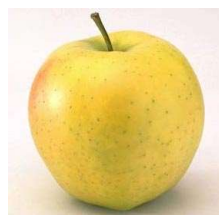
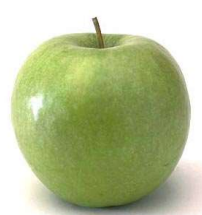


Immagini



GOLDEN



GRANNY SMITH



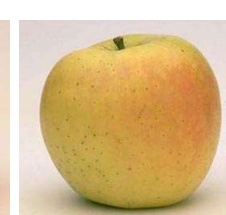
IMPERATORE
(da cuocere)



RENETTA



GALA



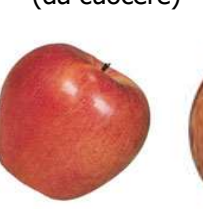
ORZARKGOLD



STAYMAN
(da cuocere)



STARK RED



FLORINA



FUJI



BREABURN



CRIPPS PINK



MORGENDUFT
(da cuocere)



GLOSTER



IDARED



LIGOL



PINOVA



MODI®



BRINA



KANZI

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:
- il trasporto e le operazioni connesse,
 - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

Metodo di Coltivazione

Mele – 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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Mele – 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.

Mele – 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".

Etichettatura sull'imballo

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

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**

° Brix : 6 – 10
Durezza: 4

**Disposizioni relative alla
presentazione**

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.

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.

Presentazione. Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati.

**Classificazione merceologica e difetti
ammessi**

- **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. 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 *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 cm² per altri difetti salvo per *Venturia inaequalis* 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

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 ≥ 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.

	extra	I^	II^
varietà a frutto grosso	70 mm	65 mm	65 mm
altre varietà	60 mm	55 mm	55 mm
	mm	peso in gr.	tolleranza (+/-)
	70-75	150	5%
	75-80	180	5%
	80-85	200/220	5%

SCALA CALIBRAZIONE

Modalità di confezionamento

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

Confezionate:

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

- vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente.
- in bustina singola.

Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

Etichettatura sul confezionato

Solitamente sono presenti:

- 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

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

Prodotti alimentari tipici

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).**

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 plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

	SCHEDA TECNICA: MELE (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 03 del 20/11/2017	Pag. 5 di 5
--	---	---------	--------------------------	-------------

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

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.