratura, 4. calibro o numero di infiorescenze, 5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale, 6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. <ul style="list-style-type: none"> • con foglie: sane e verdi che coprono l'infiorescenza, • defogliati : privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti, • coronati: foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 1° 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. • 2° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grana non molto serrata, colorazione giallastra. I cavolfiori possono presentare macchie di sole, 5 foglioline tra i coimbrì, lieve peluria.

<p>Calibrazione</p>	<p>Il calibro si misura sulla base del diametro massimo della loro sezione normale e 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"> • Il diametro minimo è fissato a 11 cm e l'arco minimo è di 13 cm. • 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>Tolleranze</p>	<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^{va} e II^{va}.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • I^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Cavolfiori – Produzione convenzionale</p> <p>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>Cavolfiore – Produzione da coltivazioni a “Lotta Integrata” e/o “Produzione Integrata”</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione a Lotta Integrata”, previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertirizzazione 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 regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p>Cavolfiore – Produzione da coltivazione “Biologica”</p> <p>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 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente “il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”.</p>