

AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarini)
(Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata)
 Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/2

Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da danni da sole o gelo, da inizio di "asciutto" interno, 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.

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

Categoria I: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II

Categoria 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 5% con lievi lesioni non cicatrizzate o tagli secchi o frutti molli o avvizziti

CALIBRO

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

CALIBRAZIONE ARANCE (Calibro minimo: 53 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (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		

CALIBRAZIONE LIMONI (Calibro minimo: 45 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (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

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

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (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

È ammessa calibrazione in base al numero di frutti, nel caso (salvo previsioni Tit.III lettera C) i frutti di uno stesso imballaggio possono situarsi a cavallo di due calibri adiacenti

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. (CE) n. 1580/2007 Allegato I parte B/2 del 21/12/07

Sono definiti requisiti minimi di maturazione quali :1) contenuto minimo di succo; 2) 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: limoni verdelli e primofiore: 20 % // altri limoni: 25 %

— 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) Mandarini

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

— 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: 33 % // altre varietà: 35 %

— 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 %

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 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 designazione del tipo: <ul style="list-style-type: none"> per i limoni: "Verdelli" e "Primofiore" per le clementine: "Clementine senza semi", "Clementine" (da 1 a 10 semi), "Clementine con semi" (più di 10 semi) 	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> 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 Calibro e numero di frutti, per disposizione in strati ordinati 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
PRESENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Disposti in strati regolari nell'imballaggio in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Amnesso solo per le categorie I e II) In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati: <ul style="list-style-type: none"> - secondo il numero di frutti, o - secondo il peso netto negli imballaggi
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