

AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarinini) (<i>Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata</i>) Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/2	Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, esenti da danni alla polpa causati da parassiti, da danni da essiccamento, disidratazione o gelo, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo in succo e colorazione.
--	---

Requisiti di maturazione

definiti requisiti minimi di maturazione quali : 1) contenuto minimo zuccheri 2) rapporto minimo zucchero acidi; 3) colorazione.

La colorazione deve essere tale che, al termine del processo di sviluppo, venga raggiunto, al punto di destinazione, il colore tipico della varietà.

i) Limoni

— Contenuto minimo di succo: : 20 %

— Colorazione: deve essere tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.

ii) Mandarinini

— Contenuto minimo di succo: mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 % // clementine: 40 %

— Rapporto minimo zuccheri acidi : Mandarinini Satzuma 6,5:1 – Clementine 7:1 altre varietà 7,5:1

— Colorazione: deve essere tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

iii) Arance

— Contenuto minimo di succo: arance sanguigne: 30 % // gruppo Navel + Mosambi, Sathgudi e Pacitan: 33 % // altre varietà: 35 % // altre varietà con colorazione verde su più 1/5 della superficie : 45 %

— 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 contenuto minimo di succo previsto

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.

Categoria I: di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I non oltre lo 0,5 % conforme alle caratteristiche della categoria II.

Categoria I: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II non oltre l' 1 % non conforme né alle caratteristiche della categoria II. né alle caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.

Categoria II: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2% affetto da marciume

AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarini) (Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata) Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/2

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal numero di frutti

A) calibro minimo: ARANCE : 53 mm - LIMONI: 45 mm MANDARINI : 45 mm; Clementine 35 mm

B) Omogeneità Gli agrumi possono essere calibrati secondo una delle opzioni seguenti.

a) Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 60 mm
- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 60 mm ma < 80 mm
- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 80 mm ma < 110 mm
- non vi sono limiti per la differenza in caso di frutti di diametro ≥ 110 mm.

b) Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nelle tabelle che seguono

ARANCE (Calibro minimo: 53 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)						
0	92 – 110	4	77 – 88	8	64 – 73	12	56 – 63
1	87 – 100	5	73 – 84	9	62 – 70	13	53 – 60
2	84 – 96	6	70 – 80	10	60 – 68		
3	81 – 92	7	67 – 76	11	58 – 66		

LIMONI (Calibro minimo: 45 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)						
0	79 – 90	2	68 – 78	4	58 – 67	6	48 – 57
1	72 – 83	3	63 – 72	5	53 – 62	7	45 – 52

MANDARINI (Calibro minimo: 45 mm; Clementine 35 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)						
1-XXX	78 e oltre	2	58 – 69	5	46 – 56	8	39 – 46
1-XX	67 – 78	3	54 – 64	6	43 – 52	9	37 – 44
1 o 1-X	63 – 74	4	50 – 60	7	41 – 48	10	35 – 42

E' ammessa calibrazione in base al numero di frutti, nel caso la differenza di calibro deve essere in linea con quanto stabilito dalla lettera a)

Tolleranze: **10%** in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a **43 mm** per i **Limoni**; **43 mm** per i **Mandarini** e **34 mm** per le **Clementine**; **50mm** per le **Arance**.

AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarini) (Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata) Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/11 Allegato I parte B/2**DA INDICARE IN ETICHETTA**

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	CARATTERISTICHE COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none">• Indicazione del nome comune della specie, per prodotto non visibile dall'esterno, salvo per i mandarini, per i quali specie o nome della varietà sono obbligatori,• denominazione varietale per le arance• agrumi misti e nomi comuni specie in caso di miscugli• senza semi (facoltativo)	Paese d'origine + eventuale zona di produzione o denominaz. nazionale, regionale o locale – per miscugli indicazione di ogni paese in prossimità del nome della varietà	<ul style="list-style-type: none">• Categoria• Calibro minimo e massimo o codici seguiti facoltativamente da calibri minimo e massimo o numero di frutti,• Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post-raccolta• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	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 – sono autorizzati imballaggi contenenti miscugli se omogenei in termini di qualità e , per ogni specie varietà tipo commerciale e origine
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	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 degli agrumi