

**Immagini**



CAVOLFIORE BIANCO



CAVOLFIORE VIOLETTO



CAVOLFIORE VERDE



CAVOLFIORE ROMANESCO

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **CAVOLFIORI**  
Varietà botanica: **BRASSICA OLERACEA**  
Zona d'origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

I cavolfiori (le infiorescenze) devono essere:

- 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.

**Metodo di Coltivazione**

**Cavolfiore – Produzione da coltivazione "Biologica"**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

**Caratteristiche minime di maturazione**

I cavolfiori devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cavolfiori devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

**Etichettatura sull'imballo**

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. calibro o numero di infiorescenze,
4. nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in

	<p>una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</p> <p>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</p> <p>6. lotto per la rintracciabilità.</p>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<p><b>Sfusi:</b> 1 strato uniforme e posizionati in plateau e in CPR</p> <p><b>Confezionati:</b></p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <p>Filmati con film microforato o con pellicola aderente.</p> <p>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> </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><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità,</p> <p><b>Condizionamento.</b> 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><b>Presentazione.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>con foglie</u>: sane e verdi che coprono l'infiorescenza,</li> <li>• <u>defogliati</u> : privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti,</li> <li>• <u>coronati</u>: foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza.</li> </ul>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <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, grana non molto serrata, colorazione giallastra. I cavolfiori possono presentare macchie di sole, 5 foglioline tra i corimbi, 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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per prodotto a marchio Coop, il diametro dell'infiorescenza si deve aggirare da 11 a 15 cm.</li> <li>La differenza tra il calibro minimo e massimo (stesso imballo) non deve superare 4 cm di diametro e 5 cm all'arco delle infiorescenze.</li> </ul>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero.</p> <p><b>Cumulo</b> delle tolleranze qualità + calibro: 10% extra, 15% I<sup>^</sup> e II<sup>^</sup>.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li><u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li><u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul>
<b>Territorialità (km 0)</b>	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.