


Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLFIORI BIO Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavolfiori (le infiorescenze) devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Caratteristiche minime di maturazione	I cavolfiori devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cavolfiori 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, 3. metodo di calibrazione (facoltativo), 4. calibro o numero di infiorescenze, 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: 1 strato uniforme e posizionati in plateau e 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	<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> <p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>con foglie:</u> sane e verdi che coprono l'infiorescenza, • <u>defogliati</u> : privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti, • <u>coronati:</u> foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità), resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, foglie fresche se presentati con foglie o coronati. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, e una leggerissima peluria. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grana non molto serrata, colorazione giallastra. I cavolfiori possono presentare macchie di sole, 5 foglioline tra i corimbi, lieve peluria.
Calibrazione	<p>Il calibro si misura sulla base del diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza oppure sulla base di misurazione all'arco della stessa ed è misurata in cm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il diametro minimo è fissato a 11 cm e l'arco minimo è di 13 cm. • Diametro massimo di cm 20 • Per prodotto a marchio Coop, il diametro dell'infiorescenza si deve aggirare da 11 a 15 cm. • La differenza tra il calibro minimo e massimo (stesso imballo) non deve superare 4 cm di diametro e 5 cm all'arco delle infiorescenze.
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero.</p> <p>Cumulo delle tolleranze qualità + calibro: 15% I[^] e II[^].</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>I°:</u> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II°:</u> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Cavolfiore – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></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>
OGM – Allergeni – Lattice	<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>