

	Piano dei Controlli della “Melannurca Campana” Indicazione Geografica Protetta Frequenza dei controlli analitici	Tabella 4 Rev. 03 del 07/05/2026
---	---	---

Tabella 4a - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche

OPERATORE DELLA FILIERA	PARAMETRO	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Confezionatore	1. Colore 2. Forma del frutto 3. Dimensioni del frutto	fino a 100 Ton	1
	4. Buccia 5. Epidermide 6. Polpa 7. Resistenza alle manipolazioni	da 101 a 300 Ton	2
	8. Durezza al penetrometro 9. Residuo refrattometrico 10. Acidità titolabile	oltre 300 Ton	3

Tabella 4b - Frequenza controlli DQA per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche

OPERATORE DELLA FILIERA	PARAMETRO	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Produttore agricolo	1. Colore 2. Forma del frutto; 3. Dimensioni;	Fino a 5 ettari	1
	4. Buccia; 5. Epidermide;	Da 5 a 20 ettari	2
	6. Polpa; 7. Resistenza alle manipolazioni; 8. Durezza al penetrometro 9. Residuo refrattometrico 10. Acidità titolabile	oltre i 20 ettari	3
Confezionatore	1. Colore 2. Forma del frutto;	fino a 100 Ton	1
	3. Dimensioni; 4. Buccia; 5. Epidermide;	da 101 a 300 Ton	2
	6. Polpa; 7. Resistenza alle manipolazioni; 8. Durezza al penetrometro 9. Residuo refrattometrico Acidità titolabile	oltre 300 Ton	3