




<b>Immagini</b>	   <p style="text-align: center;"> <span>MELANZANE VIOLA</span>      <span>MELANZANE GLOBOSE</span>      <span>MELANZANE LUNGHE</span> </p>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>MELANZANE</b> Varietà botanica: <b>SOLANUM MELONGENS</b> <i>Secondo forma</i> si distinguono: <ul style="list-style-type: none"> <li>• melanzane lunghe</li> <li>• melanzane globose</li> </ul> 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;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• consistenti;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• munite del calice e del peduncolo;</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;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Le melanzane devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle melanzane devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
<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 (espresso in minimo e massimo),</li> <li>4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>

<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><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.</p> <p><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.</p> <p><b>Presentazione.</b> E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sulle melanzane.</p>
<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^.</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><b>Calibrazione:</b> in uno stesso imballo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>categoria I^, +/- il 10% in numero o in peso del calibro indicato.</li> <li>categoria II^, +/- 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>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> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di melanzane non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<p><b>Sfusa:</b> uno o più strati uniformemente posizionati in plateau e in CPR, bins</p> <p><b>Confezionata:</b></p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vassoio filmato a peso egalizzato o peso prezzo</li> </ul> <p>La confezione si presenta composta da uno o più frutti, confezionati/filmati e riposti in plateau o CPR</p> <p>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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>Melanzane – Produzione convenzionale</u></b></p> <p>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>Melanzane – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b></p> <p>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>Melanzane – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>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>	<p>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.</p>