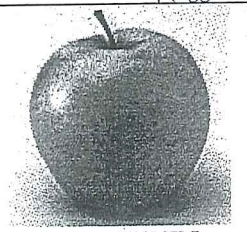
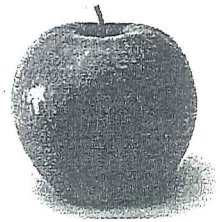
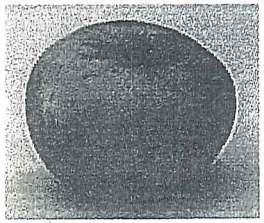
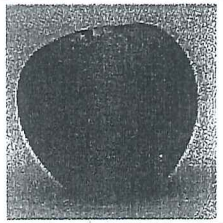

MELA GOLDEN

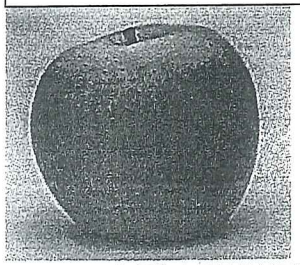

MELA GRANNY SMITH

MELA IMPERATORE

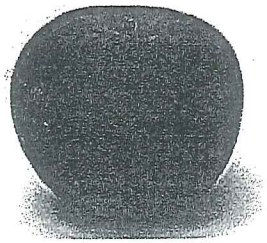

MELA RENETTA


MELA ROYAL GALA

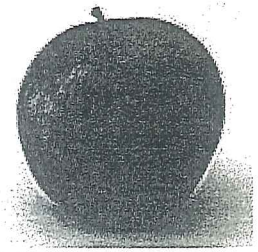
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: **MELE** Varietà botanica: **MALUS DOMESTICA BORKB** Zona di origine: **Emilia Romagna, Veneto, Friuli, Piemonte, Trentino Alto Adige, Lombardia, Francia, Cile, Argentina, Sud Africa, Nuova Zelanda.**
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 5° C/+ 10° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 2° C/+ 7° 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 (prive di sostanze estranee visibili); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • prive dei principi di avvizzimento; • prive di ammaccature da lavorazione.
Modalità di confezionamento	**Sfusi:** in cassa di legno o maxpack 30x50, alla rinfusa, in plateau o padella di legno o cartone (anche a marchio) a 1 o 2 strati 30x50 con o senza alveolo, in padella 30x40 su uno strato. **In sacchetto di nylon**: da 1500/2000/2500 gr. in cassa di legno o plastica 30x50. **In minibins:** in 3 strati ordinati. **In bins**: alla rinfusa.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto e varietà, 2. categoria, 3. calibro (scala ICE), 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto di produzione TMC (ove necessario).



MELA ORZARKGOLD



MELA STAYMAN



MELA STARKRED

Disposizioni relative alla presentazione	**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e colore. **Condizionamento.** Le mele devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. **Presentazione.** Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• **Extra (di qualità superiore): con colorazione tipica della varietà, con peduncolo. Nessun difetto ammesso.** • **I° categoria (di buona qualità): con peduncolo. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione e del peduncolo leggermente danneggiato.** • **II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata.**
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• Extra (di qualità superiore): con colorazione tipica della varietà, con peduncolo. Nessun difetto ammesso. • I° categoria (di buona qualità): con peduncolo. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione e del peduncolo leggermente danneggiato. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata.
Calibrazione	Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:

	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%

Metodo di Coltivazione	**Mele – Produzione convenzionale** 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

	Mele – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata" Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione a Lotta Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) 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 regolamenti. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale **Mele – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente " il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari".

Tolleranze	**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 prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente a quelle della categoria II^, e il 25% in numero o peso di frutti privi del peduncolo (esclusa la varietà Granny Smith). • II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.