

MELE (<i>Malus domestica</i>) Reg. (UE) n.543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/1		Caratteristiche minime: intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei.-	
Requisiti di maturazione: devono presentare sufficiente grado di sviluppo e maturazione o in grado di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali in termini di : aspetto morfologico, il sapore, la durezza e indice rifrattometrico			
CATEGORIE DI QUALITA'			
Categoria Extra: di qualità superiore, ammesse lievi alterazioni superficiali, con polpa indenne da deterioramento. Con caratteristiche tipiche e colorazione tipica della varietà .			
Categoria I: di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm ² per altri difetti, a 0,25 cm ² per difetti da <i>Venturia inaequalis</i> , ammessa leggera rugginosità . Il peduncolo può mancare se la rottura e' netta e la buccia adiacente non è lesionata.			
Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 2,5 cm ² per altri difetti salvo per <i>Venturia inaequalis</i> che devono essere < 1cm ² , a 1,5 cm ² per ammaccature lievemente decolorate. Ammessa leggera rugginosità.			
TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA			
Categoria Extra: 5% in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I. Non oltre lo 0,5 % del tale da soddisfare la categoria II.			
Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. Non oltre l'1 % del tale da non soddisfare la categoria II né caratteristiche minime oppure affetti da marciume.			
Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, prodotti colpiti da marciume < 2% del totale.			
CALIBRO			
E' determinato dal diametro della sezione normale all'asse del frutto o dal peso del frutto: Se il calibro e' determinato dal diametro e' richiesto un diametro minimo 60 mm Se il calibro e' determinato dal peso e' richiesto un peso minimo di 90 gr Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix e' ≥ a 10,5 Brix E' richiesta uniformità di calibro nell'imballaggio come segue: calibrazione secondo diametro, differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio presentati a strati ordinati limitata a 5 mm per tutte le categorie e a 10mm per varietà Bramley's Seedling e Horneburger e per la I categoria presentata alla rinfusa; per le Bramley's Seedling e Horneburger presentate alla rinfusa la differenza di diametro può arrivare a 20mm - calibrazione secondo peso, differenza di peso tra i frutti di uno stesso imballaggio per i frutti di Categoria Extra I e II in strati ordinati variabile da 15 a 50 grammi in base a range di 5 categorie ponderali. Per Categoria I alla rinfusa o negli imballaggi di vendita da 35 a 100 grammi in base a range di 3 categorie ponderali per i frutti della Categoria II presentati alla rinfusa o negli imballaggi di vendita non e' prevista omogeneità di calibro. Tolleranze: 10% in peso o in numero di mele non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, con una tolleranza non estesa a prodotti con calibro inferiore a 5 mm di diametro minimo e di 10 g inferiore al peso minimo, per calibro basato sul peso.			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore +codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> • "mele", se il prodotto non è visibile dall'esterno • indicazione varietà. • per miscugli di mele indicazione di tutte le varietà presenti. • Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome del mutante o il nome commerciale (1) si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del suo sinonimo. 	Paese d'origine e eventuale zona di produzione denominazione naz./reg./loc. - In caso di varietà di diverse origini indicazione appropriata a fianco ogni varietà	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unita'. • Per mele soggette a regole di omogeneità diam . o peso min e mass. • Per mele non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e +" o "e più" oppure dal diametro dal peso del frutto più grosso dell'imballaggio • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme. Per la Extra e' richiesta anche omogeneità di colorazione / Gli imballaggi possono contenere diverse varietà omogenee qualitativamente e per ogni varietà omogenee in termine di origine;		
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	Deve essere garantita una protezione adeguata delle mele, per imballi di peso ≥ 3 kg si deve garantire rigidità. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne delle mele, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.		

