


<p>Immagine prodotto</p>	
<p>Denominazione commerciale (normato ai sensi del Reg. UE 543/2011 e successive modifiche Reg. UE 428/2019)</p>	<p>Nome commerciale d'uso: MELOGRANO Nome botanico: <i>Punica granatum</i> (L.) Zona d'origine: Italia, Perù, Turchia, Spagna, Israele, Egitto altre origini in base alla stagionalità e qualità disponibile.</p>
<p>Temperatura stoccaggio prodotto</p>	<p>Da + 6°C a + 7°C</p>
<p>Umidità relativa stoccaggio prodotto</p>	<p>90-95%</p>
<p>Requisiti minimi</p>	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi; • sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o segni di deterioramento e/o congelamento, scottature solari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; • puliti, privi di sostanze estranee visibili; • privi di infestanti; • esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di infestanti; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei.
<p>Requisiti di maturazione</p>	<p>I frutti devono essere sufficientemente sviluppati e presentare un grado di maturazione sufficiente. Il residuo secco rifrattometrico deve essere $\geq 15^\circ\text{Brix}$</p>
<p>Etichettatura sull'imballo</p>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, origine, varietà, categoria 2. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione/condizionamento, B.D.N.O.O. ITA (numero) 3. peso netto (dove applicabile), 4. lotto di produzione
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<p>Extra. Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.</p> <p>I categoria. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissimi difetti della buccia, incluse le crepe. Questi difetti non devono in ogni caso interessare gli arilli del frutto</p> <p>II categoria. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, difetti della buccia incluse le crepe. Questi difetti non devono in ogni caso interessare gli arilli del frutto</p>

Calibrazione	<p><u>Scala di calibrazione:</u> Il calibro è determinato dal diametro della sezione equatoriale o dal peso dei frutti secondo la tabella sotto:</p> <table border="1" data-bbox="424 353 1493 521"> <thead> <tr> <th>Codice calibro</th> <th>Diametro (mm)</th> <th>Peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>≥ 81</td> <td>> 501</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>71 - 80</td> <td>401 - 500</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>61 - 70</td> <td>301 - 400</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>51 - 60</td> <td>201 - 300</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>40 - 50</td> <td>< 200</td> </tr> </tbody> </table> <p>Il calibro può essere determinato anche dal numero di frutti le differenze di calibro devono essere coerenti con la tabella sopra.</p>	Codice calibro	Diametro (mm)	Peso (g)	A	≥ 81	> 501	B	71 - 80	401 - 500	C	61 - 70	301 - 400	D	51 - 60	201 - 300	E	40 - 50	< 200
Codice calibro	Diametro (mm)	Peso (g)																	
A	≥ 81	> 501																	
B	71 - 80	401 - 500																	
C	61 - 70	301 - 400																	
D	51 - 60	201 - 300																	
E	40 - 50	< 200																	
Tolleranze	<p>Calibrazione: Per tutte le classi: è permessa una tolleranza del 10% per numero di frutti o peso che non soddisfano i requisiti</p> <p>Qualitative: <u>Extra:</u> fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <u>I:</u> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <u>II:</u> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>																		
Presentazione	<p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, della stessa varietà, della stessa qualità e dello stesso calibro e, a quanto si possa constatare, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione.</p>																		
OGM Allergeni LMR	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati). Conforme al Reg. 1169/2011 relativo agli allergeni. Conforme al Reg UE 396/2005 e successivi agg. Reg. UE 155/2021 e al Reg UE 1881/2006</p>																		
Packaging	<p>Tutti i materiali di imballaggio utilizzati devono essere conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo - versione aggiornata. Tutti i materiali e gli oggetti in plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti devono soddisfare i requisiti secondo il regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione europea e aggiornamenti successivi. <u>Etichettatura ambientale:</u> D.lgs. n. 116/2020 del 26 settembre 2020, su tutti gli imballaggi (primario = confezione di vendita, secondario = collo, terziario = pallet) i produttori devono indicare la codifica alfa-numerica prevista dal 97/129/CE.</p>																		

Principali alterazioni non ammesse:

MUFFA



DIFETTI DI BUCCIA



Sunburn

DIFETTI DI BUCCIA



DIFETTI DELLA BUCCIA



DIFETTI DELLA BUCCIA



MARCIUMI INTERNI

