




Immagini	  
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ARANCE BIO Varietà botanica: CITRUS SINENSIS Zona d'origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</p>
Requisiti minimi di maturazione	<p>I requisiti minimi di maturazione sono:</p> <p>a) contenuto minimo di succo; b) colorazione.</p> <p>a) Contenuto minimo di succo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • arance sanguigne: 30 % • gruppo Navel: 33 % • altre varietà: 35 % <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ol style="list-style-type: none"> 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.

	<p>2. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale</p> <p>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.</p> <p>4. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)</p> <p>5. lotto per la rintracciabilità.</p>																														
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"> • 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> Per le arance il diametro minimo consentito è di 53 mm.**</p> <p>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Calibro</th> <th style="text-align: center;">Scala dei diametri (in mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="text-align: center;">0</td><td style="text-align: center;">92-110</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">87-100</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">84-96</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3</td><td style="text-align: center;">81-92</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">4</td><td style="text-align: center;">77-88</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">73-84</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">6</td><td style="text-align: center;">70-80</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">67-76</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">8</td><td style="text-align: center;">64-73</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">9</td><td style="text-align: center;">62-70</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">60-68</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">11</td><td style="text-align: center;">58-66</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">12</td><td style="text-align: center;">56-63</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">13</td><td style="text-align: center;">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> <p>Qualitative nello stesso imballaggio: 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.</p>																														

Metodo di Coltivazione	<u>Arance – Produzione da coltivazione “Biologica”</u> 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”.
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.