

# ORTOFRUTTICOLA *Toro & Catena s.r.l.*

C.da Poggio Rotondo - 95046 PALAGONIA (CT)

Tel. 095 7953653 - Fax 095 795 5571

Partita IVA: 03396290870

Cap. Soc. € 450.000,00





[www.toroecatena.com](http://www.toroecatena.com)

[amministrazione@toroecatena.com](mailto:amministrazione@toroecatena.com)



GLOBALG.A.P.



<b>Immagini</b>	   
<b>Denominazione commerciale</b>	<p>Nome commerciale d'uso: <b>CLEMENTINE E MANDARINO - SIMILI</b>        Varietà botanica: <b>TACLE, MANDARED, MANDALATE, NOVA</b>        Zona d'origine: <b>SICILIA, ITALIA</b></p>
<b>Temperatura prodotto</b>	<p>Da +6 °C a +8 °C (temperatura consigliata per il trasporto)</p>
<b>Caratteristiche generali</b>	<p>Il frutto, dopo il condizionamento e l'imballaggio deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intero, con peduncolo tagliato corto;</li> <li>• sano: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;</li> <li>• esente da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• pulito: privo di sostanze estranee visibili;</li> <li>• sufficientemente sodo, né mollo, né avvizzito;</li> <li>• ben formato: i frutti sono di medio calibro, forma sferica;</li> <li>• colore: il colore della buccia è da giallo tenue ad arancio intenso a secondo della maturazione;</li> <li>• polpa: di colore arancio-chiaro, molto succosa;</li> <li>• succo: di colore arancio-chiaro, resa in succo media, di sapore gradevole;</li> <li>• praticamente privo di parassiti e di danni da essi provocati;</li> <li>• privo di umidità esterna anormale;</li> <li>• privo di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
<b>Caratteristiche chimiche (valori standard per inizio produzione)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solidi totali %: 10-12</li> <li>• Acidità totale %: 1 – 1.5</li> <li>• S/A: 10-12</li> </ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto</li> <li>2. categoria</li> <li>3. calibro (norme AGECONTROL)</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione)</li> <li>6. lotto di produzione (ove necessario)</li> </ol>

<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, varietà e qualità e grado di maturazione.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Il frutto deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I frutti di categoria extra devono essere disposti separati gli uni dagli altri, in modo regolare su un solo strato.</p> <p><b>Presentazione.</b> Gli agrumi possono essere presentate nel modo seguente:</p> <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 2<sup>a</sup>)</li> </ol>																						
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<p><b>Extra</b> (di qualità superiore) Nessun difetto ammesso.</p> <p><b>I° categoria</b> (di buona qualità): Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, difetti superficiali di buccia.</p> <p><b>II° categoria</b> (con caratteristiche qualitative di minima): purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, sono ammessi difetti di forma, di buccia con piccole fenditure o scalfitture cicatrizzate, lievi ammaccature.</p>																						
<b>Calibrazione</b>	<p>La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm.</p> <p><b>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</b></p> <table border="1" data-bbox="544 630 896 957"> <thead> <tr> <th>Calibro</th> <th>Circonferenza in mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>63 e più</td></tr> <tr><td>2</td><td>58-69</td></tr> <tr><td>3</td><td>54-64</td></tr> <tr><td>4</td><td>50-60</td></tr> <tr><td>5</td><td>46-56</td></tr> <tr><td>6</td><td>43-52</td></tr> <tr><td>7</td><td>41-48</td></tr> <tr><td>8</td><td>39-46</td></tr> <tr><td>9</td><td>37-44</td></tr> <tr><td>10</td><td>35-42</td></tr> </tbody> </table>	Calibro	Circonferenza in mm	1	63 e più	2	58-69	3	54-64	4	50-60	5	46-56	6	43-52	7	41-48	8	39-46	9	37-44	10	35-42
Calibro	Circonferenza in mm																						
1	63 e più																						
2	58-69																						
3	54-64																						
4	50-60																						
5	46-56																						
6	43-52																						
7	41-48																						
8	39-46																						
9	37-44																						
10	35-42																						
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b></p> <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 o 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 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 alla 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>																						

<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Ibridi - Produzione convenzionale</u></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.</p> <p><b><u>Ibridi - Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u></b></p> <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. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>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.</p>
<b>Certificazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BRC, IFS</li> <li>- GLOBALGAP</li> <li>- IGP</li> <li>- D.LGS 81/2008 - HACCP</li> <li>- TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'</li> </ul>
<b>Shelf-life</b>	<p>15 – 20 giorni</p>
<b>Varietà ibridi trattati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TACLE (ibrido triploide: Clementine Monreal x Tarocco)</li> <li>- MANDARED (ibrido triploide: Clementine di Nules x Tarocco)</li> <li>- MANDALATE (ibrido triploide: Fortune x Avana)</li> <li>- NOVA (ibrido: Clementine comune x Tangelo Orlando)</li> </ul>

