

**CONOR**

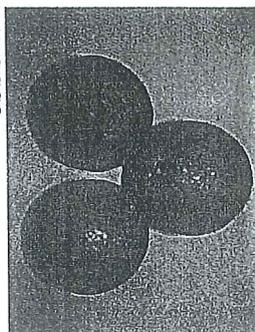
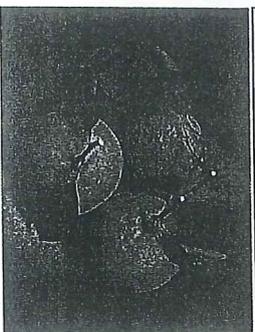
(aggiornato al 31/10/2005)

**SCHEDA TECNICA: ARANCE**

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 3



NAVEL

TAROCCO

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ARANCE Varietà botanica: CITRUS SINENSIS Zona di origine: Sicilia, Calabria, Spagna, Marocco.
Temperatura automezzo	min 0° C; max +10° C/+ 15° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 7° C/+ 11° C
Caratteristiche generali	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• interi;</li><li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• essenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li><li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li><li>• privi di umidità esterna anormale;</li><li>• privi di odore e/o sapore estranei;</li><li>• essenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;</li><li>• essenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate.</li></ul>
Modalità di confezionamento	<b>Sfusi:</b> in cassa di legno o plastica 30x40 (anche a marchio), lavorato in due strati (con o senza fazzolettino) o alla rinfusa. <b>In rete:</b> da 2 kg. su cassa di legno 30x50 contenenti 7/8 reti per cassa. <b>In borsa:</b> da 3 kg. su cassa di legno 30x50 contenenti 5 borse per cassa.
Etichettatura sull'imballo	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 (deverdizzazione).</li></ol>
Disposizioni relative alla presentazione	<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 calibratura</li><li>3. alla rinfusa con rispetto del calibro minimo (solo per la II<sup>v</sup>)</li></ol>

<p><b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b></p>	<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>																														
<p><b>Calibrazione</b></p>	<p>La calibrazione 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.**</p> <p><b>**Scala di calibrazione secondo le norme ICF**</b></p> <table border="1" data-bbox="624 539 898 2134"> <thead> <tr> <th>calibro</th> <th>circonferenza in mm</th> <th>peso del frutto medio in gr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>84-96</td> <td>320</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>81-92</td> <td>295</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>77-88</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>73-84</td> <td>252</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>70-80</td> <td>235</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>64-73</td> <td>175</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>62-70</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>60-68</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>56-63</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table>	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
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																													
<p><b>Tolleranze</b></p>	<p><b>Calibrazione:</b></p> <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> <p><b>Qualitative:</b></p> <p><b>Extra:</b> 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><b>I°:</b> 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><b>II°:</b> fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II°.</p>																														
<p><b>Metodo di Coltivazione</b></p>	<p><b>Arance – Produzione convenzionale</b></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><b>Arance – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione a Lotta Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni ) 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 regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p>																														

CONOR

SCHEDA **T**ECNICA: ARANCE

§  
ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 3 di 3

**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 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”.

CONOR

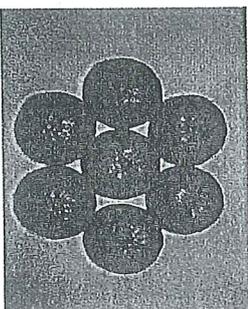
(aggiornato al 31/10/2005)

SCHEDA TECNICA:  
MANDARINI - CLEMENTINE

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 1 di 3



CLEMENTINE

MANDARINI

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MANDARINI, CLEMENTINE Varietà botanica: CITRUS RETICULATA Zona di origine: Sicilia, Calabria, Basilicata, Puglia, Spagna
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 10° C/+ 15° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 8° C/10° C
Caratteristiche generali	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>• interi;</li><li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li><li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li><li>• privi di umidità esterna anormale;</li><li>• privi di odore e/o sapore estranei;</li><li>• esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;</li><li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate.</li></ul>
Modalità di confezionamento	<b>Sfisi:</b> in cassa di legno o plastica 30x40 (anche a marchio), lavorati in due strati o alla rinfusa con fazzolettino o senza. <b>In rete:</b> da 1000 gr., peso legalizzato (13-16 pezzi per rete) in cassa 30x50 contenente 15/16 reti per cassa.
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"><li>1. denominazione del prodotto, categoria, calibro e devertizzazione (qualora il trattamento sia stato effettuato);</li><li>2. designazione del tipo: "clementine/mandarini senza semi" o semplicemente "clementine/mandarini" se hanno i semi;</li><li>3. origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza;</li><li>4. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione;</li><li>5. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li></ol>
Disposizioni relative alla presentazione	<b>Omgeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mandarini/clementine della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. <b>Condizionamento.</b> I mandarini/le clementine devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione.</b> I mandarini/le clementine possono essere presentati nel seguente modo: <ol style="list-style-type: none"><li>1. disposti in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra),</li><li>2. non disposti in strati ordinati ma conforme alle scale di calibrazione,</li></ol> 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.	
<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 clementine e/o i mandarini la circonferenza minima consentita è di 43 mm. ** **Scala di calibratura secondo le norme ICE**	
	<b>calibro</b>	<b>circonferenza in mm</b>
	1	63 e più
	2	58-69
	3	54-64
	4	50-60
	5	46-56
	6	43-52
		<b>peso del frutto medio in gr.</b>
		128
		110
		91
		78
		66
		53
<b>Tolleranze</b>	<b>Calibrazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>per i calibri 1, 2, 3, 4 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 5% rispetto al calibro previsto in numero 0 in peso.</li> <li>per i calibri 5 e 6 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 10% rispetto al calibro previsto in numero 0 in peso.</li> </ul> <b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Extra:</b> fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra ma conformi alla I<sup>^</sup>.</li> <li><b>I<sup>^</sup>:</b> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I<sup>^</sup> ma conformi all II<sup>^</sup>.</li> <li><b>II<sup>^</sup>:</b> fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II<sup>^</sup>.</li> </ul> <b>Mandarini/Clementine – Produzione convenzionale</b>	
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b>Mandarini/Clementine – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"</b> 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 <b>Mandarini/Clementine – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"</b> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione a Lotta Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) 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 regolamenti. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale	

CONOR

SCHEDA TECNICA:  
MANDARINI – CLEMENTINE

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 3 di 3

Mandarini/Clementine – 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 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari” .