

Immagini	   <p>MELANZANE VIOLA MELANZANE GLOBOSE MELANZANE LUNGHE</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MELANZANE BIO Varietà botanica: SOLANUM MELONGENS <i>Secondo forma</i> si distinguono: <ul style="list-style-type: none"> • melanzane lunghe • melanzane globose Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Le melanzane devono essere: <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.
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: <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	<ul style="list-style-type: none"> La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, o dal peso, in g, ed è obbligatoria per la categoria I^. <p><u>Calibro in diametro</u></p> <ul style="list-style-type: none"> minimo ammesso 40 mm per le lunghe, 70 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"> 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; 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; 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.
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°: 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>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/o in CPR</p>
Metodo di Coltivazione	<p>Melanzane – Produzione da coltivazione “Biologica”</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>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi</p>

aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.