

Immagini				
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ARANCE Varietà botanica: CITRUS SINENSIS Zona d'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); • esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • 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; • esenti da parassiti. 			
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta 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. origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza. 3. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. 4. peso dell'imballo, lotto di produzione, 5. trattamenti specifici 			
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto arance della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. Le arance devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. Le arance possono essere presentate nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. disposte in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra) 2. non disposte in strati ordinati ma conformi alla scala di calibrazione 3. alla rinfusa con rispetto del calibro minimo (solo per la II[^]) 			
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso. • I° categoria (di buona qualità). Lieve difetto 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, leggere lesioni dell'epidermide cicatrizzate. 			
Calibrazione	<u>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.**</u>			

****Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL****

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

Tolleranze
Calibrazione:

- 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.
- per i calibri 9, 10, 11 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 10% rispetto al calibro previsto in numero o in peso.

Qualitative:

Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra, ma conformi alla I.

I: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I, ma conformi all II.

II: fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II.

Metodo di Coltivazione
Arance – 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.

Arance – 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.

Arance – 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 nella fattispecie 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.