

NORME DI QUALITA' DEI CAVOLFIORI

(brassica oleracea var. botrytis)

Reg. (CE) n. 963/98 del 7/05/98

modifica n. 251/99 – n. 1135/01

cauliflower(ing), chou fleur(franc.), coliflor(esp.), Blumenkohl(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**CAVOLFIORE**" se il prodotto non è visibile e tipo o varietà per colori diversi dal bianco
3. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
5. Calibro o numero di infiorescenze
6. Numero registro Operatori (BNDOO)

CARATTERISTICHE MINIME e DI QUALITA'

Interi, sani, puliti, aspetto fresco, privi di: parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

Categoria Extra: ben formati, resistenti e compatti, di grana molto serrata, colore uniformemente bianco o paglierino, esenti da difetti; corone di foglie di aspetto fresco

Categoria I: resistenti, di grana serrata, colore bianco o paglierino, privi di macchie o escrescenze di foglie tra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime - ammesse leggere deformazioni, grana non del tutto serrata, colorazione giallastra. Tollerate piccole macchie di sole, max 5 foglioline in escrescenza, lieve attacco di parassiti, danni superficiali da gelo e lievi ammaccature.

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

E' determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale:

Diametro minimo = 11 cm con differenze tra diametro minimo e massimo in un imballaggio < 4 cm
La calibrazione non si applica ai prodotti in miniatura

Tolleranze: **10%** in peso di cavolfiori non conformi al calibro identificato., con diametro di almeno 10 cm per le infiorescenze classificate nel calibro minimo previsto

PRESENTAZIONE

- Con foglie (sane e verdi)
- Coronati con foglie tagliate al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza
- Defogliati: sono ammesse al massimo 5 foglioline tenere aderenti all'infiorescenza

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in peso di cavolfiori non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I.

Categoria I: 10% in peso di cavolfiori non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.

Categoria II: 10% in peso di cavolfiori non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.