

MELE (*Malus domestica*) Reg. (UE) n.2023/2011 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 cm² per altri difetti, a 0,25 cm² per difetti da *Venturia inaequalis*, 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 cm² per altri difetti salvo per *Venturia inaequalis* che devono essere < 1cm² , a 1,5 cm² per ammaccature lievemente decolorate. Ammessa leggera rugginosità.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN 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' $\geq$ 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.	• "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	• 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 diametroo 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.		