



<b>Immagini</b>		
	CLEMENTINE	MANDARINI
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>MANDARINI BIO, CLEMENTINE BIO</b> Varietà botanica: <b>CITRUS RETICULATA</b> Zona di origine: <b>Italia</b>	
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C	
<b>Caratteristiche generali</b>	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li> <li>• esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• esenti da parassiti.</li> <li>• sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione</li> <li>• <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b></li> </ul>	
<b>Requisiti minimi di maturazione</b>	<b>I requisiti minimi di maturazione sono:</b> <p>a) contenuto minimo di succo;</p> <p>b) colorazione.</p> <p>a) Contenuto minimo di succo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 %</li> <li>• clementine: 40 %</li> </ul> <p>b) Colorazione: deve essere tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.</p>	
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto (specie e varietà sono obbligatori), 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.</li> <li>2. designazione del tipo per le clementine: "Clementine senza semi" Clementine" (da 1 a 10 semi), Clementine con semi (più di 10 semi)</li> </ol>	

	<p>3. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale</p> <p>4. nome e 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>5. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)</p> <p>6. lotto per la rintracciabilità</p>																												
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> 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><b>Condizionamento.</b> 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><b>Presentazione.</b> I mandarini/clementine possono essere presentati nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. disposte in strati regolari nell'imballaggio</li> <li>2. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Amnesso solo per le categorie I e II)</li> <li>3. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi</li> </ul> </li> </ol>																												
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.</li> <li>• II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate.</li> </ul>																												
<b>Calibrazione</b>	<p><u>La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</u>  <u>Per i mandarini il diametro minimo consentito è di 45 mm, mentre per le clementine è di 35 mm**</u></p> <p><b>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</b></p>																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibro</th> <th>Scala dei diametri (in mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1-XXX</td><td>78 e oltre</td></tr> <tr><td>1-XX</td><td>67-78</td></tr> <tr><td>1 o 1-X</td><td>63-74</td></tr> <tr><td>2</td><td>58-69</td></tr> <tr><td>3</td><td>54-64</td></tr> <tr><td>4</td><td>50-60</td></tr> <tr><td>5</td><td>46-56</td></tr> <tr><td>6</td><td>43-52</td></tr> <tr><td>7</td><td>41-48</td></tr> <tr><td>8</td><td>39-46</td></tr> <tr><td>9</td><td>37-44</td></tr> <tr><td>10</td><td>35-42</td></tr> </tbody> </table>	Calibro	Scala dei diametri (in mm)	1-XXX	78 e oltre	1-XX	67-78	1 o 1-X	63-74	2	58-69	3	54-64	4	50-60	5	46-56	6	43-52	7	41-48	8	39-46	9	37-44	10	35-42		
Calibro	Scala dei diametri (in mm)																												
1-XXX	78 e oltre																												
1-XX	67-78																												
1 o 1-X	63-74																												
2	58-69																												
3	54-64																												
4	50-60																												
5	46-56																												
6	43-52																												
7	41-48																												
8	39-46																												
9	37-44																												
10	35-42																												
<b>Tolleranze</b>	<p>Calibrazione:          10% in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a 43 mm</p>																												

	<p>per i Mandarini e 34 mm per le Clementine mm.  <b>Qualitative nello stesso imballaggio:</b>  <b>I:</b> fino ad un massimo del <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II  <b>II:</b> <b>10%</b> 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>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Mandarini/Clementine – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>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.</p>