


Immagini del prodotto	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: <b>MELOGRANO</b>          Varietà botanica: <b>Punica granatum</b>          Zona di Origine: <b>PVE</b></p>
Temperatura prodotto	Da + 11° C a + 15° C
Caratteristiche generali	<p>Tutti i frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ interi;</li> <li>➤ sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>➤ esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li> <li>➤ esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;</li> <li>➤ esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>➤ puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>➤ privi di danni provocati da parassiti;</li> <li>➤ privi di umidità esterna anormale;</li> <li>➤ privi di odore e/o sapore estranei;</li> <li>➤ con peduncolo, se presente, di lunghezza inferiore ai 10 mm;</li> <li>➤ con giusto grado di maturazione espresso dal tenore minimo di sostanza secca. I frutti maturi non devono essere amari.</li> </ul>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ denominazione del prodotto e della varietà;</li> <li>➤ categoria;</li> <li>➤ calibro espresso dal peso minimo e massimo (scala AGECONTROL);</li> <li>➤ origine del prodotto, inteso come zona di produzione, regione o nazione di provenienza;</li> <li>➤ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione);</li> <li>➤ peso netto dell'imballo e scostamento;</li> <li>➤ lotto di produzione TMC (ove necessario);</li> <li>➤ temperatura di conservazione (eventuale).</li> </ul>
Metodo di Coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione</li> <li>➤ Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</li> <li>➤ Non sono disponibili prodotti a lotta integrata o provenienti da agricoltura biologica.</li> </ul>
Disposizioni relative alla presentazione	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto melograni della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p><b>Condizionamento.</b> I melograni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Calibrazione	<p>La calibrazione è determinata dal numero dei frutti presenti nell'imballo: 6-8-10-12-14</p>
Tolleranze	<p>Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascun imballaggio.</p> <p><b>Di calibro:</b> il 10% in numero o in peso in +/- del calibro indicato.</p> <p><b>Qualitative:</b> Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.</li> <li>➤ I° categoria (di buona qualità). Lieve difetto di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.</li> <li>➤ II° categoria (con caratteristiche qualitative minime). Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la</li> </ul>



## SCHEDA TECNICA MELOGRANO

Emissione 01.02.15

Revisione 30.06.15

Approvato dalla Direzione

conservazione, sono ammessi difetti di forma e colorazione.

### OGM – Allergeni - Lattice

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.