



Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLI di BRUXELLES Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA varietà BULLATA e GEMMIFERA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli di Bruxelles devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; non gelati; puliti (privi di sostanze estranee visibili);• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da insetti e/o alterazioni da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei;• devono avere torsolo tagliato immediatamente sotto l'inserzione delle prime foglie.
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. calibro del diametro minimo e massimo,4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione).
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 di Bruxelles 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	I° categoria (di buona qualità), compatti, ben serrati, esenti da danno dal gelo, con buona colorazione. I cavoli di Bruxelles possono avere leggere ammaccature superficiali causate da manipolazione, di calibrazione o imballaggio, piccole lacerazioni delle foglie esterne.
Calibrazione	Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Il diametro si misura in mm ed è: <ul style="list-style-type: none">• 10 mm per i cavoli mondati• 15 mm per i cavoli non mondati Nello stesso imballo la differenza ammessa tra il più grosso e il più piccolo è di 20 mm.
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o peso. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• I°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	Sono disponibili solo prodotti "convenzionali". 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.
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.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI – CAVOLI VERZOTTI

Rev. 0 del
12.04.2010

Immagini	 <p>CAV. CAPPUCCIO CAV. VERZA</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI E VERZOTTI Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA varietà BULLATA e SABAUDA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli cappucci e verzotti devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; non ammaccati, né aperti, né prefioriti; puliti (privi di sostanze estranee visibili);• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da alterazioni causate dal gelo, da insetti e/o alterazioni da parassiti; privi di umidità esterna anormale, 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.
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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione).
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">• L: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	Sfuso in plateau e CPR



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI**
– CAVOLI VERZOTTI

Rev. 0 del
12.04.2010

Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> 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><u>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u> 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><u>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".</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.



Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLO BROCCOLO Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli (le infiorescenze) devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; puliti (prive di sostanze estranee visibili);• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• privi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.
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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale,6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau o in CPR <u>Confezionati:</u> 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.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.



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	Qualitative: <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.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> 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><u>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u> 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><u>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".</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.