



CAVOLO CAPPuccio BIANCO BIOLOGICO

Denominazione: Cavolo cappuccio bianco e rosso
Varietà botanica: Brassica Oleracea varietà Bullata

Caratteristiche generali:

Devono avere colorazione adeguata alla varietà, giusta maturazione. Devono essere interi, sani, puliti, privi di insetti e/o parassiti, privi di sapore e/o odore estranei. I frutti non devono presentare ammaccature e non devono essere aperti.

Varietà e pezzature: Le varietà più coltivate sono il cavolo tondo che si presenta come una sfera e risulta essere molto compatto ed il cappuccio a cuore che si presenta un po' appuntito e risulta avere una consistenza più morbida.

Mesi di raccolta: La raccolta avviene a seconda delle varietà e delle zone di produzione in quasi tutte le stagioni. Sono presenti anche coltivazioni estere.

Classificazione: Extra, prima e seconda.
Il calibro è determinato dal peso del frutto che non può essere inferiore.
Sono ammessi piccoli danni all' apice e qualche lacerazione delle foglie esterne.

Imballo: Si presentano in cassetine monostrato, alla rinfusa o in sacco.

Etichettatura: Nell' etichetta che accompagna il prodotto sono visibili le seguenti indicazioni:
1) Denominazione del prodotto
2) Categoria
3) Paese di origine
4) Nominativo e indirizzo dell' azienda o dello stabilimento di produzione
5) Specifica prodotto di origine biologica

Tipologia di prodotto : Prodotto alimentare deteriorabile.

Data di emissione: 30/10/2012

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo