

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **Cavolo Cinese (o Cavolo di Pechino)**
Varietà botanica: **Brassica oleracea var. pekinensis Rupr.**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

I cespi devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- resistenti e consistenti;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- punto di distacco netto;
- puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);
- privi di odore e/o sapore estraneo;
- con taglio fresco e non ossidato;
- privi di bruciature da gelo.

Caratteristiche minime di maturazione

I cavoli cinesi devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cavoli cinesi 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:

1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,
2. categoria,
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.
4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
5. peso dell'imballo e scostamento,
6. lotto per la rintracciabilità.

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. Il prodotto deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.

Calibrazione

Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.

Classificazione merceologica e

- 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà.

difetti ammessi

Tolleranze

- E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.

- **Qualitative:**

I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cavoli cinesi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Modalità di confezionamento

Metodo di Coltivazione

Sfusi: posizionati in plateau e CPR

Cavolo Cinese - 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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Cavolo Cinese - 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 Cinese - 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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

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.