

## NORME DI QUALITA' DELLE ARANCE (*citrus sinensis*)

(Reg.(CE) n. 1799/2001 del 12/09/01)

*Orange*(Ing.), *Orange* (Franc.), *Naranja* (Esp.), *Orange* (Ger.)



### DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "ARANCE" se il prodotto non è visibile
3. Denominazione della varietà (sempre)
4. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti
7. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi
8. Numero registro Operatori (BNDOO)

### CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, esenti da: danni da gelo, estese lesioni o ammaccature cicatrizzate, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei; tuttavia è ammesso, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso con qualche foglia verde.

#### Contenuto minimo in succo

- |                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| a. per varietà tipo SANGUIGNE:        | <b>30%</b> |
| b. per varietà tipo WASHINGTON NAVAL: | <b>33%</b> |
| c. altre varietà:                     | <b>35%</b> |

**Colorazione** Deve essere quella tipica della varietà. I frutti con colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che non superi 1/5 della superficie totale del frutto. Le arance prodotte in zone con temperature atmosferiche elevate e forte umidità possono presentare detta colorazione su più di 1/5 pertanto è essenziale che abbiano il seguente contenuto di succo: - var. Mosambi, Sathgudi e Pacitan 33% - altre varietà 45%

### TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

**Categoria Extra:** 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I  
**Categoria I:** 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II  
**Categoria 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.

### CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

**Calibrazione:** E' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

MM.	CALIBRO	MM.	CALIBRO
da 92 a 110	0	da 67 a 76	7
da 87 a 100	1	da 64 a 73	8
da 84 a 96	2	da 62 a 70	9
da 81 a 92	3	da 60 a 68	10
da 77 a 88	4	da 58 a 66	11
da 73 a 84	5	da 56 a 63	12
da 70 a 80	6	da 53 a 60	13

Il calibro minimo è di **53 mm** per tutte le categorie

#### Omogeneità

Per tutti i frutti presentati in strati ordinati la differenza fra il più piccolo e il più grosso non deve superare :

- 11 mm** per cal. da 0 a 2
- 9 mm** per cal. da 3 a 6
- 7 mm** per cal. da 7 a 13

### PRESENTAZIONE

1. In strati ordinati per la cat. extra
2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg** per la vendita diretta al consumatore, secondo il numero di frutti o il peso netto degli imballaggi
3. Sono consentite alcune foglie verdi su ramoscello non legnoso se la partita è accompagnata da "passaporto delle piante" (fitosanitario)
4. Marchio Ufficiale di Controllo (facoltativo)
5. Nella prassi le pezzature più comuni vengono ancora richiamate, per contenitori di cm. 30x50x22 nella seguente maniera:

CALIBRO	FRUTTI
n° 4	72
n° 6	90
n° 8	108
n° 9	120
n° 10	160
n° 12	180