

MELANZANE (<i>Solanum melongena var. esculentum, insanum e ovigerum</i>)		Caratteristiche minime: intere, sane, pulite, di aspetto fresco, consistenti, munite di calice e peduncolo anche lievemente danneggiati, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con polpa non fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi.	
Reg. (CEE) n. 1292/81 del 12/05/81			
CATEGORIE DI QUALITA'			
<p>Categoria I: di buona qualità, esenti da bruciature da sole. Ammessi lieve difetto di forma e decolorazione della base, ammaccature e lesioni cicatrizzate di supe. inferiore a 3 cm²</p> <p>Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, lievi danni da sole di superficie inferiore a 4 cm², difetti cicatrizzati della buccia di superficie non superiore a 4 cm²</p>			
TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO			
<p>Categoria I: 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat .II.</p> <p>Categoria II: 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o lesioni cicatrizzate che le rendano inadatte al consumo</p>			
CALIBRO			
<u>La pezzatura e' determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso unitario</u>			
L'osservanza della scala di calibrazione E' obbligatoria per la Categoria I - Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura			
Calibrazione in funzione del diametro (diametro minimo di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per le globose):			
<ul style="list-style-type: none"> la differenza tra la melanzana piu' piccola e piu' grossa in uno stesso imballaggio non deve superare 20 mm per le melanzane lunghe e 25 mm per le globose 			
Calibrazione in funzione del peso (peso minimo 100 g). Va rispettata la seguente scala			
<ul style="list-style-type: none"> da 100 a 300 g, con una differenza massima di 75 g tra la melanzana piu' piccola e la piu' grande all'interno dello stesso imballaggio da 300 a 500 g, con una differenza massima di 100 g tra la melanzana piu' piccola e la piu' grande all'interno dello stesso imballaggio superiore a 500 g, con una differenza massima di 250 g tra la melanzana piu' piccola e la piu' grande all'interno dello stesso imballaggio 			
Le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm, fuori peduncolo.			
Tolleranze:			
10% in numero o in peso di mancata rispondenza al calibro dichiarato per la Categoria I			
10% in numero o in peso non rispondente al calibro minimo per la Categoria II (escluse melanzane con peso < a 90 g o diametro < di 5 mm rispetto al diametro minimo)			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
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"> Se il contenuto non e' visibile dall'esterno: "Melanzane" nome della varieta' (facoltativo) 	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> Categoria Calibro espresso dal diametro o dal peso minimi e massimi se del caso, "mini o baby melanzane" Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere melanzane di stessa origine, varieta' e tipo commerciale, qualita', calibro e sostanzialmente stesso grado di sviluppo e colorazione.		
PRESENTAZIONE	Condizionamento adeguato.		