

Cavolino di Bruxelles

Brassica oleracea L. convar. oleracea var. gemmifera

Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sano
- di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato.
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

Prescrizioni specifiche

- esente da parassiti animali o crittogamici e relativi danni
- cavolini verdi, teneri e ben chiusi
- una colorazione leggermente rosso-violacea è ammessa
- senza foglie gialle
- preparato con cura, senza foglie sciolte
- torsolo tagliato o strappato netto alla base della rosetta

Dimensioni

Diametro per pezzo: 25 – 40 mm

Differenza del calibro nel medesimo imballaggio: massimo 10 mm

Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale.

Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (sommate) non devono essere superiori a 10% del peso o del numero di pezzi.

Identificazione

- Designazione del prodotto (a partire dal primo livello commerciale)
- Nome e indirizzo del produttore o dell'intermediario che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- Paese di produzione

Esigenze supplementari per le merci preimballate (non trasformate) :

- Peso dell'unità di vendita
- Prezzo base al kg
- Prezzo di vendita dell'unità

Per le verdure contrassegnate da un marchio o da un label è richiesto il rispetto delle esigenze dei relativi regolamenti e/o ordinanze.