

Immagini



CLEMENTINE

Denominazione commerciale

Prodotto: **Clementine IGP- "Clementine di Calabria" IGP**
Dicitura in etichetta: **origine, categoria, calibro.**
Origine: **Calabria, 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**

Caratteristiche organolettiche

L'Indicazione Geografica Protetta "Clementine di Calabria" designa le clementine riferibili alle seguenti cultivar e selezioni clonali: "SRA 63", "Spinoso", "Fedele", "Comune", "Tardivo", "Hernandina", "Marisol" e "di Nules".

I dati caratterizzanti sono:

- epicarpo: liscio con numerose ghiandole oleifere
- colore: arancio scuro;
- forma: sferoidale leggermente schiacciata ai poli;
- calibro: diametro minimo 16-18 mm;
- polpa: succosa, di colore arancione uniforme, deliquescente, aromatica;
- semi: assenti o di numero esiguo;
- tenore zuccherino: (0Brix) minimo 10.

Zona di produzione

La zona di produzione interessa la parte di territorio della Regione Calabria atta alla coltivazione degli agrumi "Clementine" e comprende i seguenti Comuni:

- a) Provincia di Reggio Calabria: Ardore, Benestare, Bianco, Bovalino, Brancaleone, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Locri, Marina di Gioiosa Jónica, Monasterace, Portigliola, Roccella Jónica, Sant'Ilario dello Jonio, Siderno, Rizziconi, Gioia Tauro, Palmi, Rosarno, S.Ferdinando.
b) Provincia di Catanzaro: Borgia, Botricello, Curinga, Lamezia Terme, Maida Montauro, Montepaone, San Floro, San Pietro a Maida, Sant'Andrea Apostolo dello Jonio, Sellia Marina, Simeri Crichi, Soverato, Sguillace, Catanzaro.
e) Provincia di Cosenza: Cassano Jonio, Castrovillari, Corigliano Calabro, Crosia, Francavilla Marittima, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Terranova da Sibari, Trebisacce, Vaccarizzo Albanese, Rossano, Saracena, Cariati, Calopezzati, S.Demetrio C, S.Giorgio A.
d) Provincia di Vibo Valentia: Briatico, Francavilla Angitola, Limbadi, Nicotera, Pizzo.
e) Provincia di Crotona: Ciro Marina, Crucoli Torretta, Rocca di Neto.

Metodo di Coltivazione

Clementine – 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

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.

Clementine – Produzione da coltivazione "Biologica"

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".

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. Le 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.

****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

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

Tolleranze

Calibrazione:

10% in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori 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.

Confezionamento e identificazione

La commercializzazione della "Clementine di Calabria" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando confezioni di capacità minima pari a 0,5 Kg e multipli, secondo le disposizioni adottate in tal senso dalla Regione Calabria, opportunamente sigillate. In tutti i casi i contenitori debbono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo. La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo fissato annualmente dai competenti organi tecnici della Regione Calabria.

Etichettatura

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Clementine di Calabria", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture "Clementine del Golfo di Taranto", seguita dall'indicazione cultivar e dalla dizione sottostante "Indicazione geografica protette". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore nonché peso lordo all'origine. La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P".

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.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "CLEMENTINE DI CALABRIA"

Art.1

L'indicazione geografica protetta "Clementine di Calabria", è riservata ai frutti apireni che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

L'indicazione geografica protetta "Clementine di Calabria" designa esclusivamente il frutto del Clementine afferente alle seguenti cultivar, selezioni clonali, mutazioni gemmarie: "SRA 63", "Spinoso", "Fedele", "Comune", "Tardivo", "Hernandina", "Marisol" e "di Nules".

Art.3

La zona di produzione interessa la parte di territorio della Regione Calabria atta alla coltivazione degli agrumi "Clementine" e comprende i seguenti Comuni:

a) Provincia di Reggio Calabria: Ardore, Benestare, Bianco, Bovalino, Brancaleone, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Locri, Marina di Gioiosa Jonica, Monasterace, Portigliola, Roccella Jonica, Sant'Ilario dello Jonio, Siderno, Rizziconi, Gioia Tauro, Palmi, Rosarno, S.Ferdinando.

b) Provincia di Catanzaro: Borgia, Botricello, Curinga, Lamezia Terme, Maida Montauro, Montepaone, San Floro, San Pietro a Maida, Sant'Andrea Apostolo dello Jonio, Sellia Marina, Simeri Crichi, Soverato, Squillace, Catanzaro.

c) Provincia di Cosenza: Cassano Jonio, Castrovillari, Corigliano Calabro, Crosia, Francavilla Marittima, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Terranova da Sibari, Trebisacce, Vaccarizzo Albanese, Rossano, Saracena, Cariati, Calopezzati, S.Demetrio C., S.Giorgio A..

d) Provincia di Vibo Valentia: Briatico, Francavilla Angitola, Limbadi, Nicotera, Pizzo.

e) Provincia di Crotone: Cirò Marina, Crucoli Torretta, Rocca di Neto.

Art.4

I terreni idonei per la coltivazione della "Clementine di Calabria" sono di medio impasto con un contenuto di limo ed argilla inferiore al 60% e con un contenuto in calcare non superiore al 15 %.

L'utilizzo dell'irrigazione, delle pratiche di concimazione e l'effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche debbono essere effettuati secondo le modalità tecniche indicate dai competenti Servizi della Regione Calabria.

I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilità per i nuovi impianti, di densità per ettaro fino ad un massimo 1.200 piante, per i sestri dinamici ad alta densità.

Le forme di allevamento ammesse, in volume, sono riconducibili alla "chioma piena", con disposizione delle piante a rettangolo.

Le piantagioni di clementine debbono essere opportunamente distanziate da quelle di mandarino onde evitare l'impollinazione incrociata e quindi la produzione di frutti con semi.

La potatura deve essere effettuata con interventi particolarmente mirati; non devono essere cimati i rami assurgenti, sopprimendo solo i rami in soprannumero.

La difesa fitosanitaria di prevalente utilizzo deve far ricorso ove possibile alle tecniche di lotta integrata o biologica.

La produzione unitaria massima è di 350 q.li ad ettaro per tutte le cultivar, selezioni clonali e mutazioni gemmarie ammesse.

Nell'ambito di questo limite la Regione Calabria, tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali di coltivazione, fissa annualmente, entro il (15 luglio), in via indicativa, la produzione media unitaria per ciascuna cultivar prevista all'art.2.

La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta "Clementine di Calabria" deve utilizzare la tecnica della refrigerazione. I valori di temperatura all'interno delle celle frigorifere debbono essere compresi tra 4 e 6 °C.

Art.5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art.4 è accertata dalla Regione Calabria.

Gli agrumeti idonei alla produzione della "Clementine di Calabria" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.

Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.

Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

Art.6

La "Clementine di Calabria" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

epicarpo: liscio con numerose ghiandole oleifere - colore arancio scuro;

forma: sferoidale leggermente schiacciata ai poli;

calibro: diametro minimo: 16-18 mm;

polpa: succosa, di colore arancione uniforme, deliquescente, aromatica;

semi: assenti o di numero esiguo;

tenore zuccherino: (°Brix) minimo 10.

Art.7

La commercializzazione della "Clementine di Calabria" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando confezioni di capacità minima pari a 0,5 Kg e multipli, secondo le disposizioni adottate in tal senso dalla Regione Calabria, opportunamente sigillate.

In tutti i casi i contenitori debbono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo fissato annualmente dai competenti organi tecnici della Regione Calabria.

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Clementine di Calabria", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere

ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate alla esportazione.

C:Clemen.Cal

