

	SCHEDA TECNICA: ARANCE (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 1 di 4
--	--	---------	--------------------------	-------------

Immagini



Navel



Tarocco



Valencia

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **ARANCE**
 Varietà botanica: **CITRUS SINENSIS**
 Zona d'origine: **Italia, PVE**

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

Arance – Produzione convenzionale

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Arance – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.

I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

Arance – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente

	SCHEDA TECNICA: ARANCE (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 2 di 4
--	--	---------	--------------------------	-------------

	(comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
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	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, specie e denominazione varietale, 2. categoria, 3. 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. 4. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale 5. 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. 6. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta) 7. lotto per la rintracciabilità.
Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale	<p>° Brix: 6 – 12</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 (Amnesso 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"> • Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali. • 1° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause

	<p>meccaniche.</p> <ul style="list-style-type: none"> II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate. 																														
Calibrazione	<p>La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Per le arance il diametro minimo consentito è di 53 mm.</p> <p>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</p> <table> <tr> <th>Calibro</th><th>Scala dei diametri (in mm)</th></tr> <tr><td>0</td><td>92-110</td></tr> <tr><td>1</td><td>87-100</td></tr> <tr><td>2</td><td>84-96</td></tr> <tr><td>3</td><td>81-92</td></tr> <tr><td>4</td><td>77-88</td></tr> <tr><td>5</td><td>73-84</td></tr> <tr><td>6</td><td>70-80</td></tr> <tr><td>7</td><td>67-76</td></tr> <tr><td>8</td><td>64-73</td></tr> <tr><td>9</td><td>62-70</td></tr> <tr><td>10</td><td>60-68</td></tr> <tr><td>11</td><td>58-66</td></tr> <tr><td>12</td><td>56-63</td></tr> <tr><td>13</td><td>53-60</td></tr> </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: Extra: fino a un massimo del 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I 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>																														
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).</p> <p>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 plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>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>																														
Territorialità (km 0)	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>																														

	SCHEDA TECNICA: ARANCE (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 4 di 4
--	--	---------	--------------------------	-------------

OGM – Allergeni – Lattice

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.