

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, PVE**

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 convenzionale

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.

Melanzane – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

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><u>Melanzane – 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>
Caratteristiche minime di maturazione	<p>Le melanzane devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente.</p> <p>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.</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 tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro (espresso in minimo e massimo), 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. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell’azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità.
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. 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>Condizionamento. 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>Presentazione. E’ vietata l’apposizione di un timbro o di un’etichetta sulle melanzane.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Calibrazione	<p>La calibrazione è determinata dalla classe e dalle dimensioni.</p> <p>Espressa in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peso minimo e massimo se dimensionata per peso; - Diametro minimo e massimo se dimensionata per diametro (dalla sezione trasversale all’asse longitudinale). - Conteggio del diametro minimo e massimo in caso di calibrazione numerica. <p><u>Calibro in diametro</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • minimo ammesso 20 mm per le lunghe, 25 mm per le globose, • 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. <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"> • 10g per melanzane tra 20-50g • 20g tra melanzane tra 50-100g • 75g per melanzane da 100 a 300g • 250g per melanzane superiori ai 500g. <p>L'omogeneità di calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra e I Categoria.</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • categoria I[^], +/- il 10% in numero o in peso del calibro indicato. • categoria II[^], +/- 10% in numero o in peso della calibrazione minima. • tollerato prodotto inferiore ai minimi: 5 mm e 90 g. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <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>
Modalità di confezionamento	<p>Sfusa: uno o più strati uniformemente posizionati in plateau e in CPR, bins</p> <p>Confezionata:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vassoio filmato a peso egalizzato o peso prezzo <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>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - 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>
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. 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>