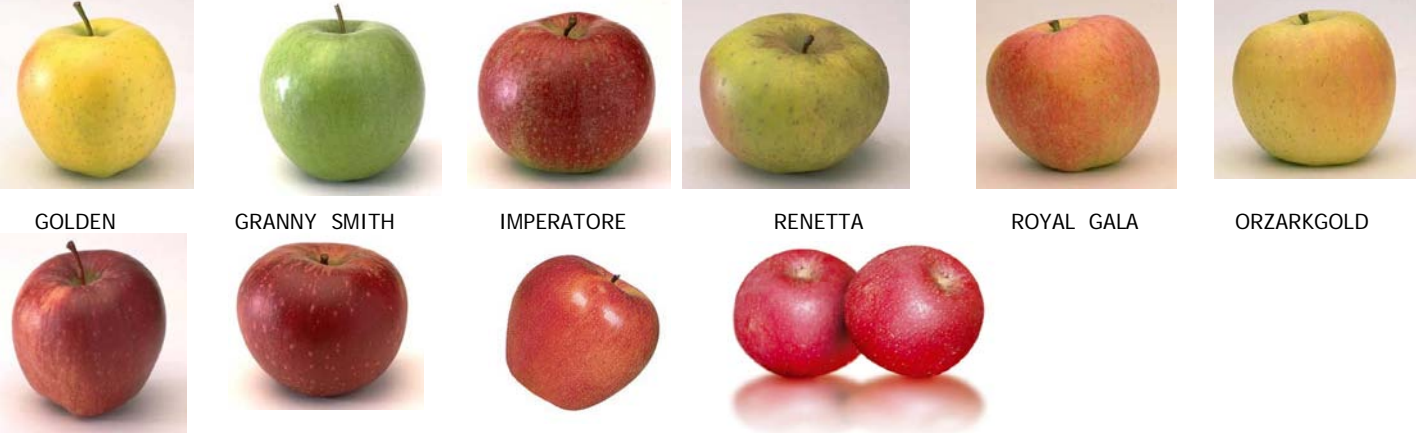




Immagini	 <p>GOLDEN GRANNY SMITH IMPERATORE RENETTA ROYAL GALA ORZARKGOLD</p> <p>STAYMAN STARK RED FLORINA ANNURCA</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MELE Varietà botanica: MALUS DOMESTICA BORKB Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le mele devono essere: <ul style="list-style-type: none">• 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); esenti da parassiti;• prive di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei, dei principi di avvizzimento, di ammaccature da lavorazione.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto e varietà,2. categoria,3. calibro,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).
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			
Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: 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[^]. • <u>I°</u>: 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). • <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. 			
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	<p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>			
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.			