

TABELLA CALIBRAZIONE MANDARINI

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

Calibro minimo: 45 mm; Clementine 35 mm

calibro	diametri (mm)	corrispondenza con i prodotti di comprance.it
1-XXX	78 e oltre	-
1-XX	67-78	prima scelta
1 o 1-X	63-74	
2	58-69	-
3	54-64	-
3	54-64	-
4	50-60	-
5	46-56	-
6	43-52	-
7	41-48	-
8	39-46	-
9	37-44	-
10	35-42	-

Requisiti minimi delle arance a maturazione raggiunta:

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

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