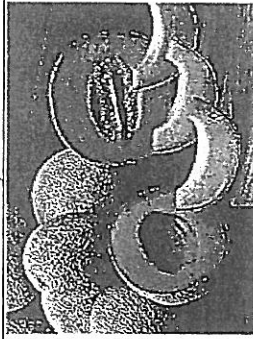
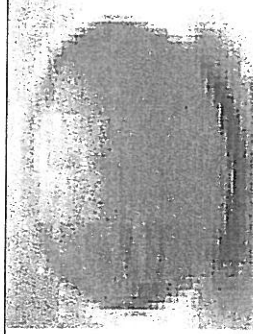


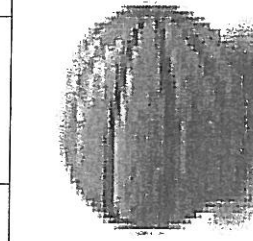
MELONE RETATO



MELONE CANTALUPO



MELONE GIALLO



MELONE RETATO MUNDIAL

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MELONI Varietà botanica: CUCUMIS MELO
Temperatura automezzo	Zona di origine: Lazio, Emilia Romagna, Veneto, Sicilia, Lombardia, Grecia, Spagna, Francia, Sudafrica, Sud America.
Temperatura prodotto in entrata	min 0° C; max + 8° C/+ 10° C (salvo carico promiscuo)
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; • 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.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cassa di legno o cartone 30x50 o plateau 30x40 con numero di frutti da 6 a 12 In bins: legno o plastica.
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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso netto dell'imballo, 7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
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. Nella nostra scala determiniamo il calibro in base al numero dei frutti contenuti in un plateau 30x50.
Calibrazione	Calibrazione:
Tolleranze	a peso: in uno stesso collo il peso del melone più grande non deve superare oltre il 20% quello del melone 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.

Metodo di Coltivazione**Melone – 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

Melone – 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

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 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 ".