



<b>Immagini</b>	 <p>MELONE CANTALUPO                      MELONE GIALLO                      MELONE RETATO</p>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>MELONI</b> Varietà botanica: <b>CUCUMIS MELO</b> Zona di Origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I meloni devono essere <ul style="list-style-type: none"><li>• interi; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• sodi e sufficientemente maturi nel colore e sapore; privi di fessurazioni; di aspetto fresco; puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li><li>• praticamente esenti da parassiti o danni da essi provocati; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.</li></ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascun imballo sono da riportare le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto, varietà,</li><li>2. categoria,</li><li>3. calibro, peso, diametro o numero di pezzi per collo.</li><li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li><li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li><li>6. peso netto dell'imballo,</li><li>7. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li></ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	Sfusi: <ul style="list-style-type: none"><li>- in plateau con numero di frutti da 5 a 7</li><li>- in mini bins di legno con 2 strati per ogni bins posizionati uniformemente</li><li>- in CPR con numero di frutti da 10/12</li></ul> Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: nastrati, etichettati e posizionati in plateau, in bins o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, con varietà, qualità, forma e colore omogenei. <b>Condizionamento.</b> I meloni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.



<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I° categoria (di buona qualità), ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima 1/2 cm. E' ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno.</li><li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Si possono avere difetti di forma, di colorazione nella scorza, difetti superficiali.</li></ul>
<b>Calibrazione</b>	Nella nostra scala determiniamo il calibro in base al numero dei frutti contenuti in un plateau 30x50.
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> Il calibro è determinato dal peso o dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il peso minimo richiesto è 300 gr. Il peso del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare il 50% del peso di quello più piccolo. Il diametro minimo è di 8 cm. Il diametro del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del frutto più piccolo.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li><li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li></ul>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Produzione da coltivazioni "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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.