

X

<b>MELONI</b> ( <i>Cucumis melo</i> )		<b>Reg. (CE) n. 1615/01 del 07.08.2001</b>	
<b>CARATTERISTICHE MINIME</b>	Interi, sani, di aspetto fresco, consistenti e maturi, puliti, sufficientemente sviluppati, esenti da parassiti, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. L'indice rifrattometrico della polpa, misurato al suo centro nella sezione massima normale sull'asse del frutto, deve essere uguale o superiore a 10° Brix per i meloni di tipo "Charentais" e ad 8° Brix per gli altri meloni.		
<b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>			
<b>Categoria I:</b> di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia dovuti a manipolazioni o strofinamento, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa, con peduncolo, se presente, inferiore a 2 cm.			
<b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, lievi ammaccature, screpolature o fenditure secche, difetti della buccia dovuti a strofinamento o manipolazioni.			
<b>TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA</b>			
<b>Categoria I:</b> 10% in peso o in numero di meloni non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria II.			
<b>Categoria II:</b> 10% in peso o in numero di meloni non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.			
<b>CALIBRO</b>			
<b>E' determinato dal peso o dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.</b>			
E' richiesto un <b>peso minimo</b> secondo lo schema seguente:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g per "Charentais" e meloni tipo "Ogen" e "Galia"</li> <li>• 300 g per altri meloni</li> </ul>			
Il peso del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare del 50% il peso di quello più piccolo (30% per "Charentais").			
E' richiesto un <b>diametro minimo</b> secondo lo schema seguente:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7,5 cm per "Charentais" e meloni tipo "Ogen" e "Galia"</li> <li>• 8,0 cm per altri meloni</li> </ul>			
Il diametro del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del frutto più piccolo (10% per "Charentais").			
<b>Tolleranze:</b> 10% in peso o in numero di meloni non conformi ai requisiti di calibrazione indicati.			
<b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>			
<b>IMBALLATORE</b>	<b>NATURA DEL PRODOTTO</b>	<b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b>	<b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>
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"> <li>• Meloni, se il prodotto non è visibile dall'esterno</li> <li>• Indicazione varietà o tipo commerciale.</li> </ul>	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria</li> <li>• Calibro espresso da min/max di peso o diametro</li> <li>• Numero di pezzi (facoltativo)</li> <li>• Tenore minimo in zuccheri (facoltativo)</li> <li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>
<b>PRESENTAZIONE</b>			
<b>OMOGENEITA'</b>	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere meloni di stessa origine, varietà, qualità, calibro e colorazione.		
<b>PRESENTAZIONE</b>	Condizionamento adeguato.		