



## ORIENTA

### Osservatorio sulla spesa di Roma

---

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. Per ogni informazione sui prodotti di Roma e la loro storia è possibile consultare il sito [www.romaincampagna.it](http://www.romaincampagna.it).



## INTRODUZIONE

La melanzana, appartenente alla famiglia delle Solanacee (come la patata, il pomodoro, il peperone), si caratterizza per la sua forma tonda, oblunga od ovoidale e per il colore viola intenso, rossastro o bianco della sua buccia lucida e spessa, a seconda delle varietà. La polpa, di colore bianco-verdastro, è decisamente carnosa e contiene piccoli semi, commestibili.

Il frutto della pianta può essere consumato, ma solo previa cottura. Del resto, la parola melanzana, che deriva dall'unione del termine arabo "badingian" e del suffisso "melo", da cui "melobadingian" e, quindi, melanzana, soleva anticamente essere interpretata come derivante dall'unione di due parole, mela insana, vale a dire frutto insalubre. Significato che ben si adattava al frutto dato che esso contiene la solanina, sostanza alcaloide che, se ingerita, risulta essere amara e tossica. La forma di avvelenamento che ne deriva si manifesta con sintomi vari, che vanno dalle coliche addominali al vomito, alla diarrea, al mal di testa fino alla dilatazione delle pupille, alla tachicardia ed a stati di incoscienza. Per questo motivo, anche in tempi recenti, si riteneva che la melanzana provocasse la pazzia negli uomini: credenza che, soprattutto nei Paesi freddi, ne ha ritardato notevolmente l'introduzione nell'alimentazione. Nei Paesi caldi, invece, in cui l'azione del sole favorisce la maturazione dei frutti e quindi la volatilizzazione di sostanze alcaloidi come la solanina, l'uso alimentare della melanzana è iniziato in epoche più remote. La solanina, infatti, tende a disperdersi con la maturazione e con la cottura del frutto.

## STORIA

La melanzana, la cui terra d'origine è l'India, si diffuse inizialmente nel continente asiatico e solo successivamente, grazie ai mercanti arabi, venne introdotta nell'area del Mediterraneo. Questo frutto nasceva in maniera spontanea nelle zone più calde dell'India, dove



oltre quattromila anni fa gli abitanti di quelle aree usavano consumarlo dopo averlo sottoposto ad un processo di conservazione in salamoia ed arricchito con spezie piccanti. Quando gli arabi vennero in contatto con la melanzana, si resero immediatamente conto delle sue notevoli proprietà e virtù alimentari ed iniziarono a farne un largo uso. Quindi, tra il 700 e l'800, in piena dominazione araba, questa pianta venne introdotta in Europa, prima in Spagna (Andalusia) e quasi contemporaneamente in Italia, iniziando proprio dalla Sicilia, che rimane tutt'oggi una delle regioni italiane, insieme alla Campania, con la maggiore produzione di melanzane.

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

La melanzana è una pianta annuale, tipicamente estiva, erbacea, a fusto eretto e ramificato e la cui altezza può variare da un minimo di 30 ad un massimo di circa 100 cm. La pianta produce fiori, piuttosto grandi e di colore viola o bianco, e frutti, la cui parte superiore è avvolta in un calice e la cui forma può essere allungata oppure rotonda.

La pianta della melanzana ama i climi temperati o caldi con temperature ideali per la maturazione dei frutti che oscillano dai 20°C ai 25°C. Se la temperatura scende al di sotto di 12°C la pianta arresta la crescita ed il frutto non matura. Per un raccolto precoce ed abbondante, è preferibile coltivare la pianta della melanzana in terreni cosiddetti sciolti ovvero sabbiosi, che mantengono temperature più elevate, anche se essa si adatta facilmente a tutti i tipi di terreno. Per quanto concerne la coltivazione vera e propria, poiché la melanzana è una tipica coltura estiva, essa può essere preceduta da specie orticole vernine e primaverili e/o anche da cereali, mentre da evitare è la successione ad altre solanacee o la mono successione, a causa di una sensibilità manifesta a determinati parassiti vegetali che possono persistere nei terreni di coltura.

La pianta di questo frutto ha esigenze idriche variabili a seconda delle caratteristiche pedoclimatiche dell'ambiente in cui viene coltivata.



Seminata in primavera, possibilmente in luoghi assolati, deve essere concimata bene, sia con sostanze naturali sia chimiche, a seconda delle proprie usanze. La resa media della melanzana è di circa 25 t/ha; la raccolta avviene solitamente nel periodo estivo-autunnale, anche se la coltivazione in serra permette raccolti in diversi periodi dell'anno e, quindi, non necessariamente stagionali.

## VARIETÀ DI MELANZANE

Le varietà della melanzana sono molteplici e si distinguono per forma del frutto e/o colore della buccia. Per grandi linee, le melanzane di colore viola scuro e di forma allungata sono solitamente più piccanti, mentre quelle tondeggianti hanno un sapore più delicato. Le melanzane di colore violaceo, invece, sono le più tenere e delicate. In particolare, per quanto riguarda l'Italia, queste sono le varietà più frequenti:

- la Violetta di Firenze, di forma rotonda;
- la Violetta di Napoli, di forma allungata e sapore forte;
- la Violetta lunga palermitana, di colore viola scuro ed intenso e dalla forma oblunga;
- la Violetta lunga delle Cascine, con il frutto di un colore violetto;
- la Violetta nana, così denominata perché dal frutto piccolo ed assai precoce;
- la Gigante o Mostruosa di New York, nota per la sua bacca enorme, di colore bianco-violaceo;
- la Melanzana di Murcia, dal frutto rotondo e violaceo;
- la Tonda comune di Firenze, dal frutto rotondo e polpa tenera con pochi semi;
- la Black Beauty, dalla forma ovoidale e di colore viola scuro;
- la Larga Morada, di colore rosato con striature viola ed un sapore delicato;
- la precoce di Barbentane, di forma allungata;
- la Melanzana Rossa di Rotonda DOP, molto somigliante per forma



e colore ad un pomodoro ed un sapore tendente al piccante. È la prima, ed anche unica, varietà ad avere finora ottenuto il riconoscimento DOP nel 2010 (Regolamento (CE) N. 624/2010).

## EPOCA DI RACCOLTA

Il mese migliore per la raccolta della melanzana è agosto, ma in Italia da giugno ad ottobre è possibile degustare quasi tutte le varietà di questo frutto.

Calendario	Varietà locali °	Italia °	Europa °	Resto del mondo °	*	□
Gennaio						
Febbraio						
Marzo						
Aprile						
Maggio						
Giugno						
Luglio						
Agosto						
Settembre						
Ottobre						
Novembre						
Dicembre						

Legenda: ° Fresco; \* Frigoconservato; □ Coltura protetta

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

Il frutto della melanzana ha proprietà diuretiche e depurative indiscutibili, grazie al ricco contenuto di acqua ed al basso contenuto di grassi, zuccheri e proteine. Queste caratteristiche rendono la melanzana particolarmente adatta a stimolare le attività epatiche e renali; alle diete dimagranti (grazie al suo potere saziante) ed





ipocaloriche (per abbassare il tasso di colesterolo nel sangue). Infatti, le melanzane contengono le tipiche sostanze amare presenti anche nei carciofi e che stimolano la secrezione della bile eliminando il colesterolo. D'altro canto, questo frutto si caratterizza per la sua elevata capacità di assorbimento dei grassi alimentari, come l'olio, risultando essere particolarmente utilizzato nella preparazione di piatti ricchi e saporiti. Pertanto, quando si è a dieta, bisogna stare attenti a verificare le modalità di preparazione delle melanzane prima di consumarle, poiché si rischia di ingerire più grassi di quel che si pensa. Si rammenta, infine, che la buccia di questa bacca contiene delle sostanze particolarmente benefiche per il fegato, il pancreas e l'intestino.

Nutrienti	Unità	Valori per 100 g
Acido ascorbico	mg	2,2
Acqua	g	92,41
Beta Carotene	µg	16
Calcio	mg	9
Calorie	kcal	24
Carboidrati totali	g	5,7
Ferro	mg	0,24
Fibre	g	3,4
Fitosteroli	mg	7
Folati	µg	22
Fosforo	mg	25
Lipidi	g	0,19
Magnesio	mg	14
Manganese	mg	0,25
Niacina	mg	0,64
Potassio	mg	230
Proteine	g	1,01
Selenio	µg	0,3
Sodio	mg	2



Vitamina A	µg	27
Vitamina C	mg	2,2
Vitamina E	mg	0,3
Vitamina K	µg	3,5
Zinco	mg	0,16
Zuccheri	g	2,35

Fonte: INRAN

La melanzana non contiene glutine ed è, pertanto, consigliata nell'alimentazione dei celiaci.

## PRODUZIONE DELLA MELANZANA IN ITALIA E NEL MONDO

Secondo i dati ISTAT riferiti all'anno 2008, la produzione nazionale di melanzane si è aggirata intorno alle 323.000 tonnellate, di cui circa il 22% (71.055 tonnellate) viene coltivato in serra.

La superficie complessiva coltivata a melanzane in Italia è di oltre 12.000,00 ettari.

La produzione non è equamente ripartita tra nord, centro e sud: in particolare, sono due le principali regioni in cui si concentra quasi il 50% dell'intera produzione nazionale. Si tratta della Campania, con una produzione annua raccolta di oltre 85.000 tonnellate, vale a dire oltre il 25% della produzione complessiva raccolta a livello nazionale, e la Sicilia, dove si concentra circa il 24% della produzione raccolta nazionale.

Melanzana/ Coltivazione	Superficie totale (ha)	Produzione per ettaro (q)	Produzione totale (q)	Produzione raccolta (q)
In serra	912,79	7,8	710.555	692,177
In pieno campo	11.245,00	223,9	2.517.669	2.493.148
In complesso	12.164,72	265,2	3.228.224	3.185.325

Fonte: ISTAT 2008





Per quanto concerne il Lazio, la produzione di melanzane si concentra soprattutto nelle provincie di Latina e di Roma.

Province del Lazio	Superficie totale (ha)	Produzione per ettaro (q)	Produzione totale (q)	Produzione raccolta (q)
Viterbo	10	170	1.700	1.615
Roma	232	258,8	60.124	54.116
Latina	320	438,4	140.300	132.800
Frosinone	63,4	290,1	18.391	15.547

Fonte: ISTAT 2008

A livello mondiale, secondo stime della FAO – l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Agricoltura e l'Alimentazione relative all'anno 2005, la Cina, con una produzione annua di oltre 17 milioni di tonnellate, è il primo produttore di melanzane in assoluto, seguita dall'India con oltre 8 milioni di tonnellate annue e dall'Egitto, che raggiunge il milione l'anno.

Paese	Produzione in t
Cina	17.030.300
India	8.200.000
Egitto	1.000.000
Turchia	880.000
Giappone	395.000
Italia	373.635
Indonesia	252.216
Sudan	230.000
Filippine	182.000
Siria	132.000
Iran	125.000
Pakistan	88.000
Costa d'Avorio	85.000



Grecia	77.100
Sri Lanka	75.000
Arabia Saudita	73.204
Thailandia	68.000
Giordania	64.510
Stati Uniti d'America	61.000
Spagna	60.000

Fonte: stime FAO anno 2005 - Faostat

L'Italia si piazza, in questa classifica di produttori, al sesto posto, subito dopo la Turchia ed il Giappone.

## I PREZZI

Di seguito è possibile confrontare i prezzi praticati nel corso del 2010 relativamente alle melanzane, siano esse di serra siano esse coltivate in pieno campo, sulla base di dati raccolti dall'Osservatorio prezzi dell'ISMEA. In particolare, è interessante verificare la differenza di prezzo tra l'acquisto all'origine del prodotto e la sua vendita all'ingrosso, che appare essere lo scarto maggiore rispetto alle tre fasi di commercializzazione del bene, vale a dire alla produzione o origine, all'ingrosso ed al dettaglio.

PREZZI MEDI MENSILI DELLE MELANZANE GENNAIO-DICEMBRE 2010 (€/KG)			
Mese	Origine	Ingresso	Dettaglio
Gennaio '10	0,62 (s)	1,51	2,12
Febbraio '10	0,58 (s)	1,25	1,93
Marzo '10	0,35 (s)	1,12	1,67
Aprile '10	0,28 (s)	1,03	1,51
Maggio '10	0,38 (s)	1,03	1,49
Giugno '10	0,36	0,82	1,29
Luglio '10	0,36	0,72	1,09



Agosto '10	0,28	0,54	1,00
Settembre '10	0,23	0,63	1,04
Ottobre '10	0,31	0,94	1,34
Novembre '10	0,56	1,04	1,48
Dicembre '10	0,85	1,80	2,07

(s) melanzana da serra

Fonte: Osservatorio Ortofrutta ISMEA

## CONSIGLI PRATICI

Al momento dell'acquisto della melanzana è opportuno verificare:

- che il picciolo, verde e rigoglioso (non secco), sia ancora attaccato al frutto, di modo che questo si conservi fresco più a lungo;
- che essa risulti soda al tatto;
- che la buccia sia lucida, liscia e tesa.

La melanzana dovrebbe essere conservata ad una temperatura compresa tra i 10 ed i 15°C, oppure in frigorifero, nello scomparto delle verdure e della frutta. Può essere conservata per circa una settimana, la durata della conservazione dipende, naturalmente, da quanti giorni sono passati dal momento della raccolta al suo acquisto: normalmente, la conservazione ha una durata di 10-15 giorni. Per congelarla, invece, è opportuno sbollentarla prima.

A causa del gusto amaro tipico della melanzana è consigliabile, prima di procedere alla sua trasformazione, affettarla e salarla con sale grosso: il sale assorbe, infatti, i liquidi del frutto riducendone il sapore amarognolo.

Per quanto concerne la cucina, si consiglia l'uso delle melanzane di forma rotonda per le preparazioni a fette, mentre quelle di forma ovoidale per quelle ripiene.

## CURIOSITÀ ED INFORMAZIONI UTILI

La melanzana viene largamente usata in cosmesi per la preparazione di maschere e creme nutrienti per la pelle del viso, semplicemente



schiacciando con una forchetta la polpa di melanzana e poi applicandola, da sola o mescolata a yogurt, per una ventina di minuti sul viso.

Durante il ventennio tra le due guerre mondiali, inoltre, a causa della penuria di tabacco, i ceti poveri usavano confezionarsi sigari e sigarette con le foglie essiccate della pianta della melanzana.





**MELANZANE REGOLAMENTO (CEE) N. 1292/1981 - ALLEGATO 2 DELLA COMMISSIONE 12 MAGGIO 1981 CHE STABILISCE NORME DI QUALITÀ PER LE MELANZANE.**

**REGOLAMENTO (CE) N. 888/97 DELLA COMMISSIONE DEL 16 MAGGIO 1997 CHE MODIFICA TALUNE DISPOSIZIONI DELLE NORME FISSATE PER GLI ORTOFRUTTICOLI FRESCI.**

**REGOLAMENTO (CE) N. 1135/2001 DELLA COMMISSIONE DELL'8 GIUGNO 2001 CHE MODIFICA LE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI CALIBRAZIONE, PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA DELLE NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE FISSATE PER ALCUNI ORTOFRUTTICOLI FRESCI E CHE MODIFICA IL REGOLAMENTO (CE) N. 659/97.**

**REGOLAMENTO (CE) N. 46/2003 DELLA COMMISSIONE, DEL 10 GENNAIO 2003, CHE MODIFICA LE NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE APPLICABILI AI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI PER QUANTO RIGUARDA I MISCUGLI DI ORTOFRUTTICOLI FRESCI DI SPECIE DIFFERENTI CONTENUTI IN UNO STESSO IMBALLAGGIO DI VENDITA.**

## **I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica alle melanzane delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Solanum Melongena L. var. esculentum, insanum e ovigerum*, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, escluse le melanzane destinate alla trasformazione industriale.

Secondo la forma, si distinguono:

- melanzane lunghe,
- melanzane globose.

## **II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

La norma ha lo scopo di stabilire le caratteristiche qualitative che le melanzane devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.



### **A. Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le melanzane devono essere:

- intere,
- di aspetto fresco,
- consistenti,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili,
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati,
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi,
- prive di umidità esterna anormale,
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### **B. Classificazione**

Le melanzane sono classificate nelle 2 categorie seguenti:

#### *i) Categoria I*

Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma,
- lieve decolorazione della base, lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm<sup>2</sup>.



### *Categoria II*

Questa categoria comprende le melanzane che non possono essere classificate nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Purché mantengano le loro caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione, esse possono presentare:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole di superficie non superiore a 4 cm<sup>2</sup>,
- difetti cicatrizzati della buccia, di superficie non superiore a 4 cm<sup>2</sup>.

### **III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE**

La calibrazione è determinata:

- dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o
- dal peso.

a) Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose. La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm per le melanzane lunghe,
- 25 mm per le melanzane globose.

b) Nel caso di calibrazione in funzione del peso, il peso minimo è di 100 g.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 g, con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;
- da 300 a 500 g, con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso





imballaggio;

- oltre 500 g, con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I. Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm, fuori peduncolo. Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura (1).

#### **IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE**

Per le melanzane non rispondenti ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

##### **A. Tolleranze di qualità**

###### *i) Categoria I*

Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

###### *ii) Categoria II*

Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate, da lesioni non cicatrizzate, che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

##### **B. Tolleranza di calibro**

###### *i) Categoria I*

Il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro

---

(1) Per prodotto in miniatura s'intende una varietà o una cultivar di melanzane ottenuta con metodi di selezione delle piante e/o tecniche di coltivazione speciali, ad esclusione delle melanzane delle varietà diverse da quelle in miniatura che non hanno raggiunto il pieno sviluppo o di calibro insufficiente. Tutti gli altri requisiti della norma devono essere soddisfatti.



immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

### *ii) Categoria II*

Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla calibrazione minima.

Non sono comunque ammesse tolleranze per melanzane di diametro inferiore di oltre 5 mm al diametro minimo, oppure, in caso di calibrazione in funzione del peso, per le melanzane di peso inferiore a 90 g.

## **V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE**

### **A. Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente melanzane della stessa origine, tipo commerciale, qualità e calibrazione (quando sia imposta una calibrazione) e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione.

Le melanzane lunghe contenute in uno stesso imballaggio devono essere di lunghezza sufficientemente uniforme.

Le melanzane in miniatura devono essere di dimensioni ragionevolmente uniformi. Esse possono essere mescolate con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente Regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 kg, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal Regolamento (CE) N. 48/2003 della Commissione (GU L 7 del'11.1.2003, pag. 65).

### **B. Condizionamento**

Le melanzane devono essere condizionate in modo che sia garantita



una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

## **VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE**

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

### **A. Identificazione**

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare accanto al codice (identificazione simbolica) la dicitura «imballatore e/o speditore (o un'abbreviazione equivalente)».

### **B. Natura del prodotto**

- «Melanzane», se il contenuto non è visibile dall'esterno
- Nome della varietà (facoltativo).

### **C. Origine del prodotto**

Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

### **D. Caratteristiche commerciali**

- Categoria
- Calibro (in caso di calibrazione) espresso:
  - dal diametro minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per diametro,



- dal peso minimo e massimo, allorquando trattasi di calibrazione per peso.
- Se del caso, «mini-melanzane», «baby-melanzane» o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura sono mescolati nello stesso imballaggio, l'indicazione di tutti i prodotti presente è obbligatoria, come anche l'indicazione delle origini rispettive.

***E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).***