



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GEHA.RE.08

Edição: 13ª

Data: 06-Jan-20

Página 1 de 2

Produto: Tangerina mandarinas (*Citrus reticulata* Blanco), incluindo satsumas (*Citrus unshiu* Marow), mandarinas comuns (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerinas (*Citrus tangerina* Tan.), destas espécies ou de híbridos das mesmas.

Características Mínimas⁽¹⁾

Inteiros, são, limpos, isentos de fermentos, isentos de parasitas e de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentos de qualquer princípio de dissecação interna e de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo.

Desenvolvimento e maturação⁽¹⁾

Deve permitir transporte e outras movimentações e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

Forma: Típica da variedade com defeitos muito ligeiros, nomeadamente um ligeiro e parcial deslocamento do pericarpo. Existência de um ligeiro pedúnculo.

Coloração: deve ser típica da variedade em pelo menos um terço da superfície do fruto.

Teor de sumo: 33% para tangerinas exceto clementinas e 40% para clementinas.

Índice Maturação: a partir de 6,5 para satsumas e 7,5 para outras variedades de mandarinas e seus híbridos.

Classificação⁽¹⁾

Categoria extra De qualidade superior e apresentar as características respeitantes a forma, aspeto exterior, desenvolvimento e coloração. Não devem apresentar defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

Tolerância: É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

Categoria I De boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão. Podem apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspeto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem: um ligeiro defeito de forma, um ligeiro defeito de coloração, ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc. ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos.

Tolerância: É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

Categoria II Citrinos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas. Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação: defeitos de forma, defeitos de coloração, casca rugosa, defeitos da epiderme rígidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc., defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc., alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas, no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial do pericarpo.

Tolerância: É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

Fruta de indústria Citrinos que não podem ser classificados nas categorias de comercialização em fresco, mas respeitam as características essenciais de qualidade e conservação, podem apresentar defeitos variados sempre que sejam estáveis, excluídos frutos com não estáveis (podridões).

Calibragem⁽¹⁾

Calibragem por diâmetro da secção equatorial do fruto (mm). Mínimo para tangerinas 35 mm.

Calibre	1-XXX	1-XX	1-X	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Diâmetro	78 ou mais	67-78	63-74	58-69	54-64	50-60	46-56	43-52	41-48	39-46	37-44	35-42

Os citrinos podem ser calibrados por um dos seguintes sistemas: a) A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder: 10 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for < 60 mm; 15 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for ≥ 60 mm mas < 80 mm; 20 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for ≥ 80 mm mas < 110 mm; Não há limite para a diferença de diâmetro no caso dos frutos ≥ 110 mm. b) Quando forem aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos e amplitudes acima indicados. Tolerância: 10 %, em número ou em peso, de citrinos do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao indicado(s) na embalagem. Para tangerinas, calibre não inferior a 43 mm.

Tratamentos⁽²⁾ e Conservação

Na confeção dos frutos pode ser aplicado um tratamento fungicida com as matérias ativas autorizadas na legislação e um revestimento de cera de polietileno e goma laca. Os frutos com maturação atingida podem ser desverdezados em câmara com aplicação de etileno exógeno a 5 ppm, T: 21-23°C e HR: >90%, durante 5 dias (máximo). As condições de conservação frigorífica segundo a variedade e o tempo de conservação pretendido são T: 6-10°C, HR: > 80 %. Armazenamento ou transporte frigorífico conjunto com mandarina segundo variedades.

Apresentação⁽¹⁾

Homogeneidade: O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente com o mesmo grau de desenvolvimento e de maturação. No caso da categoria «Extra», é, além disso, exigida homogeneidade de coloração. No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos, desde que estas sejam de qualidade e, para cada espécie em causa, variedade ou tipo comercial e origem homogéneos. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

Acondicionamento: acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais, nomeadamente papéis, utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas. Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro. É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, nomeadamente o seu odor ou sabor. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GEHA.RE.08

Edição: 13ª

Data: 06-Jan-20

Página 2 de 2

Apresentação:

- a) Embalagem Primária - Dispostos em camadas regulares em embalagens de cartão, plástico ou madeira;
- b) Embalagem Primária - Dispostos em camadas não regulares, ou seja, a granel em embalagens de cartão, plástico ou madeira;
- c) Embalagem Primária – Dispostos em embalagens unitárias constituídas por bolsas em rede de plástico e cusetes, destinadas à venda direta ao consumidor com pesos inferiores a 5kg, previstas para um número de frutos determinado e acondicionadas em Embalagens Secundárias de cartão, plástico ou madeira.

Marcação ⁽¹⁾

Cada embalagem em caracteres legíveis, indelévels, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado:

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica. Alguns produtos podem ser embalados com a marca do cliente.

Natureza do produto: - Designação da espécie e variedade; Designação do tipo: clementinas: as indicações «Clementinas sem sementes», «Clementinas» (1 a 10 sementes) ou «Clementinas com sementes» (mais de 10 sementes), consoante o caso.

Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local. No caso das misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da espécie correspondente.

Características comerciais: categoria, calibre, se for caso disso, indicação da utilização de um conservante ou outra substância química em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria.

Controlo de qualidade ⁽¹⁾

Determinações de acidez, açúcares (^oBrix), teor em sumo, índice de maturação, resíduos de produtos fitofarmacêuticos e metais pesados (cádmio e chumbo).

Alergénios

Contém alergénios – Cera de revestimento (E904+E914).

Informação Nutricional Tangerina ^(3;4)

Valor nutricional médio por	Por 100 g	Por 200 g
Energia (kcal)	40,0	80,0
Lípidos Totais (g)	0,1	0,2
Hidratos de carbono (g)	8,7	17,4
Açúcares (g)	8,7	17,4
Proteínas (g)	0,7	1,4
Sal (g)	-	-
Fibra (g)	1,7	3,4
Vitamina C (mg)	32,0	64,0

DEFEITOS EPIDÉRMICOS TOLERÁVEIS



¹ Regulamento de Execução (UE) N.º 543/2011 da Comissão de 7 de Junho de 2011

² Regulamento de Execução (UE) N.º 540/2011 da Comissão de 25 de Maio de 2011, que dá execução ao Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à lista de substâncias aprovadas.

³ Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, disponível em www.insa.pt

⁴ Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011