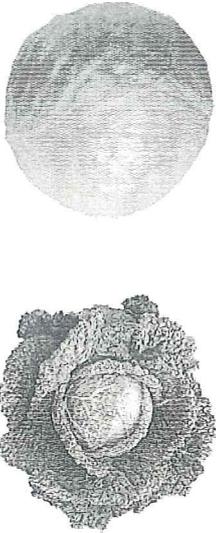


CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI - CAVOLI VERZOTTI (aggiornamento al 01/02/2012)

ST07.01

Rev 01
del 09/09/2009

Pag. 1 di 2

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI E VERZOTTI Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA varietà BULLATA e SABAUDA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli cappucci e verzotti 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); • non ammaccati, né aperti, né prefioriti; • esenti da alterazioni causate dal gelo; • esenti da insetti e/o alterazioni da parassiti; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. Con torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, con taglio netto, se mondati, se non mondati taglio alla base.
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. peso o numero di pezzi, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà e colore. Condizionamento. I cavoli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 1° categoria (di buona qualità), compatti, con foglie ben attaccate. Sono tollerate piccole lacerazioni nelle foglie esterne e leggeri danni all'apice.
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Il calibro è determinato dal peso netto e non può essere inferiore a 350 g per frutto. • La calibrazione è obbligatoria per il prodotto presentato imballato, in tal caso il peso della palla più pesante non deve superare il doppio di quello della palla più leggera. Quando il peso della palla più pesante è inferiore o uguale a 2 kg. La differenza tra la palla più leggera e la più pesante non deve superare 1 kg.

CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI - CAVOLI VERZOTTI (aggiornamento al 01/02/2012)

ST07.01

Rev 01
del 09/09/2009

Pag. 2 di 2

Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o peso. Comunque nessun cavolo può avere un peso inferiore a 300 g.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Te:</u> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <p>Stuso in plateau e CPR</p>
Modalità di confezionamento	<p>Cappucci bianchi/rossi - Verze – Produzione convenzionale</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione 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>
Metodo di coltivazione	<p>Cappucci bianchi/rossi - Verze – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</p> <p>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>Cappucci bianchi/rossi - Verze – 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 vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<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>