

X

MELANZANE

(*Solanum melongena var. esculentum, insanum e ovigerum*)

Reg. (CEE) n. 1292/81 del 12.05.1981

CARATTERISTICHE MINIME	Intere, sane, pulite, di aspetto fresco, consistenti, munite di calice e peduncolo anche lievemente danneggiati, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con polpa non fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi.
-------------------------------	--

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria I:	di buona qualità, esenti da bruciature da sole. Ammessi lieve difetto di forma e decolorazione della base, ammaccature e lesioni cicatrizzate di superficie inferiore a 3 cm ²
Categoria II:	debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, lievi danni da sole di superficie inferiore a 4 cm ² , difetti cicatrizzati della buccia di superficie non superiore a 4 cm ²

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria I:	10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria II.
Categoria II:	10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o lesioni cicatrizzate che li rendano inadatti al consumo.

CALIBRO

E' determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso unitario.

E' obbligatorio per la categoria I.

Calibrazione in funzione del diametro (diametro minimo di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per le globose):

- la differenza tra la melanzana piu' piccola e piu' grossa in uno stesso imballaggio non deve superare 20 mm per le melanzane lunghe e 25 mm per le globose

Calibrazione in funzione del peso (peso minimo 100 g). Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 g, con una differenza massima di 75 g tra la melanzana piu' piccola e la piu' grande all'interno dello stesso imballaggio
- da 300 a 500 g, con una differenza massima di 100 g tra la melanzana piu' piccola e la piu' grande all'interno dello stesso imballaggio
- superiore a 500 g, con una differenza massima di 250 g tra la melanzana piu' piccola e la piu' grande all'interno dello stesso imballaggio.

Le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm, fuori peduncolo.

Tolleranze: 10% in numero o in peso di mancata rispondenza al calibro dichiarato per la categoria I.

10% in numero o in peso non rispondente al calibro minimo per la categoria II (escluse melanzane con peso inferiore a 90 g o diametro inferiore di 5 mm rispetto al diametro minimo).

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> • Melanzane, se il contenuto non è visibile dall'esterno • Nome della varietà (facoltativo) 	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Calibro espresso dal diametro o dal peso minimi e massimi • Se del caso, "mini o baby melanzane" • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere melanzane di stessa origine, varietà e tipo commerciale, qualità, calibro e sostanzialmente stesso grado di sviluppo e colorazione.
PRESENTAZIONE	Condizionamento adeguato.