



Immagini	  CLEMENTINE MANDARINI
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MANDARINI, CLEMENTINE Varietà botanica: CITRUS RETICULATA Zona di origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Tutti i frutti devono essere: <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; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei;• esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta dal lato corto sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto, categoria, calibro e deverdizzazione (qualora il trattamento sia stato effettuato);2. designazione del tipo: "clementine/mandarini senza semi" o semplicemente "clementine/mandarini" se hanno i semi;3. origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza;4. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione;5. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mandarini/clementine della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. Condizionamento. I mandarini/le clementine devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. I mandarini/le clementine possono essere presentati nel seguente modo: <ol style="list-style-type: none">1. disposti in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra),2. non disposti in strati ordinati ma conforme alle scale di calibrazione, 3. alla rinfusa con rispetto del calibro minimo (solo per la II^).
Classificazione merceologica e difetti ammessi	Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso. I° categoria (di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia e leggere lesioni dell'epidermide cicatrizzate.



Calibrazione	<u>La calibrazione è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm. Per le clementine/o mandarini la circonferenza minima consentita è di 43mm.**</u> **Scala di calibrazione secondo le norme ICE**		
	calibro	circonferenza in mm	peso del frutto medio in gr.
	1	63 e più	128
	2	58-69	110
	3	54-64	91
	4	50-60	78
	5	46-56	66
	6	43-52	53
Tolleranze	Calibrazione: <ul style="list-style-type: none">• per i calibri 1, 2, 3, 4 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 5% rispetto al calibro previsto in numero o in peso.• per i calibri 5 e 6 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 10% rispetto al calibro previsto in numero o in peso. Qualitative: <u>Extra:</u> fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra ma conformi alla I [^] . <u>I[^]:</u> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I [^] ma conformi alla II [^] . <u>II[^]:</u> fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II [^] .		
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione convenzionale</u> 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 <u>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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".		
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.		



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **MANDARINI - CLEMENTINE**

Rev. 0 del
12.04.2010