



<b>Immagini</b>	 <p>MELANZANE VIOLA                      MELANZANE GLOBOSE                      MELANZANE LUNGHE</p>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>MELANZANE</b> Varietà botanica: <b>SOLANUM MELONGENS</b> Secondo la forma si distinguono: melanzane lunghe melanzane globose Zona di Origine: <b>Italia, PVE</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 4° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le melanzane devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• intere; di aspetto fresco; consistenti; pulite (prive di sostanze estranee visibili); munite del calice e del peduncolo;</li><li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• con epicarpo di colore nero brillante, senza sfumature rossastre, abrasioni o alterazioni di altra origine, frutto sodo</li><li>• con polpa non fibrosa o legnosa e semi poco sviluppati; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.</li></ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto e tipo commerciale,</li><li>2. categoria,</li><li>3. calibro minimo e massimo,</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. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li></ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Per le lunghe la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme. <b>Condizionamento.</b> Le melanzane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione.</b> E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sulle melanzane.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, esenti da bruciature da sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature non superiori a 3 cmq della superficie.</li><li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima), devono presentare le caratteristiche essenziali di qualità e presentazione. Possono essere presenti difetti di forma, di colorazione, lievi bruciature da sole e difetti cicatrizzati della buccia per una superficie non superiore a 4 cmq.</li></ul>



<b>Calibrazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, o dal peso, in g, ed è obbligatoria per la categoria I<sup>^</sup>.</li></ul> <p><u>Calibro in diametro</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• minimo ammesso 40 mm per le lunghe, 70 mm per le globose,</li><li>• la differenza, nello stesso imballo, tra la più piccola e la più grossa non deve superare 20 mm per le lunghe, 25 mm per le globose.</li></ul> <p>Inoltre per le lunghe la lunghezza minima è di 80 mm fuori peduncolo.</p> <p><u>Calibro in funzione del peso</u> (peso minimo 100 gr.)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• da 100 a 300 gr. con una differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;</li><li>• da 300 a 500 gr. con una differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;</li><li>• superiore a 500 gr. con una differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio.</li></ul>
<b>Tolleranze</b>	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• categoria I<sup>^</sup>, +/- il 10% in numero o in peso del calibro indicato.</li><li>• categoria II<sup>^</sup>, +/- 10% in numero o in peso della calibrazione minima.</li><li>• tollerato prodotto inferiore ai minimi: 5 mm e 90 g.</li></ul> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>I<sup>^</sup></u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <u>II<sup>^</sup></u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li></ul>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<p>Sfusa: uno o più strati uniformemente posizionati in plateau e in CPR, bins</p> <p>Confezionata: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vassoio filmato a peso egalizzato o peso prezzo</p> <p>La confezione si presenta composta da uno o più frutti, confezionati/filmati e riposti in plateau o CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- denominazione del prodotto</li><li>- provenienza d'origine</li><li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li><li>- data di confezionamento/lotto</li><li>- categoria</li><li>- calibro</li><li>- codice a barre</li><li>- peso (fisso garantito o variabile)</li><li>- prezzo al Kg</li><li>- prezzo unitario</li><li>- data di scadenza</li></ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>



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