Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: **MELONI BIO** Varietà botanica: **CUCUMIS MELO** Zona di Origine: **Italia, Emilia Romagna**
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I meloni devono essere • interi; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • sodi e sufficientemente maturi nel colore e sapore; • privi di fessurazioni; • di aspetto fresco; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • praticamente esenti da parassiti o danni da essi provocati; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei.
Caratteristiche minime di maturazione	I meloni devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei meloni 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 ciascun imballo sono da riportare le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto, varietà, 2. categoria, 3. calibro, peso, diametro o numero di pezzi per collo. 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. peso netto dell'imballo, 7. lotto per la rintracciabilità
Modalità di confezionamento	**Sfusi:** - in plateau con numero di frutti da 5 a 7 - in mini bins di legno con 2 strati per ogni bins posizionati uniformemente - in CPR con numero di frutti da 10/12

	Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: nastrati, etichettati e posizionati in plateau, in bins o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Disposizioni relative alla presentazione	**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, con varietà, qualità, forma e colore omogenei. **Condizionamento.** I meloni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• **I° categoria** (di buona qualità), ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima 1/2 cm. E' ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno. • **II° categoria** (con caratteristiche qualitative di minima). Si possono avere difetti di forma, di colorazione nella scorza, difetti superficiali.
Calibrazione	Nella nostra scala determiniamo il calibro in base al numero dei frutti contenuti in un plateau 30x50.
Tolleranze	**Calibrazione:** Il calibro è determinato dal peso o dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il peso minimo richiesto e 300 gr. Il peso del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare il 50% del peso di quello più piccolo. Il diametro minimo è di 8 cm. Il diametro del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del frutto più piccolo. **Qualitative:** • 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. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di meloni non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Metodo di Coltivazione	**Melone – Produzione da coltivazione "Biologica"** 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.