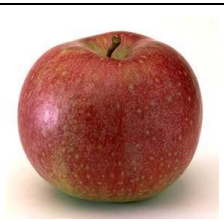
Immagini	GOLDEN GRANNY SMITH  IMPERATORE RENETTA ROYAL GALA ORZARKGOLD STAYMAN STARK RED FLORINA FUJI BREABURN PINK LADY MORGENDUFT
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: **MELE** Varietà botanica: **MALUS DOMESTICA BORKB** Zona di Origine: **Italia, PVE**
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 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**
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, varieta', 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 cm^2 per altri difetti, a 0,25 cm^2 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 cm^2 per altri difetti salvo per *Venturia inaequalis* che devono essere inferiore 1 cm ^{2}, a 1,5 cm^2 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 rifusa 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

SCALA CALIBRAZIONE

	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.
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
- 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.

Metodo di Coltivazione	**<u>Mele – Produzione convenzionale</u>** 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. **<u>Mele – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u>** 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. **<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".
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 plagi 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.
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. UE 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.