

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

AGRUMI

Arancio, Mandarino, Clementino, Limone

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica agli agrumi ottenuti in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" (PdQ) riconosciuto dalla regione Puglia (RQR), ai sensi del reg. CE 1305/2013, e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione e commercializzazione dei prodotti di seguito elencati:

- arance;
- mandarini;
- clementini;
- limoni.

L'elenco dei prodotti riportato non è esaustivo della gamma degli Agrumi e come tale suscettibile di ampliamento a tutti gli altri vegetali riconducibili al codice Ateco utilizzato per codifica delle produzioni derivante da coltivazioni agricole.

Il disciplinare non si applica ai prodotti trasformati.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

3.1 Tecniche di produzione e raccolta

3.1.1 Scelta dei terreni (es. rotazioni tipiche, pedo-clima, etc...)

Gli agrumi ben si adattano a diverse tipologie di suolo pur preferendo terreni profondi dotati di buona fertilità in grado di consentire un adeguato sviluppo dell'apparato radicale per una migliore esplorazione della rizosfera alla ricerca di acqua e nutrienti.

In linea generale terreni di medio impasto, con una percentuale del 15-20% di argilla, 15-20% di limo, 40-60% di sabbia, 5-9% di calcare attivo, con una buona dotazione di scheletro e sostanza organica ed un pH compreso tra 6,5 e 7,5 sono da ritenere i più adatti per la coltivazione degli agrumi. Sono da evitare impianti in terreni troppo argillosi, calcarei, salini e poco drenanti.

Esposizione, altimetria, giacitura, fertilità del suolo, regimi termici e pluviometrici, disponibilità di acqua irrigua sono tutti elementi che concorrono ad individuare gli areali più favorevoli alla coltivazione per consentire a specie e varietà di esprimere al meglio le potenzialità produttive.

Tra questi sicuramente la temperatura è il fattore più limitante rispetto alla scelta degli areali di coltivazione. Lo sviluppo ottimale si realizza a temperature comprese tra 26 e 28 °C, mentre valori inferiori a 0°C così come superiori ai 38°C possono danneggiare le colture seppure con intensità variabile in relazione alla specie e alla varietà.

Sono da evitare zone con presenza di venti forti e persistenti in quanto provocano gravi danni alle colture di agrumi come il disseccamento delle foglie e dei giovani germogli, rotture meccaniche di rami, ferite da sfregamenti sugli stessi frutti, a meno di prevedere il ricorso a frangivento (vivi o morti).

Rispetto alla disponibilità di acqua gli agrumi possono resistere piuttosto bene alla siccità, ma per esprimere al meglio il loro potenziale produttivo necessitano del ricorso all'irrigazione.

Obblighi

Nel caso di reimpianto è necessario lasciare a riposo il terreno per almeno tre anni, durante i quali praticare una coltura estensiva oppure il sovescio.

I residui colturali devono essere rimossi accuratamente prima di eseguire nuovi impianti.

3.1.2. Scelta varietale

Non ci sono limitazioni d'uso nella scelta delle varietà tuttavia tale scelta deve tenere presente gli aspetti produttivi, il comportamento nei confronti dei parassiti animali e vegetali e tutto quanto sotto riportato. In particolare, oltre la buona affinità d'innesto con le cultivar che si intende innestare, il portainnesto dovrà essere dotato di resistenza o tolleranza alle malattie dell'apparato radicale (*Phytophthora* spp., nematodi), a virus (tristeza, xiloporosi, cristacortite, psorosi) o al viroide dell'exocortite. Inoltre, dovrà presentare una buona capacità di adattamento alle condizioni pedoclimatiche dell'ambiente di coltivazione.

La scelta del portainnesto è cruciale per la riuscita dell'impianto e per il conseguimento di buoni livelli produttivi.

La disponibilità di portainnesti non è poi così ampia, anzi fino a qualche anno l'unico utilizzato era l'Arancio amaro (*Citrus aurantium*) che consentiva di ottenere piante con un vigore da moderato ad alto, con un'ottima qualità del frutto, di pezzatura piccola, ma soprattutto garantiva una totale copertura nei confronti della *Phytophthora*.

Tra le alternative sono consigliabili alcune dotate di resistenza/tolleranza a diverse virosi tra cui la *Tristeza*:

Limone volkameriano (*Citrus volkameriana*) dotato di una buona tolleranza nei confronti di tristezza e exocortite e media nei confronti della *Phytophthora* e mal secco, precoce nell'entrata in produzione, altamente produttivo ed affine con limone, mandarino, pompelmo e arancio. Buona affinità con limone, mandarino, pompelmo e arancio.

Alemon (*Citrus macrophylla*), sensibile al mal secco e suscettibile alla tristezza, oltre che al gelo, mentre resiste alla *Phytophthora*. La produzione che si ottiene è abbondante con frutti che si ingrossano precocemente. Buona affinità con limone e clementine.

Arancio trifoliato (*Porcirus trifoliata*), resiste alle basse temperature, ai nematodi, alla *Phytophthora* e tollera la tristezza, mentre discreta è la resistenza al mal secco. Lo sviluppo della pianta è normale e la produzione elevata, con una qualità eccellente dei frutti. Buona affinità con mandarini, arancio e pompelmo.

Citrango (*Citrus sinensis x Porcirus trifoliata*) tollera gelate moderate e resiste alla *Phytophthora* e al mal secco, tollera la tristezza e ha una resistenza media ai nematodi. La produzione è abbondante, con frutti di pezzatura grande e di eccellente qualità. Buona affinità con aranci, pompelmi, mandarini e limoni.

Obblighi

Non è consentita la coltivazione di varietà costituite o provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM).

Il materiale di moltiplicazione (piante, marze, portinnesti) per i nuovi impianti deve essere di categoria Certificato, accompagnato da Passaporto delle piante CE e dal Documento di commercializzazione. In assenza di tale materiale potrà essere autorizzato in deroga materiale di categoria CAC, prodotto secondo le norme tecniche regionali, oppure in mancanza secondo le norme tecniche nazionali (D.M. 14 aprile 1997).

2.1.2 Tecniche colturali: preparazione terreno, epoca e modalità d'impianto

La modalità d'impianto (lavorazioni, epoca, densità, modalità) deve consentire il raggiungimento di rese produttive adeguate favorendo il miglioramento dell'efficienza d'uso dell'acqua e dei nutrienti, della competizione nei confronti della flora infestante e della capacità di difesa da avversità.

Il momento migliore per mettere a dimora le giovani piante è in prossimità della ripresa vegetativa, generalmente da fine marzo a maggio. La lavorazione profonda del terreno, scasso, deve essere preceduta da una concimazione di fondo. Lo scasso è in funzione dello strato utile del terreno, in condizioni normali 60-100 cm con un'azione di rivoltamento e mescolamento, in terreni poco profondi o con strati indesiderati è conveniente ricorrere ad attrezzi discissori. Alla lavorazione preliminare seguono quelle secondarie più superficiali, finalizzate alla distribuzione dei fertilizzanti e al mantenimento delle riserve idriche del terreno. Molto importante è la predisposizione di un buon impianto di drenaggio, soprattutto nei terreni piuttosto pesanti.

Prima della messa a dimora delle piante bisogna predisporre le buche. Nella piantagione bisogna avere l'accortezza di interrare la zolla di terreno con le radici di pochi centimetri e procedere subito con un'abbondante irrigazione localizzata. Le esposizioni migliori per l'impianto sono quelle a sud, sud-ovest e ad est, sud-est. Il sesto di impianto, la distanza tra le piante è conseguenza di scelte tecniche colturali quali la forma di allevamento, la sufficiente movimentazione di tutte le macchine operatrici, le condizioni di fertilità del terreno e la disponibilità di acqua. Nelle condizioni generali sono consigliati sestri 6 x 5 m per arancio Tarocco e limone Femminello, 6 x 4 m per arancio e limoni a sviluppo più contenuto e mandarini, 5 x 4 m per clementine e arancio Navelina.

Durante la fase di allevamento sono ritenuti fondamentali interventi di potatura che favoriscano una precoce entrata in produzione della coltura pur delineando la forma di allevamento prescelta. La forma di allevamento più largamente diffusa negli agrumeti è il globo.

Con l'entrata in produzione della coltura bisognerà intervenire con potature che favoriscano un buon arieggiamento della chioma, un buon irraggiamento solare dei rami fruttiferi ed un perfetto equilibrio vegeto-produttivo della pianta.

Tra le tecniche di potatura adottabili sugli agrumi si consiglia per arancio, mandarino e clementine l'eliminazione dei rami con sviluppo assurgente mantenendone almeno 3 o 5 che diverranno fruttiferi appena completato il loro sviluppo. Un intervento di diradamento della chioma è richiesto annualmente nel mandarino ed in minor misura nelle clementine, favorendo in tal modo un miglioramento della pezzatura dei frutti e la creazione di un ambiente più arieggiato e meno idoneo allo sviluppo delle cocciniglie.

Nel caso del limone sono consigliabili interventi sia di diradamento della chioma che di cimatura per evitare un eccessivo sviluppo della branche che fruttificando in abbondanza sono più sensibili all'azione del vento.

In generale si consiglia di intervenire con la potatura prima della ripresa vegetativa per indurre le piante ad emettere nuova vegetazione. Fa eccezione il mandarino che si pota dopo la cascola di giugno, e l'arancio Valencia che si effettua dopo la raccolta del frutto.

La potatura è un'operazione prevalentemente realizzata a mano da personale specializzato, anche se è possibile prevedere il ricorso alla meccanizzazione con un tagli apicali e laterali della chioma.

La gestione del suolo nei primi anni d'impianto della coltura richiede lavorazioni minime per il controllo meccanico delle infestanti, l'interramento dei concimi e la riduzione delle perdite di acqua per evaporazione. Impianti specializzati possono trarre vantaggi dall'adozione di tecniche di non lavorazione del terreno ed inerbimento naturale tra le file o ricorrendo alla semina di miscugli con prevalenza di graminacee che abbiano limitati fabbisogni irrigui, sviluppo modesto della parte aerea, scarse esigenze in elementi nutritivi.

Obblighi

Rispettare epoche, modalità e densità d'impianto sopra riportate. Adottare tecniche di gestione del suolo conservative e poco dispendiose in termini energetici, fino ad attuare, laddove possibile, la non lavorazione o la lavorazione minima.

A partire dal secondo anno praticare l'inerbimento dell'interfila per conservare od aumentare la sostanza organica nel terreno, per ridurre fenomeni negativi (compattamento, erosione, ecc.)

3.1.3. Concimazione

L'apporto degli elementi fertilizzanti deve mantenere e migliorare la fertilità del suolo, compensare le asportazioni delle colture e le perdite tecnicamente inevitabili in base alle esigenze fisiologiche della coltura o in funzione delle indicazioni fornite dalle analisi del terreno o fogliari.

Il piano di concimazione deve tener conto delle caratteristiche delle varietà, della fertilità chimica e fisica del terreno, del portainnesto e della gestione del suolo. Inoltre, le esigenze nutritive variano a seconda dell'età della pianta, delle capacità produttive, dalle condizioni climatiche e alla disponibilità idrica.

All'epoca dell'impianto della coltura è buona norma prevedere una concimazione di fondo che si effettua prima della messa a dimora delle piantine.

I possibili fertilizzanti da utilizzare nella concimazione di fondo possono essere di natura organica e minerale.

Letame maturo e compost devono essere interrati negli strati superficiali del terreno a dosi comprese tra 40-60 t ha⁻¹. Nei primi anni d'impianto, per le ridotte esigenze della coltura, gli apporti di concimi minerali a base di azoto, fosforo e potassio possono essere evitati, oppure essere limitati a soddisfare le esigenze nel breve periodo.

Durante la fase di allevamento per garantire un rapido sviluppo delle giovani piantine, e la loro precoce entrata in produzione, si ricorre principalmente ad apporti azotati (1° anno: max 15 kg ha⁻¹; 2° e 3° anno: max 30 kg ha⁻¹); le esigenze rispetto agli altri elementi nutritivi essenziali nei primi anni sono di 15 kg ha⁻¹ al primo anno d'impianto e 25 kg ha⁻¹ al secondo di P₂O₅ e di 20 kg ha⁻¹ al primo anno d'impianto e 40 kg ha⁻¹ al secondo di K₂O.

I fertilizzanti, nei primi anni di impianto, vanno distribuiti poco oltre la proiezione della chioma in modo da interessare soltanto il volume di suolo esplorato dalle radici.

Con la coltura in produzione serve garantire il soddisfacimento delle esigenze nutritive della pianta nelle diverse fasi fenologiche in base alle asportazioni e alle disponibilità idriche. L'elemento nutritivo di cui la pianta ha più bisogno è certamente l'azoto, sono consigliabili apporti quanto più frazionati possibile, a partire dalla ripresa vegetativa (40%), dopo la cascola di giugno (40%) e la restante parte (20%) a fine agosto-settembre. Le dosi di fertilizzanti chimici da apportare

annualmente per ettaro sono: circa 120-170 kg ha⁻¹ di N (Arancio-Limone), 140-190 kg ha⁻¹ di N (Mandarino simili); da 20 a 100 kg ha⁻¹ di P₂O₅ e da 50 a 120 kg ha⁻¹ di K₂O a fine autunno-inizio inverno in base alla dotazione dei terreni. Importante è anche l'apporto di magnesio con dosi di circa 150 kg ha⁻¹ di MgO. In suoli alcalini o calcarei è consigliabile prevedere apporti di ferro (1,0-1,5 kg ha⁻¹) per evitare fenomeni di clorosi ferrica.

Obblighi

Verifica delle disponibilità dei macroelementi e della fertilità dell'appezzamento interessato alla coltivazione mediante analisi del suolo presso laboratori accreditati con frequenza quinquennale. Definizione di un piano di fertilizzazione che individui, per coltura/ciclo, quantità e tempi di distribuzione, o adozione dei valori, riferiti alle singole colture, riportati nelle Norme Eco-Sostenibili per la Difesa Fitosanitaria e controllo delle Infestanti delle colture agrarie approvate dalle Regioni.

3.1.4. Controllo delle infestanti

Il controllo delle infestanti deve essere attuato impiegando, nella minore quantità possibile prodotti a minor impatto verso l'uomo e l'ambiente, scelti fra quelli con caratteristiche di efficacia sufficienti a garantire il raggiungimento di produzioni economicamente accettabili, tenendo conto della loro persistenza e residualità. Strategie agronomiche in grado di garantire il minor impatto ambientale, nel quadro di una agricoltura sostenibile sono da privilegiare.

Le infestanti esercitano la loro massima competitività idrica nel periodo primaverile-estivo, periodo in cui il loro controllo deve essere assolutamente praticato. Il controllo delle malerbe prevede una gestione tipo agronomico sulle interfile e un diserbo chimico sulla fila, con l'uso di molecole ad azione totale. In alternativa è utilizzata la tecnica dell'inerbimento nell'interfila e il diserbo sulla fila.

Obblighi

Il controllo delle infestanti, deve essere realizzato obbligatoriamente secondo quanto previsto dalle Norme Eco-Sostenibili per la Difesa Fitosanitaria e controllo delle Infestanti delle colture agrarie approvate dalle Regioni.

Il ricorso ad un basso uso di principi attivi di origine chimica ad azione erbicida è ammesso solo quando l'adozione di tecniche agronomiche per il controllo delle infestanti non sortisca gli effetti desiderati.

3.1.5. Difesa fitosanitaria

La protezione della coltura deve essere attuata utilizzando i prodotti fitosanitari nella minore quantità possibile tenendo conto della persistenza e della residualità dei principi attivi e scegliendo quelli a minore impatto verso l'ambiente e maggiore efficacia.

Quando sono possibili tecniche o strategie diverse occorre privilegiare quelle agronomiche in grado di garantire il minor impatto ambientale, nel quadro di una agricoltura sostenibile.

La difesa degli agrumi risulta decisamente complessa vista la vastità di avversità, si distinguono malattie virali e batteriche, malattie da funghi, malattie da fitofagi, essa deve improntarsi sin dall'impianto adottando adeguate norme di prevenzione ed eseguire le pratiche colturali in modo da non creare le condizioni ambientali favorevoli allo sviluppo delle stesse.

Exocortite, maculatura anulare, psorosi, tristezza, concavità gommose e a sacche, impietratura, cristacortis, ecc., rappresentano le principali malattie trasmesse da virus. A livello preventivo è opportuno prevedere l'utilizzo di materiale di propagazione certificato, di portainnesti tolleranti e l'eradicazione dei focolai.

Di rilievo sono i danni da batteriosi, in particolare quelle causati da *Pseudomonas syringae*, agente della piticchia batterica; la lotta prevede l'uso di composti rameici, controllo degli ospiti vegetali alternativi e degli insetti vettori.

Particolare attenzione deve essere rivolta alle numerose avversità fungine che causano danni di notevole entità, come il mal secco, la gommosi del colletto, il marciume pedale e i marciumi delle radici, il cancro gommoso, la fusariosi, l'antracnosi, la carie del legno, il marciume radicale lanoso e quello fibroso, l'allupatura o marciume bruno (sintomo sul frutto causato dagli stessi agenti della gommosi del colletto e dei marciumi del pedale e delle radici). Per la difesa si consiglia l'impiego di portainnesti resistenti, evitare ristagni idrici e la bagnatura prolungata del tronco e dei rami. Molto efficaci risultano interventi a base di ossicloruro di rame.

Altrettanto numerosi sono gli attaccati da fitofagi, acari e nematodi in grado di provocare danni alquanto rilevanti, i più temuti sono il tripide degli agrumi, la cimicetta verde, l'empoasca, la mosca bianca, la mosca fioccosa, l'afide verde), l'afide bruno, l'afide del cotone, la cocciniglia cotonosa-solcata, il cotonello, la cocciniglia mezzo grano di pepe, la cocciniglia del fico, la cocciniglia a virgola, la cocciniglia grigia, la cocciniglia bianca, la cocciniglia rossa forte, la tignola della zagara, l'oziorrinco, la mosca della frutta, la tortricide dei germogli, la celidonia della zagara, l'acaro delle meraviglie, l'acaro rugginoso, i tenuipalpidi, il ragnetto rosso; tra i nematodi abbiamo il *Tylenchulus semipenetrans*, il *Pratylenchus vulnus*, il *Meloidogyne javanica*, il *Radopholus similis*.

Per il loro controllo seguire la corretta profilassi, utilizzare prodotti specifici per il controllo dei singoli fitofagi, prevedere l'adozione di misure preventive, quali mezzi agronomici (riduzione delle concimazioni, riduzione dei ristagni di umidità, distruggere i residui delle colture malate, utilizzo di materiale certificato, varietà poco suscettibili, ecc..).

Obblighi

E' obbligatorio il rispetto delle linee tecniche per la difesa delle colture riportate nelle Norme Eco-Sostenibili per la Difesa Fitosanitaria e controllo delle Infestanti delle colture agrarie approvate dalle Regioni.

Il ricorso ad un basso uso di principi attivi di origine chimica ad azione antiparassitaria è ammesso solo quando il controllo delle principali avversità mediante l'adozione di misure preventive, quali mezzi agronomici (riduzione delle concimazioni, riduzione dei ristagni di umidità, adozione di opportune rotazioni colturali, distruzione dei residui delle colture malate, uso di varietà poco suscettibili, ecc..) non sortisca gli effetti desiderati.

3.1.6. Irrigazione

L'irrigazione deve garantire il soddisfacimento del fabbisogno idrico delle colture attraverso l'adozione di pratiche che esaltino l'efficienza dell'intervento irriguo e salvaguardino l'ambiente.

Il ricorso all'irrigazione in ambienti caldo-aridi come il nostro è una pratica agronomica indispensabile per l'ottenimento di produzioni economicamente sostenibili, oltre che qualitative. Il periodo in cui bisogna intervenire è certamente quello primaverile-estivo, ponendo molta attenzione

alla qualità delle acque irrigue; infatti, gli agrumi sono molto sensibili al contenuto in sali solubili, ed in particolare il cloro, il sodio e il boro, risultano nocivi provocando una sintomatologia caratteristica a causa di un loro accumulo nelle foglie e nei casi gravi una riduzione della qualità e quantità di produzione.

Le esigenze idriche degli agrumi variano in relazione alla fase fenologica, sono da evitare carenze idriche nel periodo intercorrente fra la fioritura e la cascola di giugno, in quanto questa fase risulta estremamente critica per i possibili incrementi della cascola dei frutti. Successivamente, gli squilibri idrici incidono più o meno pesantemente sullo sviluppo dei frutticini e sulle loro caratteristiche qualitative.

La scelta dell'impianto irriguo, oltre ai tradizionali metodi per sommersione a conche e infiltrazione a solchi, quasi del tutto abbondanti, ricade ormai esclusivamente su quello a goccia o per aspersione sottochioma o soprachioma, quest'ultimo molto affidabile per la protezione contro il gelo, per effettuare trattamenti parassitari e concimazioni fogliari. I sistemi a goccia automatizzati presentano elevata efficienza, costante contenuto di umidità, possibilità di fertirrigazione, minor sviluppo di erbe infestanti, economicità d'impianto e di manodopera. Le esigenze idriche degli agrumi in ambienti meridionali prevedono un apporto medio di 3.000 ai 5.000 m³ ha⁻¹.

Obblighi

E' necessario documentare il volume di irrigazione distribuito per l'intero ciclo colturale prevedendo l'indicazione delle date di inizio e fine irrigazione.

Se fossero disponibili supporti aziendali specialistici forniti da amministrazione pubbliche (ad es. schede irrigue o programmi informatici on-line), prevedere la redazione di un piano di irrigazione.

3.1.7. Raccolta e post- raccolta (condizionamento e stoccaggio)

La raccolta va effettuata quando i frutti hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente rispondente alle caratteristiche della varietà, questo perché gli agrumi non completano la loro maturazione dopo che i frutti sono stati staccati dall'albero (tranne il limone). È consigliabile raccoglie con tempo asciutto e dopo che i frutti non sono più umidi della rugiada che si è condensata durante la notte, evitando di provocare danni ai frutti, per non aprire inavvertitamente la strada ai parassiti.

La raccolta viene attuata a mano sia da terra che con scale e i frutti, raccolti con l'ausilio di apposite forbici, per non privarli della rosetta, vengono posti in cesti di plastica o nei cesti a sacco e successivamente in cassette di plastica del contenuto medio di 20-22 kg. Le cassette, poi, vengono portate ai bordi degli appezzamenti ed accatastate sui pallets o caricate direttamente sui mezzi di trasporto e da qui trasferite ai magazzini di lavorazione e/o conservazione.

La raccolta dei frutti destinati alla produzione delle confetture extra di frutta, delle conserve vegetali e di altri trasformati dovrà avvenire dalla pianta (con l'esclusione dei frutti caduti sul terreno precedentemente alla raccolta per sovra-maturazione o attacchi parassitari) manualmente o con l'impiego di ausili meccanici che non provochino danneggiamenti ai frutti.

Una volta che il prodotto è arrivato al magazzino, questo subisce una lavorazione consistente in: lavaggio e spazzolatura, trattamento anticrittogamico, ceratura, selezione, calibratura e confezione. La conservazione dei frutti, che deve essere preceduta da una efficace lotta preventiva contro le alterazioni di post-raccolta, può essere effettuata in atmosfera normale o controllata. Un'operazione tipica degli agrumi è la deverdizzazione, che scaturisce dal fatto che i frutti di alcune specie e varietà,

pur commercialmente maturi, non hanno perso completamente il colore verde della buccia, e riguarda i limoni autunnali, le arance tardive, i mandarini, le clementine ed i satsuma.

3.1.7.1. Arancio

Per le arance si possono avere diverse epoche di raccolta, ciò in stretta dipendenza dalle varietà coltivate.

Si possono distinguere due grandi gruppi:

- ~ le varietà pigmentate, il cui periodo di raccolta va dicembre a marzo;
- ~ le varietà bionde, con periodo di raccolta più lungo, da metà ottobre sino a metà maggio.

3.1.7.2. Mandarino

Il mandarino viene raccolto da metà novembre sino a metà aprile.

3.1.7.3. Clementino

L'epoca di raccolta delle clementine va da metà novembre a metà febbraio.

3.1.7.4. Limone

Anche per i limoni abbiamo epoche diverse a seconda delle varietà coltivate:

- ~ per i limoni invernali la raccolta avviene da ottobre sino alla fine di maggio;
- ~ per quelli estivi o primofiore da giugno a settembre.

Sostanzialmente le varietà disponibili sul mercato sono in grado di coprire interamente l'anno solare.

Obblighi

Rispetto dei tempi di carenza prima della raccolta del prodotto; esecuzione di trattamenti post-raccolta esclusivamente con prodotti ammessi.

3.1.8. Commercializzazione e confezionamento

Il momento della raccolta è determinante non solo per la qualità globale della produzione, ma anche per la possibilità di selezionare, confezionare e conservare il prodotto, mantenendone intatte le qualità organolettiche. I parametri commerciali riguardano la forma deve essere regolare, il colore della buccia intenso e uniforme, la superficie del frutto priva di alterazioni e patologie, uniformità di calibro.

Il prodotto deve presentare caratteristiche omogenee di peso e diametro proprie della specie e varietà riconducibili alla categoria commerciali di livello superiore.

Gli agrumi sono classificati in tre categorie: categoria extra, di qualità superiore, devono presentare forma, aspetto esteriore, sviluppo e colorazione tipica della varietà. Inoltre, devono essere privi di difetti; categoria I, di buona qualità, devono presentare caratteristiche tipiche della varietà, sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione, di cicatrizzazione dovute a cause meccaniche (grandine, sfregamento, urti); categoria II, tutti quelli che non possono essere classificati nelle due precedenti categorie, possono presentare difetti purchè non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità.

Il frutto a seconda delle richieste del mercato e della loro caratteristica commerciale possono essere diversamente confezionate. Le varietà più pregiate possono essere etichettate e sistemate manualmente, mentre quelle meno pregiate possono essere destinate alla rinfusa in cassette.

Obblighi

Il prodotto commercializzato/confezionato conforme al RQR deve essere identificato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

3.1.9. Caratteristiche organolettiche

Oltre che per il consumo fresco, gli agrumi possono essere utilizzati nell'industria. I prodotti che si possono ottenere sono: essenze o oli essenziali, succhi, scorze in salamoia e candite, confetture, olio di semi, vino e aceto, paste aromatizzanti, alcool industriale, mangimi zootecnici, pectine e acido citrico. Il base alla destinazione d'uso cambiano le caratteristiche di presentazione del prodotto finale. Gli indici di maturità contemplati dalla legislazione italiana fanno sostanzialmente riferimento al contenuto in succo.

3.1.9.1. Arancio

Il contenuto in succo varia:

- ~ 30% per le arance pigmentate;
- ~ 33% per le ombelicate (Washington navel);
- ~ 35% per le arance bionde comuni;
- ~ alcune eccellenza possono raggiungere valori superiori al 45% (Valencia late, Clara).

Unitamente al contenuto in succo occorre fare riferimento anche al rapporto solidi solubili/acidità titolabile. Per le cultivar precoci di arancio è consigliabile che non sia inferiore a 6,5: 1. Per la cultivar tardive, tale valore è opportuno che sia pari a 10-12: 1.

3.1.9.2. Mandarinino

Il loro contenuto in succo è del 33-35%, con un colore giallo e/o rosso di fondo su almeno il 75% della superficie, con un rapporto solidi solubili/acidità titolabile non inferiore a 7,5: 1.

3.1.9.3. Clementino

Le clementine devono avere un contenuto in succo del 40-42%, colore della buccia arancio intenso, con un rapporto solidi solubili/acidità titolabile non inferiore a 7,0:1. Sono molto apprezzate dai consumatori per le minori dimensioni del frutto, facili da sbucciare e apireni.

3.1.9.4. Limone

Il limone, oltre a avere colore giallo intenso e uniforme, deve essere privo di rammollimenti nella polpa, privo di difetti, di danni da freddo, da raccolta meccanica, esente da macchie brune o rosse, raggrinzimenti e dechlorazioni. Quelli raccolti con colorazione verde scuro hanno una più lunga conservazione, mentre quelli raccolti con colorazione gialla devono essere commercializzati più rapidamente.

Il contenuto in succo varia:

- ~ 20% per i limoni per quelli estivi o primo fiore;
- ~ 25% per i limoni invernali o comuni, si possono avere delle eccellenze che raggiungono anche valori di 30-35%.

Obblighi

I prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche proprie della varietà.

E' obbligatorio certificare la qualità del prodotto rispetto ai residui di antiparassitari in base ad un Indice di qualità per i Residui (IqR), definito dal rapporto tra il valore dei residui rilevati nel campione ed il valore dei limiti massimi di residuo (LMR) - Reg. CE n. 396/2005 - Reg. CE n.725/2014, di valore compreso tra 0.6-0.8 e pari ad un riduzione del 20-40% del quantitativo dell'LMR per ogni principio attivo autorizzato previsto dalle leggi che regolamentano i residui di fitofarmaci (Reg. CE n. 396/2005).

4. RINTRACCIABILITÀ

4.1. Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime conformi al prodotto finito immesso in commercio a marchio PdQ.

4.2. Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

4.3. E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

4.4. Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti le materie prime;
2. capacità produttiva;
3. quantitativi di materie prime conferite e lavorate;
4. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio a Marchio.

5. AUTOCONTROLLO

5.1. Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.

5.2. Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

6. CONTROLLI

6.1. La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

6.2. I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

7. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO



7.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo l'indicazione *“Qualità garantita dalla Regione Puglia”* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

7.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.