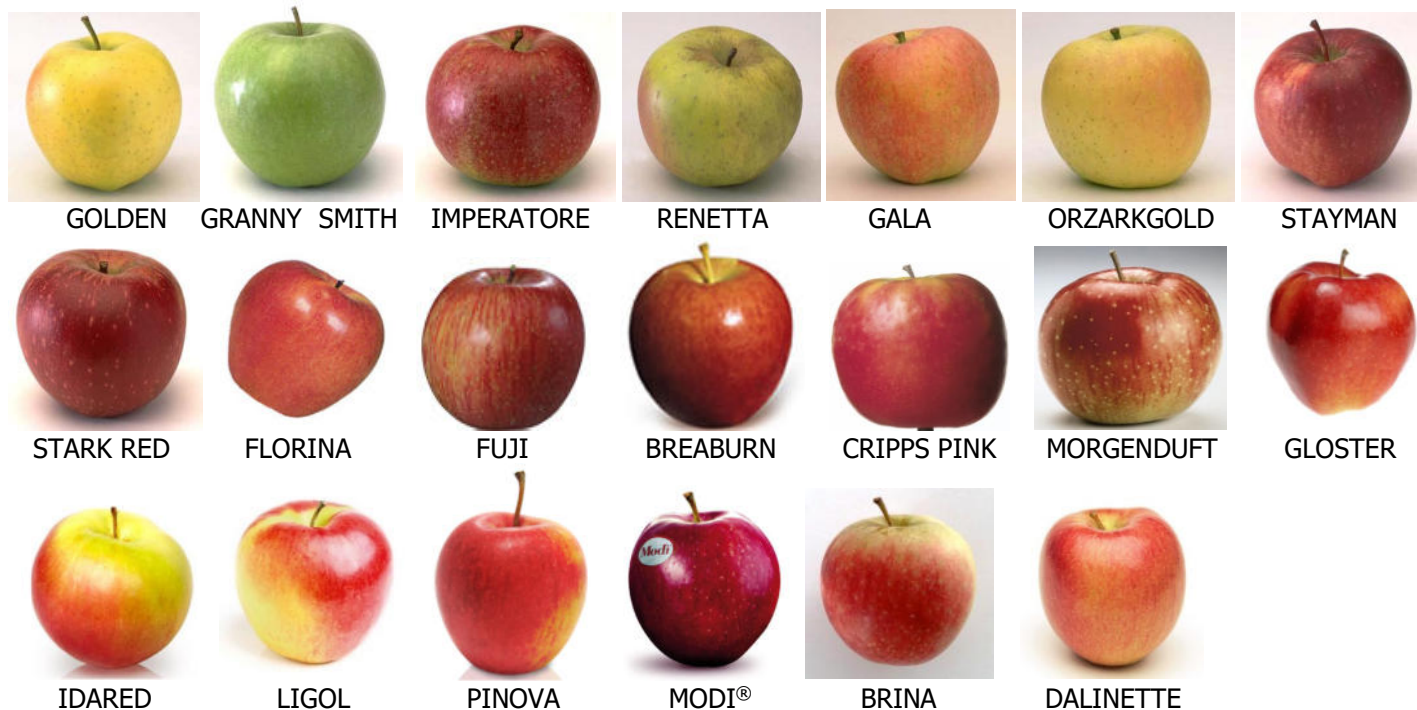


**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **MELE**  
Varietà botanica: **MALUS DOMESTICA BORKB**  
Zona di Origine: **Italia, PVE**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

Le mele devono essere:

- intere;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:

	<p>- il trasporto e le operazioni connesse, - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b></p>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Mele – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell’Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. 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>Etichettatura sull’imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto e varietà, (per i miscugli di mele, le indicazioni di tutte le varietà presenti),</li> <li>2. termine “Mele” se il prodotto non è visibile dall’esterno.</li> <li>3. categoria,</li> <li>4. calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità,</li> <li>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. In caso di varietà di diverse origini, indicazione appropriata a fianco di ogni varietà</li> <li>6. nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione); Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura “imballato per” + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore,</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità</li> <li>8. per mele soggette a regole di omogeneità diametro o pesi min e max; per mele non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da “e +” o “e più”</li> </ol>
<b>Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale</b>	<p>° Brix : 6 – 10 Durezza: 4</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere mele di stessa origine, varietà, qualità e calibro. Per la Extra è richiesta anche omogeneità di colorazione / Gli imballaggi di peso &lt; 5 kg possono contenere diverse varietà omogenee qualitativamente; per ogni varietà deve sussistere omogeneità per origine, calibro e grado di maturazione.</p> <p><b>Condizionamento e imballaggio.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata delle mele, per imballi di peso superiore i 3 kg si deve garantire rigidità. I materiali usati nell’imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne delle mele, è vietato l’impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.</p> <p><b>Presentazione.</b> Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Extra</b> (di qualità superiore): ammesse lievi alterazioni superficiali, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà.</li> <li>• <b>I° categoria</b> (di buona qualità): di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, e lievi difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma</li> </ul>

allungata, a 1 cm<sup>2</sup> per altri difetti, a 0,25 cm<sup>2</sup> per difetti da *Venturia inaequalis*, ammessa leggera rugosità. . Il peduncolo può mancare se la rottura è netta e la buccia adiacente non è lesionata

- **II° categoria** (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 2,5 cm<sup>2</sup> per altri difetti salvo per *Venturia inaequalis* che devono essere inferiore 1 cm<sup>2</sup>, a 1,5 cm<sup>2</sup> per ammaccature lievemente decolorate. Ammessa leggera rugosità. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata.

**Tolleranze**

**Calibrazione. 10%** in peso o in numero di mele non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, con una variazione massima, per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso pari a 5 mm inferiori al calibro minimo, se il calibro e' determinato dal diametro, e di 10 g inferiore al peso minimo, per diametro basato sul peso.

**Qualitative:**

- Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente a quelle della categoria I°.
- I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, ma rispondente a quelle della categoria II°,
- II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo inferiore al 2% del totale..

**Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro della sezione normale all'asse del frutto o dal peso del frutto

Si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:

Se il calibro e' determinato dal diametro è richiesto un diametro minimo 60 mm Se il calibro è determinato dal peso è richiesto un peso minimo di 90 gr.

Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è  $\geq$  a 10,5 Brix

E' richiesta uniformità di calibro nell'imballaggio come segue: calibrazione secondo diametro, differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio presentati a strati ordinati limitata a 5mm per tutte le categorie e a 10mm per varietà Bramley's Seedling e Horneburger e per la I categoria presentata alla rinfusa; per le Bramley's Seedling e Horneburger presentate alla rinfusa la differenza di diametro può arrivare a 20mm - calibrazione secondo peso, differenza di peso tra i frutti di uno stesso imballaggio per i frutti di Categoria Extra I e II in stati ordinati variabile da 15 a 50 grammi in base a range di 5 categorie ponderali. Per categoria I alla rinfusa o negli imballaggi di vendita da 35 a 100 grammi in base a range di 3 categorie ponderali.

Per i frutti della Categoria II° presentati alla rinfusa non e' prevista omogeneità di calibro.

	<b>extra</b>	<b>I<sup>^</sup></b>	<b>II<sup>^</sup></b>
varietà a frutto grosso	70 mm	65 mm	65 mm
altre varietà	60 mm	55 mm	55 mm

**SCALA CALIBRAZIONE**

	<b>mm</b>	<b>peso in gr.</b>	<b>tolleranza (+/-)</b>
	70-75	150	5%
	75-80	180	5%
	80-85	200/220	5%

**Modalità di confezionamento**

**Sfuse:** in plateau o casse posizionate a uno o due strati.

**Confezionate:**

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

	<p>- vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente.</p> <p>- in bustina singola.</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 (indicare il nome della varietà madre e <b>obbligatoriamente</b> esplicitare il nome del mutante "varietà").</li> <li>- provenienza d'origine</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> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<b>Prodotti alimentari tipici</b>	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b></p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
<b>Territorialità (km 0)</b>	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>