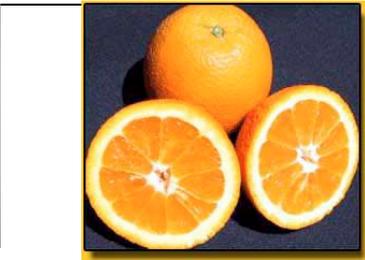




<b>Immagini</b>	 Navel	 Tarocco	 Valencia
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>ARANCE</b> Varietà botanica: <b>CITRUS SINENSIS</b> Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>		
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C		
<b>Caratteristiche generali</b>	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• 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);</li><li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li><li>• privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; esenti da parassiti.</li></ul>		
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto, categoria, calibro e deverdizzazione (qualora il trattamento sia stato effettuato).</li><li>2. origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza.</li><li>3. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione.</li><li>4. peso dell'imballo, lotto di produzione,</li><li>5. trattamenti specifici</li></ol>		
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto arance della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. <b>Condizionamento.</b> Le arance devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione.</b> Le arance possono essere presentate nel modo seguente: <ol style="list-style-type: none"><li>1. disposte in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra)</li><li>2. non disposte in strati ordinati ma conformi alla scala di calibrazione</li><li>3. alla rinfusa con rispetto del calibro minimo (solo per la II<sup>^</sup>)</li></ol>		
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.</li><li>• I° categoria (di buona qualità). Lieve difetto di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.</li><li>• 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, leggere lesioni dell'epidermide cicatrizzate.</li></ul>		
<b>Calibrazione</b>	La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm. Per le arance la circonferenza minima consentita è di 60 mm.**		



	<b>**Scala di calibrazione secondolenorme AGECONTROL**</b>		
	Calibro	Circonferenza in mm	Peso del frutto medio in gr.
	2	84-96	320
	3	81-92	295
	4	77-88	270
	5	73-84	252
	6	70-80	235
	8	64-73	175
	9	62-70	140
	10	60-68	110
	11	56-63	80
<b>Tolleranze</b>	<b>Calibrazione:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• per i calibri 2, 3, 4, 5, 6, 8 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 5% rispetto al calibro previsto in numero o in peso.</li><li>• per i calibri 9, 10, 11 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 10% rispetto al calibro previsto in numero o in peso.</li></ul> <b>Qualitative:</b> <p><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.</p> <p><u>I</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I, ma conformi all II.</p> <p><u>II</u>: fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II.</p>		
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b>Produzione convenzionale</b> <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> <b>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</b> <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.</p> <p>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> <b>Produzione da coltivazione "Biologica"</b> <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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>		
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.		