

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 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
- **PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

Metodo di Coltivazione

Mandarini/Clementine – Produzione da coltivazioni a "Produzione 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.

Requisiti minimi di maturazione

I requisiti minimi di maturazione sono:

- a) contenuto minimo di succo;
- b) colorazione.

a) Contenuto minimo di succo:

	<ul style="list-style-type: none"> • Mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 % • clementine: 40 % 										
Etichettatura sull'imballo	<p>b) Colorazione: deve essere tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.</p> <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 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	<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. I mandarini/clementine possono essere presentati 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. • 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></p> <p><u>Per i mandarini il diametro minimo consentito è di 45 mm, mentre per le clementine è di 35 mm**</u></p> <p>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</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> </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
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

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.

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.

Prodotti alimentari tipici

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 plagii 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.

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.