

## Immagini



MELANZANE VIOLA



MELANZANE GLOBOSE



MELANZANE LUNGHE

## Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **MELANZANE**  
Varietà botanica: **SOLANUM MELONGENS**

*Secondo forma* si distinguono:

- melanzane lunghe (incluse forma club, cilindrica, ellissoide e a forma di pera).
- melanzane globose (compresa forma ovale)

Zona di Origine: **Italia**

## Temperatura prodotto

Da + 4° C a + 12° C

## Caratteristiche generali

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- munite del calice e del peduncolo;
- con epicarpo di colore nero brillante, senza sfumature rossastre, abrasioni o alterazioni di altra origine, frutto sodo
- con polpa non fibrosa o legnosa e semi poco sviluppati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

## Metodo di Coltivazione

### Melanzane – Produzione da coltivazione "Biologica"

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".

## Caratteristiche minime di maturazione

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.

## Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e tipo commerciale,

	<p>2. categoria,</p> <p>3. calibro (espresso in minimo e massimo),</p> <p>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.</p> <p>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</p> <p>6. lotto per la rintracciabilità.</p>
<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>	<p>La calibrazione è determinata dalla classe e dalle dimensioni.</p> <p>Espressa in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peso minimo e massimo se dimensionata per peso;</li> <li>- Diametro minimo e massimo se dimensionata per diametro (dalla sezione trasversale all'asse longitudinale).</li> <li>- Conteggio del diametro minimo e massimo in caso di calibrazione numerica.</li> </ul> <p><u>Calibro in diametro</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minimo ammesso 20 mm per le lunghe, 25 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>• 10g per melanzane tra 20-50g</li> <li>• 20g tra melanzane tra 50-100g</li> <li>• 75g per melanzane da 100 a 300g</li> <li>• 250g per melanzane superiori ai 500g.</li> </ul> <p>L'omogeneità di calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra e I Categoria.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> 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>

	<b>SCHEDA TECNICA: MELANZANE BIO</b> (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 3 di 3
--	---	---------	--------------------------	-------------

	<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> <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> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</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. UE 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>