



<b>Prodotto</b>	<b>Melanzana</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Globosa</b>	
<b>Nome scientifico</b>	<i>Solanum melongena</i>	
<b>Norme di Qualità di riferimento</b>	Norma UNECE FFV-05	
<b>Caratteristiche minime</b>	<p>In tutte le categorie, fatte salve le disposizioni speciali per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le melanzane devono essere: intatte, sane, pulite, privi di sostanze estranee visibili, esenti da parassiti, esenti da danni provocati da parassiti e di aspetto fresco.</p> <p>Sufficientemente sviluppati senza la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sovrasviluppo dei semi dotato di un calice e del peduncolo che può essere leggermente danneggiato libero di umidità esterna anormale privi di odore e / o sapore estranei.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire: il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.</p>	
<b>Classificazione</b>	<p><b>Categoria I</b> Melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà e / o del tipo commerciale.</p> <p>Sono consentiti: lievi difetti di forma, lieve decolorazione della base e lievi ammaccature e / o lievi lesioni cicatrizzate, purché non superino una superficie totale di 3 cm<sup>2</sup></p> <p>Devono essere esenti da bruciature da sole.</p> <p><b>Categoria II</b> Questa categoria comprende le melanzane che non possono essere classificate nella categoria I, ma che hanno i requisiti minimi di cui sopra.</p> <p>I difetti possono essere ammessi purché le melanzane conservano la loro essenziale caratteristiche per quanto riguarda la qualità, la conservazione e presentazione: difetti di forma, difetti di colorazione, lievi bruciature da sole, purché non sia superiore ad una superficie complessiva di 4 cm<sup>2</sup>, lievi difetti cicatrizzati a condizione che non superino una superficie totale di 4 cm<sup>2</sup></p>	
<b>Calibratura</b>	<p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale sull'asse longitudinale, o dal peso. Per la calibratura in funzione del <b>diametro</b>, il diametro minimo è fissato a 70 mm per le melanzane globose.</p> <p>La differenza tra la melanzana più piccola e più grande in uno stesso imballaggio non deve superare 25 mm per le melanzane globose.</p> <p>Per la calibratura in funzione del <b>peso</b>, il peso minimo è di 100 g. La scala delle dimensioni seguenti deve essere rispettata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) da 100 a 300 g, con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;</li> <li>(ii) da 300 a 500 g, con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;</li> <li>(iii) oltre 500 g, con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio.</li> </ul> <p>Il rispetto delle scale di calibratura è obbligatorio per la categoria I.</p> <p>Le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm peduncolo escluso.</p>	
<b>Tolleranze</b>	<p><b>A. Tolleranza di qualità</b></p> <p><b>(I) Classe I</b> Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa classe.</p> <p><b>(II) Classe II</b> Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> <p><b>B. Tolleranza di calibro</b></p> <p><b>(I) Classe I</b> Il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sulla confezione.</p> <p><b>(II) Classe II</b> Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla calibratura minima.</p> <p>In ogni caso, e in ciascuna classe, la tolleranza non è applicabile per le melanzane di diametro inferiore di oltre 5 mm al diametro minimo, oppure, in caso di calibratura in funzione del peso, per le melanzane di peso inferiore a 90 g.</p>	
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente melanzane della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (in caso di calibratura) e dello stesso grado di sviluppo e colorazione.</p>	



<b>Etichettatura</b>	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none"><li>• denominazione del prodotto e tipo commerciale;</li><li>• categoria;</li><li>• calibro (espresso dal peso o diametro minimo e massimo).</li><li>• origine;</li><li>• codice di riconoscimento fornitore/codice tracciabilità (eventuale)</li><li>• data di confezionamento/lotto.</li><li>• codice a barre (eventuale)</li></ul>
<b>Confezionamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sfuse:</b> in imballaggi in cartone o in casse in plastica o in casse in legno alla rinfusa. Per il confezionamento sfuso è prevista anche l'eventuale bollinatura.</li><li>• <b>Confezionate:</b> busta, retinate, vaschetta retinata, vassoio filmato. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche dei clienti. Le confezioni sono riposte in casse di cartone o plastica.</li></ul> <b>Marchio:</b> <b>FINAGRICOLA</b> o marchio del cliente.
<b>Shelf-Life</b>	6 giorni
<b>Temperature (°C)</b>	Di carico: <b>10 ±12</b> Di trasporto: <b>8 ± 12</b>
<b>Periodo Produzione</b>	Aprile - Dicembre
<b>Origine</b>	<b>Italia (Campania)</b> da produzione a lotta integrata. Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati (OGM) Il prodotto non rientra nella tabella degli allergeni indicata dalla regolamentazione della DIR. 13/2000 CE e successive modifiche ed aggiornamenti.
<b>Destinazione d'uso</b>	Grande distribuzione, mercati all'ingrosso. Sono prodotti destinati a consumatori di tutte le età. <b>N.B. Prodotti freschi (I gamma) da lavare prima di essere mangiati.</b>