

Immagini



Navel



Tarocco



Valencia

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **ARANCE**
Varietà botanica: **CITRUS SINENSIS**
Zona d'origine: **Italia, PVE**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Tutti i frutti devono essere:

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;
- esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- esenti da parassiti.
- sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

Requisiti minimi di maturazione

I requisiti minimi di maturazione sono:

- a) contenuto minimo di succo;
b) colorazione.

a) Contenuto minimo di succo:

- arance sanguigne: 30 %
- gruppo Navel: 33 %
- altre varietà: 35 %

b) La colorazione deve essere tale che, al termine del processo di sviluppo, venga raggiunto, al punto di destinazione, il colore tipico della varietà. Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. I frutti con colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che questa non superi 1/5 della superficie totale del frutto. Tuttavia, le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature atmosferiche elevate e da forte umidità relativa, durante il periodo di sviluppo, possono presentare una colorazione verde su più 1/5 della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il seguente contenuto minimo di succo:

- varietà Mosambi, Sathgudi e Pacitan: 33 %
- altre varietà: 45 %

Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto (specie e denominazione varietale), categoria, calibro per presentazione conforme alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi e numero di frutti, per disposizione in strati ordinati.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale 3. nome indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore. 4. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta) 5. lotto per la rintracciabilità. 																														
Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale	° Brix: 6 – 12																														
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria "Extra", inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p> <p>Condizionamento. Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali del prodotto.</p> <p>Presentazione. Le arance possono essere presentate nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. disposte in strati regolari nell'imballaggio 2. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Ammesso solo per le categorie I e II) 3. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati: <ul style="list-style-type: none"> - secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi 																														
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali. • I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche. • II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate. 																														
Calibrazione	<p><u>La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</u> <u>Per le arance il diametro minimo consentito è di 53 mm.**</u></p> <p>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Calibro</th> <th>Scala dei diametri (in mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>92-110</td></tr> <tr><td>1</td><td>87-100</td></tr> <tr><td>2</td><td>84-96</td></tr> <tr><td>3</td><td>81-92</td></tr> <tr><td>4</td><td>77-88</td></tr> <tr><td>5</td><td>73-84</td></tr> <tr><td>6</td><td>70-80</td></tr> <tr><td>7</td><td>67-76</td></tr> <tr><td>8</td><td>64-73</td></tr> <tr><td>9</td><td>62-70</td></tr> <tr><td>10</td><td>60-68</td></tr> <tr><td>11</td><td>58-66</td></tr> <tr><td>12</td><td>56-63</td></tr> <tr><td>13</td><td>53-60</td></tr> </tbody> </table>	Calibro	Scala dei diametri (in mm)	0	92-110	1	87-100	2	84-96	3	81-92	4	77-88	5	73-84	6	70-80	7	67-76	8	64-73	9	62-70	10	60-68	11	58-66	12	56-63	13	53-60
Calibro	Scala dei diametri (in mm)																														
0	92-110																														
1	87-100																														
2	84-96																														
3	81-92																														
4	77-88																														
5	73-84																														
6	70-80																														
7	67-76																														
8	64-73																														
9	62-70																														
10	60-68																														
11	58-66																														
12	56-63																														
13	53-60																														
Tolleranze	<p>Calibrazione: 10% in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a 50 mm.</p>																														

Qualitative nello stesso imballaggio:

Extra: fino a un massimo del **5%** in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I

I: fino ad un massimo del **10%** in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II

II: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2 % con lievi lesioni non cicatrizzate o tagli secchi o frutti molli o avvizziti.

Arance – Produzione convenzionale

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Arance – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.

I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

Arance – Produzione da coltivazione "Biologica"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Prodotti alimentari tipici

L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).**

Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.