

Immagini



CAPPUCCIO BIANCO



CAPPUCCIO ROSSO

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI**
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 devono essere:

- 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 danni causati 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.

Lo stelo deve essere tagliato al di sotto del punto più basso di crescita delle foglie. Le foglie devono rimanere saldamente attaccate e il taglio deve essere pulito.

Metodo di Coltivazione

Cappucci bianchi/rossi – 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.

Cappucci bianchi/rossi – 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.

	<p><u>Cappucci bianchi/rossi – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell’Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.</p> <p>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>
Caratteristiche minime di maturazione	<p>I cavoli cappucci devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cavoli cappucci devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
Etichettatura sull’imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. categoria, 3. peso o numero di pezzi, 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 una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione). 6. lotto per la rintracciabilità
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, calibro (se calibrati), forma e colore.</p> <p>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.</p>
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, leggero scolorimento dovuto al gelo nel caso dei cavoli cappucci bianchi.
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Il calibro è determinato dal peso netto e non può essere inferiore a 350 g per frutto. <p>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.</p>
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"> • 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	Sfuso in plateau e CPR
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	<p>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.</p>