

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLI CAPPUCCI BIO Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA varietà BULLATA Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli cappucci 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); • non ammaccati, né aperti, né prefioriti; • esenti da alterazioni causate dal gelo; • esenti da insetti e/o alterazioni da parassiti; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. Con torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, con taglio netto, se mondati, se non mondati taglio alla base.
Caratteristiche minime di maturazione	I cavoli cappucci devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cavoli cappucci 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. peso o numero di pezzi, 4. 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. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). 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 e colore. Condizionamento. I cavoli 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"> • 1° categoria (di buona qualità), compatti, con foglie ben attaccate. Sono tollerate piccole lacerazioni nelle foglie esterne e leggeri danni all'apice.

Calibrazione	<ul style="list-style-type: none">Il calibro è determinato dal peso netto e non può essere inferiore a 350 g per frutto. La calibrazione è obbligatoria per il prodotto presentato imballato, in tal caso il peso della palla più pesante non deve superare il doppio di quello della palla più leggera. Quando il peso della palla più pesante è inferiore o uguale a 2 kg. La differenza tra la palla più leggera e la più pesante non deve superare 1 kg.
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o peso. Comunque nessun cavolo può avere un peso inferiore a 300 g. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	Sfuso in plateau e CPR
Metodo di Coltivazione	<u>Cavolo Cappuccio – Produzione da coltivazione “Biologica”</u> 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”.
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.