

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Melone Mantovano»

Indicazione geografica protetta registrata con Reg. (UE) n. 1109/2013 del 5 novembre 2013.

Richiedente

Consorzio di tutela del Melone Mantovano Igp
Via Calvi, 28 - 46100 Mantova (MN)
Tel. 3356087178
www.melonemantovano.it
info@melonemantovano.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “MELONE MANTOVANO”	
DISCIPLINARE VIGENTE COORDINATO CON LE MODIFICHE PROPOSTE NEL 2023	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
Articoli 1 Articolo 2 Caratteristiche del prodotto [Omissis] <i>Caratteristiche al consumo</i> All’atto dell’immissione al consumo i meloni destinati alla produzione dell’I.G.P. “Melone Mantovano” devono presentare le caratteristiche di seguito indicate. In tutte le tipologie riportate all’art. 2 i frutti devono essere: - interi (non è tuttavia da considerarsi difetto la presenza di una piccola lesione cicatrizzata sulla buccia, dovuta all’eventuale misurazione automatica dell’indice rifrattometrico); - di aspetto fresco; - sani ed esenti da parassiti; - puliti (privi di sostanze estranee visibili); - privi di odori e/o sapori estranei al frutto. I frutti delle diverse tipologie dell’I.G.P. “Melone Mantovano” possono anche essere sottoposti alle operazioni di taglio, affettatura ed eliminazione di	Nessuna modifica richiesta INVARIATO Articolo 2 Caratteristiche al consumo [Omissis] <i>Caratteristiche al consumo</i> All’atto dell’immissione al consumo i meloni destinati alla produzione dell’I.G.P. “Melone Mantovano” devono presentare le caratteristiche di seguito indicate. In tutte le tipologie riportate all’art. 2 i frutti devono essere: - interi (non è tuttavia da considerarsi difetto la presenza di una piccola lesione cicatrizzata sulla buccia, dovuta all’eventuale misurazione automatica dell’indice rifrattometrico); - di aspetto fresco; - sani ed esenti da parassiti; - puliti (privi di sostanze estranee visibili); - privi di odori e/o sapori estranei al frutto. I frutti interi delle diverse tipologie dell’I.G.P. “Melone Mantovano” possono anche essere sottoposti a lavorazioni di post raccolta sia per

esocarpo ed endocarpo, per la destinazione al consumo come prodotto di IV gamma. Il melone commercializzato come prodotto di IV gamma ed il melone commercializzato come frutto intero devono avere le stesse caratteristiche qualitative. Di seguito sono riportate le caratteristiche qualitative, sensoriali e di pezzatura, in relazione alle diverse tipologie di frutto. Articoli 3 e 4 Articolo 5 Metodo di ottenimento [Omissis] Inoltre, dopo la raccolta e la cernita i frutti dell'I.G.P. "Melone Mantovano" possono anche essere sottoposti alle operazioni di taglio, affettatura ed eliminazione di esocarpo ed endocarpo, per la commercializzazione come prodotto di IV gamma. Entro 24 ore dalla raccolta il prodotto destinato alla IV gamma deve essere raffreddato, per preservare inalterate le caratteristiche organolettiche e di qualità. Articoli 6, 7 e 8	l'ottenimento di prodotto di I gamma evoluta mediante taglio a metà del frutto, sia per la commercializzazione come prodotto di IV gamma, ottenibile a seguito di taglio, affettatura ed eliminazione di esocarpo ed endocarpo. Di seguito sono riportate le caratteristiche qualitative, sensoriali e di pezzatura, in relazione alle diverse tipologie di frutto. Nessuna modifica richiesta INVARIATI Articolo 5 Metodo di ottenimento [Omissis] Inoltre, dopo la raccolta e la cernita i frutti dell'I.G.P. "Melone Mantovano" possono anche essere sottoposti ad ulteriore lavorazione sia per l'ottenimento di prodotto di I gamma evoluta mediante taglio a metà del frutto, sia per la commercializzazione come prodotto di IV gamma ottenibile a seguito di taglio, affettatura ed eliminazione di esocarpo ed endocarpo. Entro 24 ore dalla raccolta il prodotto destinato sia alla I gamma evoluta sia alla IV gamma deve essere raffreddato, per preservare inalterate le caratteristiche organolettiche e di qualità. I prodotti lavorati come I gamma evoluta e come IV gamma devono essere conservati ad una temperatura massima di 8 gradi centigradi. Le operazioni di lavorazione post raccolta devono concludersi entro 10 giorni dalla data di raccolta. qualitative Nessuna modifica richiesta INVARIATI
--	--