

SPECIFICA DI PRODOTTO N. 8



Cavolfiori


SPECIFICA INTERNA

In conformità al REGOLAMENTO (CE) N. 1580/2007
del 21 dicembre 2007

inerente le norme di commercializzazione generiche dei prodotti ortofrutticoli

| | | |
|--|-----------------------|--------------------------------------|
|  | SPECIFICA DI PRODOTTO | Ed. 2 - Rev. 0.0 Data: 05/04/2010 |
| | REG.SPP | Pagina 1 di 2 |

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| NUMERO SPECIFICA: 8 | ORIGINE: INTERNA |
| PRODOTTI: CAVOLFIORI | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Immagini Rappresentative |  |
| Definizione del prodotto | Cavolfiori delle varietà (cultivar) derivanti dalla specie Brassica oleracea L. convar. botrytis (L.) Alef. var. botrytis destinati ad essere consegnati al consumatore allo stato fresco, ad esclusione dei cavolfiori destinati alla trasformazione industriale. |
| Requisiti qualitativi minimi | <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle tolleranze ammesse (cfr. di seguito), i prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ interi; ▪ sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; ▪ puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; ▪ praticamente privi di parassiti; ▪ praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; ▪ privi di umidità esterna anormale; ▪ privi di odore e/o sapore estranei. |
| Classificazione | <p>Categoria «Extra» I prodotti di questa categoria devono essere di qualità superiore e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale. Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievi imperfezioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.</p> <p>Categoria I I prodotti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale. Sono tuttavia ammessi leggeri difetti, a condizione che essi non pregiudichino l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.</p> <p>Categoria II Questa categoria comprende i prodotti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Possono presentare difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto.</p> |
| Tolleranze di qualità | <p>Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse in ciascun imballaggio le seguenti tolleranze di qualità.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Categoria «Extra» Il 5 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria. ▪ Categoria I Il 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria. ▪ Categoria II Il 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o che |

| | |
|----------------------------|--|
| | presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. |
| Omogeneità | Tutti i prodotti contenuti nell'imballaggio devono essere della stessa origine, varietà, qualità o categoria commerciale. |
| Condizionamento | Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. |
| Presentazione | I cavolfiori possono essere presentati nei tre modi seguenti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ con foglie: cavolfiori rivestiti di foglie sane e verdi in numero e lunghezza sufficienti per coprire e proteggere interamente l'infiorescenza (testa). Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto delle foglie di protezione; ▪ defogliati: cavolfiori privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo. Sono ammesse al massimo cinque foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza (testa); ▪ coronati: cavolfiori ancora rivestiti di un numero di foglie sufficiente a proteggere l'infiorescenza (testa). Le foglie devono essere verdi e sane, recise al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza (testa). Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto delle foglie di protezione. |
| Indicazioni esterne | <p>Identificazione Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore. Tale dicitura può essere sostituita:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; ▪ solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice. <p>Natura del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Designazione della specie, se il contenuto non è visibile dall'esterno; ▪ denominazione della o, se del caso, delle varietà; ▪ "di serra", se del caso. <p>Origine del prodotto Paese o, se del caso, paesi di origine e eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale.</p> <p>Caratteristiche commerciali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Categoria. |