
MELA BIOLOGICA

Denominazione: Mela
Varietà botanica: Malus domestica

Caratteristiche generali:

La mela è il frutto del melo, originario dell' Asia centrale la cui comparsa risale al Neolitico, ed è attualmente presente con circa 2000 varietà.

Le mele sono destinate prevalentemente al consumo calasingo. La mela è il frutto più destagionalizzato (lo si trova tutto l' anno) ma ciò richiede la presenza di impianti che ne limitano la maturazione. La sua naturale maturazione varia da fine agosto a metà ottobre.

Dopo il raccolto, i frutti sono conservati a temperature da 0,5 a 2,5 °C con una umidità relativa del 59-68%. Per conservazioni prolungate si ricorre a celle con atmosfera controllata (più ricca di CO₂).

Varietà e pezzature: Esistono diverse varietà di mele, differenti per colore, consistenza, sapore e contenuti nutrizionali. Queste varietà sono note con una denominazione commerciale, di seguito alcuni esempi :

Golden Delicious : forma tondeggiate, buccia di colore giallo, polpa croccante e compatta, sapore dolce leggermente acidulo, varietà di origine americana.

Royal Gala : buccia rosso intenso con venature giallo chiaro, polpa soda e croccante, sapore dolce leggermente aspro.

Stark Delicious : buccia rossa, polpa fine e croccante, sapore aromatico, particolarmente ricca di carotene e retinolo.

Mesi di raccolta: La raccolta e il consumo del prodotto si ha in tutto l' anno a seconda dei paesi di produzione. Devono essere sane, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di : parassiti e di alterazioni dovute a parassiti, odore e/o sapore estranei e di umidità esterna anormale. Devono essere sufficientemente sviluppate da poter proseguire il processo di maturazione.

Classificazione: La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all' asse del frutto.

Calibro minimo per categoria extra 70 mm - Calibro minimo per categorie I e II 65 mm

Peso minimo per categoria extra 140 gr - Peso minimo per categorie I e II 110 gr

Imballo: Nelle confezioni a strati o alla rinfusa, i frutti collocati superiormente devono essere rappresentativi dell' intero imballaggio. Le mele di categorie extra devono essere imballate a strati ordinati e devono uniformi anche per colore e rugginosità. E' consentita la vendita di più varietà di mele nello stesso imballaggio purché siano riportati i nomi delle stesse nelle etichette.

Etichettatura: Nell' etichetta che accompagna il prodotto sono visibili le seguenti indicazioni:

- 1) Denominazione del prodotto
- 2) Categoria
- 3) Paese di origine
- 4) Nominativo e indirizzo dell' azienda o dello stabilimento di produzione
- 5) Specifica prodotto di origine biologica

Tipologia di prodotto : Prodotto alimentare deteriorabile.

Data di emissione: 30/10/2012

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo