



TABELLA CALIBRAZIONE ARANCE

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

Calibro minimo per le arance: 53 mm

calibro	diametri (mm)	peso medio (gr.)	numero medio frutti per cassa	corrispondenza con i prodotti di comprarance.it
0	92-110	420	-	-
1	87-100	360	20	-
2	84-96	300	24	-
3	81-92	280	28	prima scelta
4	77-88	250	32	
5	73-84	220	35	spremuta
6	70-80	190	44	
7	67-76	180	rinfusa	
8	64-73	160	rinfusa	
9	62-70	150	rinfusa	
10	60-68	130	rinfusa	
11	58-66	-	industria	
12	56-63	-	industria	
13	53-60	-	industria	

Requisiti minimi delle arance a maturazione raggiunta:

- Contenuto minimo di succo: gruppo Navel: 33 %
- 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.

Categorie di qualità

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, difetti 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.

Tolleranze di qualità 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 nè alle caratteristiche minime, Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2% affetto da marciume

