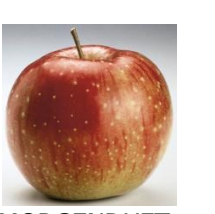


Immagini	      GOLDEN GRANNY SMITH IMPERATORE RENETTA GALA ORZARKGOLD       STAYMAN STARK RED FLORINA FUJI BREABURN MORGENDUFT
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MELE BIO Varietà botanica: MALUS DOMESTICA BORKB Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 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
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,

	SCHEDA TECNICA: MELE BIO Fil.corta (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 3
--	---	---------	--------------------------	-------------

	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"
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	• 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 <i>Venturia inaequalis</i>, 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 <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	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: • <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	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

	SCHEDA TECNICA: MELE BIO Fil.corta (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 3 di 3
--	---	---------	--------------------------	-------------

	- 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.																		
		I[^]	II[^]																
	varietà a frutto grosso	65 mm	65 mm																
	altre varietà	55 mm	55 mm																
SCALA CALIBRAZIONE	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>mm</th><th>peso in gr.</th><th>tolleranza (+/-)</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	Sfuse: in plateau o casse posizionate a uno o due strati. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.																		
Metodo di Coltivazione	<u>Mele – Produzione da coltivazione “Biologica”</u> 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”.																		
OGM – Allergeni – Lattice	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.																		