Buongiorno ragazzi,

Per la materia di **MERCEOLOGIA** in allegato alla presente vi rimetto 5 dispense in seguito sul tema: **1) ORTOFRUTTICOLI FRESCHI, 2) ETICHETTATURA ORTOFRUTTA, 3) ESEMPIO DI ETICHETTATURA, 4) ORTOFRUTTA ALLA RINFUSA, 5) CLASSIFICAZIONE ORTOFRUTTA.** Vi invio inoltre un video per argomento che vi può far comprendere meglio l'argomento.

Dovreste rispondere al test per argomento e rimetterlo per mail.

BUON LAVORO.

Prof. Ivano Marucci

Recapiti:
Tel. 368 7789451
mail: marucci.ivano@gmail.com

Classificazione dei prodotti ortofrutticoli

Per convenzione, gli ortaggi e la frutta possono essere classificati in base al servizio annesso che il produttore offre al consumatore.

La classificazione prevede una suddivisione in cinque gamme:

1. prima gamma: prodotti freschi offerti subito dopo la raccolta senza alcun tipo di condizionamento (es. patate vendute sfuse)

2. seconda gamma: prodotti appertizzati, cioè sterilizzati in recipienti chiusi (ad esempio, cipolline sott' olio)

3. terza gamma: prodotti ortofrutticoli surgelati

4. quarta gamma: prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati e pronti per il consumo che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici di minima entità atti a valorizzarli seguendo le buone pratiche di lavorazione articolate nelle seguenti fasi: selezione, cernita, eventuale monda e taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva; possono essere confezionati singolarmente o in miscela, in contenitori di peso e di dimensioni diversi

5. quinta gamma: prodotti cotti e confezionati (es. verdure grigliate/lessate/bollite, pronte per il consumo) Il DM del 20 giugno 2014, n. 3746 "Attuazione dell' articolo 4 della legge 13 maggio 2011 n.77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di

IV gamma", prevede la possibile aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi in quantità non superiore al 40% in peso del prodotto finito. Inoltre, reca informazioni specifiche da riportare sulla confezione: Esempio di etichettatura di prodotto IV

gamma □"prodotto lavato e pronto per il consumo" o "prodotto lavato e pronto da cuocere" (in un punto evidente dell' etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili); il termine "prodotto" può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso □istruzioni per l' uso per i prodotti da cuocere □la dicitura "conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8° C" □la dicitura "consumare entro due giorni dall' apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza", non applicabile ai prodotti lavati e pronti da cuocere nella confezione integra. Gli operatori del settore devono garantire che, in ogni fase della distribuzione, i prodotti ortofrutticoli di IV gamma siano mantenuti ad una temperatura inferiore a 8° C.

Allievo _____

Classe ____ 2 _____

DOMANDE DI MERCEOLOGIA

1) Indica la differenza tra un prodotto ortofrutticolo di 1 gamma e uno di 2 gamma.

_____
_____
_____

2) Quali sono i prodotti ortofrutticali di 4 gamma?

_____
_____
_____
_____

3) Quale è la differenza tra un prodotto di 4 gamma e uno di 5 gamma?

_____
_____
_____
_____

4) I prodotti ortofrutticoli di 6 gamma possono essere conservati in frigo a + 10° C?

_____
_____
_____
_____