

Immagini**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **CAVOLO BROCCOLO**
 Varietà botanica: **BRASSICA OLERACEA**
 Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura automezzo

min 3° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)

Temperatura prodotto in entrata

Minimo + 3° C

Caratteristiche generali

I cavoli (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.

Etichettatura sull'imballo

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

1. denominazione del prodotto,
2. categoria (se previsto),
3. metodo di calibratura (se previsto)
4. calibro o numero di infiorescenze (se previsto)
5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale,
6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
7. lotto di produzione TMC (ove necessario).

Modalità di confezionamento

Sfusi: posizionati in plateau o 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:

- denominazione del prodotto
- provenienza d'origine
- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità
- data di confezionamento/lotto
- categoria

 GRUPPO AGRIBIOLOGNA	SCHEDA TECNICA: CAVOLO BROCCOLO (aggiornamento al 30/09/2009)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
--	---	---------	--------------------------	-------------

	<ul style="list-style-type: none"> - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p> <p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità.</p> <p>Condizionamento. 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"> • I° categoria (di buona qualità), resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presentati con foglie. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grana non molto serrata. Possono presentare capolini fioriti. • Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.
Calibrazione	Qualitative:
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>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</p> <p>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) e D.M. 2722/08, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti regolamenti. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Produzione da coltivazione "Biologica" Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 834/2007 (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>