

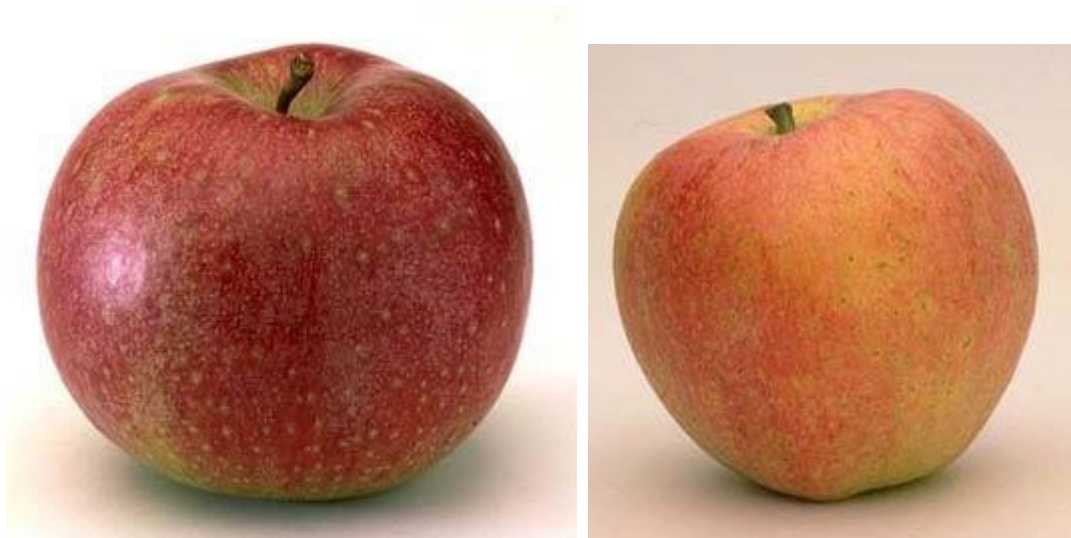


SCHEDA TECNICA

| | |
|--|--|
| PRODOTTO | Mela |
| NOME BOTANICO | Malus Domestica Borkb |
| PROVENIENZA | Toscana |
| CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO | <ul style="list-style-type: none"> ✓ intero ✓ sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ✓ pulito (prive di sostanze estranee visibili); ✓ esente da parassiti animali e/o vegetali; ✓ sufficientemente sviluppato; ✓ privo di umidità anormale sulla buccia; ✓ privo di odore e/o sapore estranei; ✓ privo di ammaccature da lavorazione. |
| IMBALLO ED ETICHETTATURA | <p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ specifica del prodotto e della varietà. ✓ Categoria. ✓ calibro o numero di frutti. ✓ Paese di provenienza ✓ nome e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione e/o codice di riconoscimento. ✓ lotto per la rintracciabilità. ✓ per mele soggette a regole di omogeneità diametro o pesi min e max; per mele non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e +" o "e piu" |
| LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO | <p>Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere mele di stessa origine, varietà, qualità e calibro. Per la Extra è richiesta anche omogeneità di colorazione . Gli imballaggi di peso < 5 kg possono contenere diverse varietà omogenee qualitativamente; per ogni varietà deve sussistere omogeneità per origine, calibro e grado di maturazione.</p> |

| | |
|-----------------|---|
| | <p>Condizionamento e imballaggio. Deve essere garantita una protezione adeguata delle mele, per imballi di peso superiore i 3 kg si deve garantire rigidità. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne delle mele, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.</p> <p>Presentazione. Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati. Deve essere garantita una protezione adeguata dei frutti , I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne.</p> |
| CLASSIFICAZIONE | <ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): prive di difetti, con polpa priva di qualsiasi deterioramento e con le caratteristiche tipiche della varietà. • I° categoria (di buona qualità): di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento e con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, e lievi difetti della buccia. Il peduncolo può mancare se la rottura è netta e la buccia adiacente non è lesionata • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, sviluppo e colorazione. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata. |
| CALIBRO | <p>Il calibro è determinato dal diametro della sezione normale all'asse del frutto o dal peso del frutto Si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se il calibro è determinato dal diametro e richiesto un diametro minimo 60 mm ✓ Se il calibro è determinato dal peso e richiesto un peso minimo di 90 gr. <p>Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è \geq a 10,5 Brix</p> <p>E' richiesta uniformità di calibro nell'imballaggio come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ calibrazione secondo diametro, differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio presentati a strati ordinati limitata a 5mm per tutte le categorie e a 10mm per varietà Bramley's Seedling e Horneburger e per la I categoria presentata alla rinfusa; per le Bramley's Seedling e Horneburger presentate alla rinfusa la differenza di diametro può arrivare a 20mm ✓ calibrazione secondo peso, differenza di peso |

| | | | | |
|-------------------|-------------------------|--|------------------|------------------------|
| | | <p>tra i frutti di uno stesso imballaggio limitata al 20% del peso medio dei frutti per presentazione a strati ordinati ed al 25% del peso medio per presentazione alla rinfusa per Categoria I.</p> <p>✓ Per i frutti della Categoria II° presentati alla rinfusa non è prevista omogeneità di calibro.</p> | | |
| | | EXTRA | I° | II° |
| | Varietà a frutto grosso | 70 mm | 65 mm | 65 mm |
| | Altre varietà | 60 mm | 55 mm | 55 mm |
| | SCALA CALIBRI | | | |
| | | mm | Peso (gr) | Tolleranza (+-) |
| | | 70-75 | 150 | 5% |
| | | 75-80 | 180 | 5% |
| | 80-85 | 200-220 | 5% | |
| TOLLERANZE | | <p>Calibrazione. 10% max in peso o in numero di mele non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, con una variazione massima, per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso pari a 5 mm inferiori al calibro minimo, se il calibro è determinato dal diametro, e di 10 g inferiore al peso minimo, per diametro basato sul peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 frutti non rispondente alla categoria, ma rispondente a quelle della categoria II°. • II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. | | |
| OGM | | <p>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.</p> | | |



N.B. La presente scheda tecnica è stata redatta il 10/03/2014 . Etruria Royal fruit soc. agr. cons. a r. l. si riserva la facoltà di modificare la presente in qualunque momento senza alcun preavviso , anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati , non presenti in questa scheda tecnica , si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.