

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CAVOLO NERO**
Varietà botanica: **Brassica oleracea L. varietà ACEPHALA SABELLICA**
Zona d'origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

I cavoli 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);
- 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.

Metodo di Coltivazione

Cavolo Nero - 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Caratteristiche minime di maturazione

I cavoli neri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.
Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cavoli neri 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. peso o numero di pezzi,
3. 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 una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
5. lotto per la rintracciabilità.

	SCHEDA TECNICA: CAVOLO NERO BIO (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 2 di 2
--	---	---------	--------------------------	-------------

Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau o in CPR
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà 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	Non esiste una classificazione merceologica definita.
Calibrazione	Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.
Tolleranze	Sono ammesse tolleranze di qualità per i prodotti di ciascun imballaggio. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cavolo nero non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
OGM – Allergeni – Lattice	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.