

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLO BROCCOLO BIO Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli broccoli (le infiorescenze) devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • intere; • di aspetto fresco; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • prive di parassiti; • prive di umidità esterna anomale; • prive di odore e/o sapore estranei.
Caratteristiche minime di maturazione	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.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. categoria (se previsto), 3. metodo di calibrazione (se previsto) 4. calibro o numero di infiorescenze (se previsto) 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. 6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 7. lotto per la rintracciabilità.
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.
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. devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.

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.
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.
Tolleranze	<p>Qualitative:</p> <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. 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.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione da coltivazione "Biologica"</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 (compresa successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	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.