

AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarini Limette Persiane-Messicane –Palestinesi, Pompelmi ,Pomeli) (*Citrus sinensis – limon - reticulata - clementina- deliciosa- tangerina – Citrus latifolia-aurantifolia-limettoides – Citrus paradisi- Citrus maxima*) **Reg. (UE) n. 2023/2429 del 17/08/2023 Allegato I parte B/2**

Caratteristiche minime: interi, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, sani, puliti, esenti da danni alla polpa causati da parassiti, da dannida essiccamento, disidratazione o gelo, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei – lo sviluppo deve essere tale da consentire l'arrivo dopo trasporto in condizioni soddisfacenti.

Requisiti di maturazione

definiti requisiti minimi di maturazione quali :1) contenuto minimo zuccheri 2) rapporto minimo zucchero acidi; 3) colorazione.

La colorazione deve essere tale che, al termine del processo di sviluppo, venga raggiunto, al punto di destinazione, il colore tipico della varietà.

i) Limoni

- Contenuto minimo di succo: : 20 %
- Colorazione: deve essere tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.

ii) Mandarini

- Contenuto minimo di succo: mandarini, ad eccezione delle clementine: 33 % // clementine: 40 %
- Rapporto minimo zuccheri acidi : Mandarini Satzuma 6,5:1 – Clementine 7:1 altre varietà 7,5:1
- Colorazione: deve essere tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

iii) Arance

- Contenuto minimo di succo: arance sanguigne: 30 % // gruppo Navel + Mosambi, Sathgudi e Pacitan: 33 % // altre varietà: 35 % // altre varietà con colorazione verde su più 1/5 della superficie :45 %
- Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. I frutti con colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che questa non superi 1/5 della superficie totale del frutto. Tuttavia, le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature atmosferiche elevate e da forte umidità relativa, durante il periodo di sviluppo, possono presentare una colorazione verde su più 1/5 della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il contenuto minimo di succo previsto

iv) Limette persiane

- Contenuto minimo di succo: 42%

v) Limette messicane e palestinesi

- Contenuto minimo di succo: 40%
- Colorazione: per le limette i frutti devono essere verdi ma possono presentare macchie gialle su non più del 30 % della superficie totale del frutto delle limette persiane- per le limette messicane e palestinesi su non più del 20 % della superficie del frutto.

vi) Pompelmi e ibridi

Contenuto minimo di succo: 35% - per l'Oroblanco il contenuto minimo in zucchero deve essere di 9 ° Brix

- Colorazione: deve essere tipica della varietà – I frutti che presentano una colorazione verdastra (verde nell'Oroblanco sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.

vii) Pomeli

contenuto minimo in zucchero deve essere di 8 ° Brix

Colorazione: deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.

Categoria I: di buona qualità. Ammessi lievi difetti di: forma e colorazione, dell'epidermide che non colpiscano la polpa, congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate.

nelle fasi successive alla spedizione i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma: — una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore, — per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità.

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 non oltre lo 0,5 % conforme alle caratteristiche della categoria II.
- **Categoria I:** 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II non oltre l' 1 % non conforme né alle caratteristiche della categoria II. né alle caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.
- **Categoria II:** 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2% affetto da marciume

CALIBRAZIONE

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal numero di frutti

A) calibro minimo: ARANCE : 53 mm - LIMONI: 45 mm MANDARINI : 45 mm; CLEMENTINE 35 mm; LIMETTE PERSIANE 42mm; LIMETTE MESSICANE E PALESTINESI 25mm ; POMPELMI 70 mm; POMELI 100mm

B) Omogeneità Gli agrumi possono essere calibrati secondo una delle opzioni seguenti.

a) Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 60 mm
- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 60 mm ma < 80 mm
- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 80 mm ma < 110 mm
- non vi sono limiti per la differenza in caso di frutti di diametro ≥ 110 mm.

b) Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nelle tabelle che seguono

ARANCE (Calibro minimo: 53 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
0	92 – 110	4	77 – 88	8	64 – 73	12	56 – 63
1	87 – 100	5	73 – 84	9	62 – 70	13	53 – 60
2	84 – 96	6	70 – 80	10	60 – 68		
3	81 – 92	7	67 – 76	11	58 – 66		

LIMONI (Calibro minimo: 45 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
0	79 – 90	2	68 – 78	4	58 – 67	6	48 – 57
1	72 – 83	3	63 – 72	5	53 – 62	7	45 – 52

MANDARINI (Calibro minimo: 45 mm; Clementine 35 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
1-XXX	78 e oltre	2	58 – 69	5	46 – 56	8	39 – 46
1- XX	67 – 78	3	54 – 64	6	43 – 52	9	37 – 44
1 o 1-X	63 – 74	4	50 – 60	7	41 – 48	10	35 – 42

LIMETTE PERSIANE (Calibro minimo: 42 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
1	58 – 67	3	48 – 57	5	25 – 30
2	53 – 62	4	45 – 52		

LIMETTE MESSICANE E PALESTINESI (Calibro minimo: 25 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
1	> 45	3	35,1 – 40	5	25 – 30
2	40,1 – 45	4	30,1 – 35		

POMPELMI E LORO IBRIDI (Calibro minimo: 70 mm;)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
0	> 139	3	93-100	6	81-93	9	70-80
1	109-139	4	88-102	7	77-89		
2	100-119	5	84-97	8	73-85		

POMELI E LORO IBRIDI (Calibro minimo: 100 mm)

Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
0	> 170	2	148 – 162	4	132 – 146	6	116 – 129
1	156 – 170	3	140 – 154	5	123 – 138	7	100 – 118

E' ammessa calibrazione in base al numero di frutti, nel caso la differenza di calibro deve essere in linea con quanto stabilito dalla lettera a)

per i frutti presentati alla rinfusa in casse di grande volume e presentati in imballaggi di vendita di peso netto non superiore a 5 kg, la differenza massima non deve essere superiore all'intervallo risultante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi della scala di calibro.

Tolleranze: **10%** in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a **43 mm** per i **Limoni**; **43 mm** per i **Mandarini** e **34 mm** per le **Clementine**; **50mm** per le **Arance**; **67** per i **Pompelmi**; **98** per i **Pomeli**

DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	CARATTERISTICHE COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine. Per preimballaggi dicitura “imballato per” + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	• «Limoni», «Limette», «Limette persiane», «Limette messicane», «Limette palestinesi»/«Limette del patriarca», «Mandarini», «Arance», «Pompelmi», «Pomeli/Pampaleoni» se il contenuto non è visibile dall'esterno. • «Agrumi misti» e nomi comuni delle specie in caso di miscugli di agrumi di specie diverse. • Per le arance, nome della varietà e/o del rispettivo gruppo di varietà per «Navels» e «Valencias». • Per «Satsuma» e «Clementine», obbligatorio nome specie, nome della varietà facoltativo. • Per le altre varietà di mandarini e loro ibridi, il nome della varietà obbligatorio. • Il nome della varietà può essere sostituito da un sinonimo. Il nome commerciale si può indicare solo a complemento del nome della varietà o del sinonimo. • Colore della polpa «bianco», «rosa» o «rosso» per pompelmi e pomeli se del caso.. • «con semi» nel caso di clementine con più di 10 semi. • «senza semi» (facoltativo, gli agrumi senza semi possono occasionalmente contenere semi)	Paese d'origine + eventuale zona di produzione o denominaz. nazionale, regionale o locale – per miscugli indicazione di ogni paese in prossimità del nome della varietà	• Categoria • Calibro minimo e massimo o codici seguiti facoltativamente da calibri minino e massimo o numero di frutti, • Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post-raccolta • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
Non è necessario che le indicazioni esterne figurino sugli imballaggi quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti ognuno dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Se gli imballaggi sono pallettizzati, le indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet			
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria “Extra”, inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme – sono autorizzati imballaggi contenenti miscugli se omogenei in termini di qualità e , per ogni specie varietà tipo commerciale e origine; l'omogeneità di calibro non è obbligatoria.		
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali degli agrumi		