



	<p style="text-align: center;">Nome commerciale d'uso: MELANZANE Varietà botanica: SOLANUM MELONGENS</p> <p style="text-align: center;">Secondo forma si distinguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> · melanzane lunghe · melanzane globose · Zona di Origine: Italia
<p>Denominazione commerciale</p>	
<p>Temperatura prodotto</p>	<p style="text-align: center;">Da + 4° C a + 12° C</p>
<p>Caratteristiche generali</p>	<p style="text-align: center;">Le melanzane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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.
<p>Etichettatura sull'imballo</p>	<p style="text-align: center;">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 minimo e massimo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sulle melanzane.</p>
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<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.
<p>Calibrazione</p>	<p style="text-align: center;">La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, o dal peso, in g, ed è obbligatoria per la categoria I^.</p> <p style="text-align: center;">Calibro in diametro</p> <ul style="list-style-type: none"> · minimo ammesso 40 mm per le lunghe, 70 mm per le globose, <p>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. Inoltre per le lunghe la lunghezza minima è di 80 mm fuori peduncolo.</p> <p style="text-align: center;">Calibro in funzione del peso (peso minimo 100 gr.)</p> <p>da 100 a 300 gr. con una differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;</p> <p>da 300 a 500 gr. con una differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;</p> <p>superiore a 500 gr. con una differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p style="text-align: center;">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. <p style="text-align: center;">tollerato prodotto inferiore ai minimi: 5 mm e 90 g. Qualitative:</p> <p>I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
<p>Modalità di confezionamento</p>	<p style="text-align: center;">Sfusa: uno o più strati uniformemente posizionati in plateau e in cassetta, bins Confezionata:</p> <p style="text-align: center;">I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vassoio filmato a peso egualizzato o peso prezzo <p>La confezione si presenta composta da uno o più frutti, confezionati/filmati e riposti in plateau o cassetta. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<p>Etichettatura sul confezionato</p>	<p style="text-align: center;">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 - data di scadenza <p style="text-align: center;">A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p style="text-align: center;"><u>Melanzane – Produzione convenzionale</u></p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><u>Melanzane – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”</u></p> <p>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.</p> <p>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> <p style="text-align: center;"><u>Melanzane – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. 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>
<p>OGM – Allergeni – Lattice</p>	<p style="text-align: center;">Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>