



## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Melanzana
NOME BOTANICO	Solanum Melongens
TIPOLOGIA DI COLTIVAZIONE	Serra e campo aperto
PROVENIENZA	Toscana
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<p>Le tipologie dei frutti sono distinguibili per forma (lunga , ovale e rotonda) e colore della buccia (nera,viola,striata).</p> <p>In generale le melanzane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• consistenti;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• munite del calice e del peduncolo;</li> <li>• con epicarpo di colore brillante, senza sfumature di altro colore (tranne x le varietà striate), abrasioni o alterazioni di altra origine, frutto consistente.</li> <li>• con polpa non fibrosa o legnosa e semi poco sviluppati;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei</li> </ul>
IMBALLO	<p>Su ciascuna cassetta devono essere riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ denominazione del prodotto,</li> <li>✓ categoria,</li> <li>✓ calibro (minimo e massimo)</li> <li>✓ dicitura che indichi la tipologia ( ovale,violetta)</li> <li>✓ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda di produzione e dello stabilimento di produzione),</li> <li>✓ peso dell'imballo e scostamento,</li> <li>✓ lotto per la rintracciabilità.</li> </ul>

<p>CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE</p>	<p><b>Sfusa:</b> uno o più strati uniformemente posizionati in plateau e in imballaggio riciclabile.</p> <p><b>Confezionata:</b> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vassoio filmato a peso legalizzato o peso prezzo La confezione si presenta composta da uno o più frutti, confezionati/filmati e riposti in plateau o imballaggio riciclabile. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p> <p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Per le lunghe la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Le melanzane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p><b>Presentazione.</b> E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sulle melanzane</p>
<p>CLASSIFICAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I° categoria</b> (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, esenti da bruciature da sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature non superiori a 3 cmq della superficie.</li> <li>• <b>II° categoria</b> (con caratteristiche qualitative di minima), devono presentare le caratteristiche essenziali di qualità e presentazione. Possono essere presenti difetti di forma, di colorazione, lievi bruciature da sole e difetti cicatrizzati della buccia per una superficie non superiore a 4cmq.</li> </ul>
<p>CALIBRO</p>	<p>La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, o dal peso, in g, ed è obbligatoria per la categoria I^.</p> <p><b>Calibro in diametro:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minimo ammesso 40 mm per le lunghe, 70 mm per le globose,</li> <li>• la differenza, nello stesso imballo, tra la più piccola e la più grossa non deve superare 20 mm per le lunghe, 25 mm per le globose.</li> </ul> <p>Inoltre per le lunghe la lunghezza minima è di 80 mm fuori peduncolo.</p>

CALIBRO	<p><b>Calibro in peso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (peso minimo 100 gr.)</li> <li>• da 100 a 300 gr. con una differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;</li> <li>• da 300 a 500 gr. con una differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;</li> <li>• superiore a 500 gr. con una differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio</li> </ul>
TOLLERANZE	<p><b>Calibrazione:</b> in uno stesso imballo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• categoria I<sup>^</sup>, +/- il 10% in numero o in peso del calibro indicato.</li> <li>• categoria II<sup>^</sup>, +/- 10% in numero o in peso della calibrazione minima.</li> <li>• tollerato prodotto inferiore ai minimi: 5 mm e 90 g.</li> </ul> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di melanzane non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</p>
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</p>



Lunghe nere



Ovali nere



Violetta rotonda

**N.B. La presente scheda di prodotto è stata elaborata in data 12/04/2014 . Etruria Royal fruit soc. agr. cons. a r. l. si riserva la facoltà di modificarla 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.**