


(aggiornato al 01/03/2013)

| | |
|--|---|
| Immagini |  <p style="text-align: center;">CLEMENTINE MANDARINI</p> |
| Denominazione commerciale | <p>Nome commerciale d'uso: MANDARINI, CLEMENTINE Varietà botanica: CITRUS RETICULATA Zona di origine: Italia</p> |
| Temperatura prodotto | Da + 2° C a + 8° C |
| Caratteristiche generali | <p>Tutti i frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| 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"> • Mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 % • clementine: 40 % <p>b) Colorazione: deve essere tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.</p> |
| 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 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. |

(aggiornato al 01/03/2013)

| | <p>2. designazione del tipo per le clementine: "Clementine senza semi" Clementine" (da 1 a 10 semi), Clementine con semi (più di 10 semi)</p> <p>3. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale</p> <p>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.</p> <p>5. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)</p> <p>6. lotto per la rintracciabilità</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. 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 (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: <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>64-74</td></tr> <tr><td>2</td><td>58-69</td></tr> <tr><td>3</td><td>54-64</td></tr> <tr><td>4</td><td>50-60</td></tr> <tr><td>5</td><td>46-56</td></tr> <tr><td>6</td><td>43-52</td></tr> <tr><td>7</td><td>41-48</td></tr> <tr><td>8</td><td>36-46</td></tr> <tr><td>9</td><td>37-44</td></tr> <tr><td>10</td><td>35-42</td></tr> </tbody> </table> | Calibro | Scala dei diametri (in mm) | 1-XXX | 78 e oltre | 1-XX | 67-78 | 1 o 1-X | 64-74 | 2 | 58-69 | 3 | 54-64 | 4 | 50-60 | 5 | 46-56 | 6 | 43-52 | 7 | 41-48 | 8 | 36-46 | 9 | 37-44 | 10 | 35-42 | | |
| Calibro | Scala dei diametri (in mm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-XXX | 78 e oltre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-XX | 67-78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 o 1-X | 64-74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 58-69 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 54-64 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 50-60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 46-56 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 43-52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 41-48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 36-46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 37-44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 35-42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

(aggiornato al 01/03/2013)

| | |
|-----------------------------------|---|
| 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: 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 5% con lievi lesioni non cicatrizzate o tagli secchi o frutti molli o avvizziti.</p> |
| Metodo di Coltivazione | <p><u>Mandarini/Clementine – Produzione convenzionale</u></p> <p>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</p> <p><u>Mandarini/Clementine – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”</u></p> <p>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.</p> <p><u>Mandarini/Clementine – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></p> <p>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”.</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 Discipinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p> |

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.