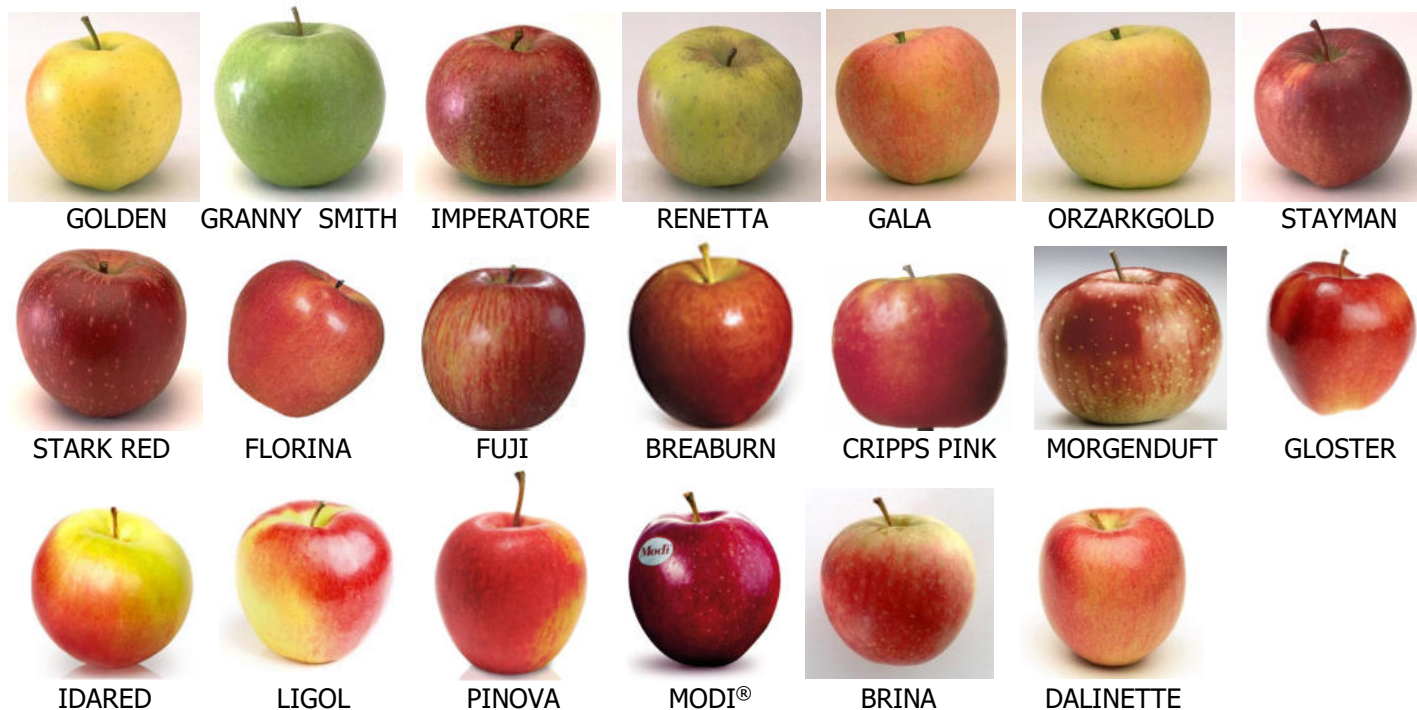


Immagini



Denominazione commerciale

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

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;

	<p>Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il trasporto e le operazioni connesse, - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. <p>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</p>
Metodo di Coltivazione	<p><u>Mele – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.</p> <p>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>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà, (per i miscugli di mele, le indicazioni di tutte le varietà presenti), 2. termine “Mele” se il prodotto non è visibile dall'esterno. 3. categoria, 4. calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità, 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 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, 7. lotto per la rintracciabilità 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”
Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale	<p>° Brix : 6 – 10</p> <p>Durezza: 4</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. 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 < 5 kg possono contenere diverse varietà omogenee qualitativamente; per ogni varietà deve sussistere omogeneità per origine, calibro e grado di maturazione.</p> <p>Condizionamento e imballaggio. 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>Presentazione. Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): ammesse lievi alterazioni superficiali, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà. • I° categoria (di buona qualità): di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà.

	<p>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 allungata, a 1 cm² per altri difetti, a 0,25 cm² per difetti da <i>Venturia inaequalis</i>, ammessa leggera rugosità. . Il peduncolo può mancare se la rottura è netta e la buccia adiacente non è lesionata</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 cm² per altri difetti salvo per <i>Venturia inaequalis</i> che devono essere inferiore 1 cm², a 1,5 cm² per ammaccature lievemente decolorate. Ammessa leggera rugosità. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata. 																		
Tolleranze	<p>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.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: 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°. • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, ma rispondente a quelle della categoria II°, • <u>II°</u>: 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	<p>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 ≥ a 10,5 Brix E' richiesta uniformità di calibro nell'imballaggio come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Per i frutti della Categoria II° presentati alla rinfusa non e' prevista omogeneità di calibro.</p> <table> <tr> <td></td><td>extra</td><td>I^</td><td>II^</td></tr> <tr> <td>varietà a frutto grosso</td><td>70 mm</td><td>65 mm</td><td>65 mm</td></tr> <tr> <td>altre varietà</td><td>60 mm</td><td>55 mm</td><td>55 mm</td></tr> </table>				extra	I^	II^	varietà a frutto grosso	70 mm	65 mm	65 mm	altre varietà	60 mm	55 mm	55 mm				
	extra	I^	II^																
varietà a frutto grosso	70 mm	65 mm	65 mm																
altre varietà	60 mm	55 mm	55 mm																
SCALA CALIBRAZIONE	<table> <tr> <th></th><th>mm</th><th>peso in gr.</th><th>tolleranza (+/-)</th></tr> <tr> <td></td><td>70-75</td><td>150</td><td>5%</td></tr> <tr> <td></td><td>75-80</td><td>180</td><td>5%</td></tr> <tr> <td></td><td>80-85</td><td>200/220</td><td>5%</td></tr> </table>		mm	peso in gr.	tolleranza (+/-)		70-75	150	5%		75-80	180	5%		80-85	200/220	5%		
	mm	peso in gr.	tolleranza (+/-)																
	70-75	150	5%																
	75-80	180	5%																
	80-85	200/220	5%																
Modalità di confezionamento	<p>Sfuse: in plateau o casse posizionate a uno o due strati. Confezionate:</p>																		

	<p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. - in bustina singola. <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto (indicare il nome della varietà madre e obbligatoriamente esplicitare il nome del mutante "varietà"). - provenienza d'origine - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Prodotti alimentari tipici	<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: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</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 plaghi 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>
Territorialità (km 0)	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<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>