

**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 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.

**Cavolo Nero - 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.

**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".

|   |  |
|---|--|
| <b>Caratteristiche minime di maturazione</b>          | 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.   |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>                     | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. peso o numero di pezzi,</li> <li>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.</li> <li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>5. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol> |
| <b>Modalità di confezionamento</b>                    | <b>Sfusi:</b> posizionati in plateau o in CPR  |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b>       | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore.<br><b>Condizionamento.</b> 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.  |
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | Non esiste una classificazione merceologica definita.  |
| <b>Calibrazione</b>                                   | Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.  |
| <b>Tolleranze</b>                                     | Sono ammesse tolleranze di qualità per i prodotti di ciascun imballaggio.<br>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.  |
| <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.   |