

Immagini



CLEMENTINE



MANDARINI

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **MANDARINI, CLEMENTINE**

Varietà botanica: **CITRUS RETICULATA**

Zona di origine: **Italia**

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 asciugato 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**

Metodo di Coltivazione

Mandarini/Clementine – Produzione da coltivazione "Biologica"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. 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".

Requisiti minimi di maturazione

I requisiti minimi di maturazione sono:

- a) contenuto minimo di succo;
 - b) colorazione.
- a) Contenuto minimo di succo:
- Mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 %
 - clementine: 40 %
- b) Colorazione: deve essere tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

Etichettatura sull'imballo

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

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.
2. designazione del tipo per le clementine: "Clementine senza semi" Clementine" (da 1 a 10 semi), Clementine con semi (più di 10 semi)
3. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale
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.
5. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)
6. lotto per la rintracciabilità

Disposizioni relative alla presentazione

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.

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.

Presentazione. I mandarini/clementine possono essere presentati nel modo seguente:

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:
- secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- 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

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.
Per i mandarini il diametro minimo consentito è di 45 mm, mentre per le clementine è di 35 mm**

****Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL****

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
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 43 mm per i Mandarini e 34 mm per le Clementine mm.</p> <p>Qualitative nello stesso imballaggio: <u>Extra</u>: fino a un massimo del 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I <u>I</u>: fino ad un massimo del 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II <u>II</u>: 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>	
Prodotti alimentari tipici	<p>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.</p>	
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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.</p>	