

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

Cavolfiori – Produzione convenzionale

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.

Cavolfiore – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

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.

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 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 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. metodo di calibrazione (facoltativo), 4. calibro o numero di infiorescenze, 5. 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. 6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 7. lotto per la rintracciabilità.
Modalità di confezionamento	Sfusi: 1 strato uniforme e posizionati in plateau e in CPR Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Filmati con film microforato o con pellicola aderente. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.
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"> • <u>con foglie:</u> sane e verdi che coprono l'infiorescenza, • <u>defogliati</u> : privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti,

Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • <u>coronati</u>: foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza. • 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. • I° categoria (di buona qualità), resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio (per le varietà bianche), foglie fresche se presentati con foglie o coronati. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, e una leggerissima peluria. • 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.
Calibrazione	<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. I cavolfiori sferici con stelo lungo sono esenti dalle disposizioni in materia di calibrazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il diametro minimo è fissato a 11 cm e l'arco minimo è di 13 cm. • Diametro massimo di cm 20 • Per prodotto a marchio Coop, il diametro dell'infiorescenza si deve aggirare da 11 a 15 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.
Tolleranze	<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[^] e II[^].</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
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.