


<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>CAVOLO BROCCOLO</b> Varietà botanica: <b>BRASSICA OLERACEA</b> Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I cavoli (le infiorescenze) devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• privi di parassiti;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	I cavoli broccoli devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cavoli broccoli 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. categoria (se previsto),</li> <li>3. metodo di calibrazione (se previsto)</li> <li>4. calibro o numero di infiorescenze (se previsto)</li> <li>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.</li> <li>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> posizionati in plateau o in CPR <b>Confezionati:</b> 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.
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> <li>- prezzo al Kg</li> <li>- prezzo unitario</li> <li>- data di scadenza</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità,</p> <p><b>Condizionamento.</b> devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grana non molto serrata. Possono presentare capolini fioriti.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.</li> </ul>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cavolo broccolo non rispondente ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</li> </ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Produzione convenzionale</u></b></p> <p>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><b><u>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"</u></b></p> <p>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> <p><b><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>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 vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<b>Territorialità (km 0)</b>	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>

**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.