

ARANCE

Scritto da Damiano Savin



L'Italia offre varietà di arance rosse e bionde qualitativamente eccellenti: da ottobre a giugno c'è solo l'imbarazzo della scelta. Da luglio a settembre, invece, troviamo arance generalmente di importazione, praticamente bionde.

Oltre al colore della polpa e della buccia, vi è un altro elemento a differenziare la presenza o meno dell'ombelico. Proprio l'ombelico (navel) diventa un elemento che serve a distinguere e quindi a riconoscere e determinare il nome di varietà (Navelina, Navelate, Washington Navel ecc.) facenti parte del "gruppo navel", cioè delle ombelicate, caratteristica che troviamo quasi sempre nelle arance con polpa bionda. Tra l'altro, come accade nel genere umano, parlando di norme un ombelico troppo pronunciato... rappresenta anche un difetto! Infatti, la varietà Navelina, l'arancia bionda tra le più diffuse in Italia e all'estero, deve il suo successo, oltre che alle ottime caratteristiche di sapore e di colore intenso, anche a un ombelico poco pronunciato che determina una migliore conformazione interna del frutto (esperidio), più succoso e con maggiore fruibilità della polpa interna, nella parte inferiore dell'agrume.

TENDENZE

Nel tempo gli orientamenti dei consumatori si sono spostati dalla preferenza di arance rosse (pigmentate) degli anni Sessanta e Settanta, dettata dalla prevalente offerta siciliana sui mercati sia nazionali sia internazionali, a quella di arance bionde a partire dagli anni Ottanta, grazie ai notevoli sforzi produttivi e commerciali di Paesi come la Spagna, divenuta leader nella produzione e nell'export, ma anche di molti altri dello stesso Bacino del Mediterraneo e dell'Emisfero Sud.

Attualmente, anche grazie a recenti scoperte scientifiche sulle proprietà salutistiche delle arance pigmentate, si assiste a una rivalutazione di quelle rosse.

L'Italia è uno tra i maggiori produttori di arance al mondo, soprattutto per l'apporto della Sicilia, dove prevalgono le varietà pigmentate, ma anche di altre regioni meridionali, quali Puglia, Calabria e Basilicata, maggiormente interessate alle bionde.

Che siano bionde o rosse, con l'ombelico o senza, la commercializzazione delle arance deve rispondere a precise caratteristiche dettate da criteri anche molto complessi, che rientrano in un più ampio regolamento europeo dedicato agli agrumi. Per le arance la norma si applica al prodotto destinato allo stato fresco al consumatore delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus sinensis* (L.) e fissa criteri di qualità specifici per le tre categorie previste: Extra, I e II.

A COSA PRESTARE ATTENZIONE

Tutte le arance poste in vendita per il consumo fresco devono essere intere, senza ammaccature o lesioni, non interessate da marciumi, esenti dalla presenza di parassiti o da danni provocati da essi. Tra i requisiti minimi, anche l'obbligo della pulizia degli agrumi, che a volte si presentano sporchi di terra in seguito a caduta e non sufficientemente lavati. Altre ancora risultano ricoperti da una polverina nera che altro non è che la conseguenza di attacchi di parassiti. A questo proposito è utile sapere che, pur trattandosi di un difetto, non si modificano le caratteristiche organolettiche del frutto.



Arance Tarocco di II categoria: l'aspetto non è fresco, a causa dei numerosi difetti sulla buccia

Ulteriore aspetto a cui fare attenzione è la presenza di segni di essiccamento della polpa, che implica una riduzione del contenuto in succo, tipico nel periodo di fine campagna, oppure in concomitanza di gelate o basse temperature, fenomeni questi ultimi che producono contestualmente alterazioni della buccia, anch'esse non ammesse.

Sempre tra i requisiti minimi rientra l'obbligo di garantire un livello di maturazione sufficiente, raggiunta anche attraverso tecniche di «deverdizzazione» che agiscono sul colore ma non modificano le altre caratteristiche naturali. Queste procedure per accelerare la colorazione, sempre meno frequenti in Italia, comportano la raccolta con qualche giorno di anticipo dei frutti non ancora maturi e la permanenza per un certo numero di ore in celle frigorifere, con l'immissione di gas con l'etilene. Una delle verifiche da effettuarsi per capire se l'arancia può essere stata oggetto di deverdizzazione è fare pressione con un dito sulla rosetta: se l'attacco d

ramoscello si rimuove facilmente ci sono buone probabilità che sia stata deverdizzata. Tale sospetto può essere rafforzato dall'imbrunimento anche parziale della rosetta.

Per stabilire la maturazione minima, norma prevede alcuni parametri quali contenuto in succo e la colorazione della buccia, che dovrà risultare interessata da una colorazione verde chiaro al massimo su un quinto della superficie del frutto. Tali criteri di valutazione per le arance sono importanti e sono gli unici che è possibile utilizzare per legge. Il sapore delle arance, infatti, a causa della elevata presenza di acidi, in particolare acido citrico, non si può misurare solo facendo riferimento agli zuccheri contenuti, come ad esempio con l'uva, ma al rapporto zuccheri/acidi, che risulta più complesso da verificare.

COLORE E QUALITÀ

Innanzitutto la colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiaro sono ammessi a condizione che non superi un quinto della superficie totale del frutto.

Quanto al succo i frutti devono presentare un contenuto minimo del 30% per arance sanguigne, del 33% per il gruppo nave1 e del 45% per altre varietà.

Per quanto riguarda la qualità, la categoria Extra annovera tutti i requisiti di eccellenza: perfezione di forma, colore e caratteristiche di buccia tipiche della varietà.

Nella I categoria si riconosce la grande massa del prodotto di buona qualità che ha subito un'attenta selezione ma esprime lievi difetti di forma, di colorazione lievi rugginosità e ramaggiature o difetti dovuti a traumi, quali effetti di grandinate, sfregamento o urti durante la lavorazione.

Nella II categoria troviamo tutto ciò che rientra nelle caratteristiche minime ma non può essere classificato

nelle categorie superiori, a causa dei difetti accennati per la I categoria, ma presenti in maniera più accentuata, oltre che per altri due aspetti che rappresentano la chiave di lettura della qualità delle arance: la rugosità e lo spessore della buccia. Infatti, nella vera II categoria, al di là della presenza di difetti, l'arancia rientra quando presenta una buccia molto rugosa e spessa. Questo aspetto risulta importante per meglio apprezzare le categorie superiori, che possono qualificarsi tali se presentano superficie dell'epidermide liscia e sottile.

AGRUMI (Arance, Limoni, Mandarini) <i>(Citrus sinensis, C. limon, C. Reticulata)</i> Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01	Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da danni da sole o gelo, da inizio di "asciutto" interno, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo in succo e colorazione.
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	
Categoria I: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II	
Categoria II: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendono inadatti al consumo.	

DIMENSIONI E CONFEZIONI

Per le arance permane l'obbligo di omogeneità di pezzatura, pertanto quando acquistiamo il prodotto, specie nelle piccole confezioni, la dimensione dovrà risultare molto omogenea.

Per norma, le arance più grandi sono codificate con un numero di pezzatura (calibro) più basso il cui massimo previsto è il calibre «0», che comprende le arance con un diametro di oltre 110 mm, mentre quelle più piccole hanno un codice numerico più alto (max 13), che corrisponde a un minimo di 53 mm di diametro. Paradossalmente, a differenza di altra frutta (come pesche, albicocche, ecc.), il prodotto più pregiato non corrisponde al calibre maggiore.

Per le arance, a seconda della varietà e del tipo di consumo, il miglior calibre è compreso tra il 4 e l'8, minore pregio rivestono quelli superiori, mentre la piccola pezzatura, specie a fine campagna, è più apprezzata in quanto esprime, spesso, maggiore contenuto in succo rispetto ai calibri superiori.

La ragione è legata al fatto che di norma maggiore è la dimensione più rugoso è l'agrume, con le conseguenze su sapore, succosità e fragranza a cui abbiamo accennato prima. Esistono ovviamente le eccezioni: un'arancia Tarocco, oppure Navelina, ad esempio, di calibre 2 in possesso di buccia liscia e sottile rappresentano l'obiettivo di ogni buon produttore.

CALIBRO							
La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto							
CALIBRAZIONE ARANCE (Calibro minimo: 53 mm)							
Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
0	92 - 110	4	77 - 88	8	64 - 73	12	56 - 63
1	87 - 100	5	73 - 84	9	62 - 70	13	53 - 60
2	84 - 96	6	70 - 80	10	60 - 68		
3	81 - 92	7	67 - 76	11	58 - 66		
CALIBRAZIONE LIMONI (Calibro minimo: 45 mm)							
Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
0	79 - 90	2	68 - 78	4	58 - 67	6	48 - 57
1	72 - 83	3	63 - 72	5	53 - 62	7	45 - 52
CALIBRAZIONE MANDARINI (Calibro minimo: 45 mm; Clementine 35 mm)							
Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)	Calibro	Scala dei diametri (mm)
1-XXX	78 e oltre	2	58 - 69	5	46 - 56	8	39 - 46
1-XX	67 - 78	3	54 - 64	6	43 - 52	9	37 - 44
1 o 1-X	63 - 74	4	50 - 60	7	41 - 48	10	35 - 42
Gli agrumi possono essere calibrati in base al numero di frutti, in tal caso i frutti di uno stesso imballaggio possono situarsi a cavallo di due calibri adiacenti							
Tolleranze: 10% in peso o in numero di agrumi non conformi al calibre identificato sull'imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a 43 mm per i Limoni; 43 mm per i Mandarini e 34 mm per le Clementine; 50mm per le Arance.							

COME SI PRESENTANO

Un criterio utile per la scelta è l'omogeneità in ogni imballaggio, non sono di calibre, ma anche di appartenenza alla stessa categoria di qualità. Per la categoria Extra, ad esempio, è prevista la medesima colorazione della buccia su tutti i frutti contenuti nella stessa confezione, che si deve accompagnare quindi alla perfezione degli agrumi. Solo nelle piccole confezioni, invece, è ammessa la massima ampiezza di dimensione, con una oscillazione media consentita di circa 2 cm. La presenza di arance molto diverse sia per peso che per aspetto nella stessa confezione (rete, borsa, sacchetto, ecc.), va segnalata al venditore. Per non parlare di varietà e origine che dovranno essere le medesime.

Per le arance come per tutti gli agrumi è ammessa la presentazione con foglia, rappresentata da un corto ramoscello erbaceo con qualche foglia, da preferire quando si desiderano maggiori garanzie di freschezza.

Le arance possono essere anche selezionate e presentate secondo il numero dei frutti: in questo caso, però, la loro omogeneità dovrà essere compresa all'interno di soli due codici successivi di calibro. Tali caratteristiche devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta sulle confezioni in maniera chiara e leggibile e su di un cartellino ben in vista per il prodotto esposto per la vendita al libero servizio.

Sulle confezioni, oltre al nome dell'azienda che commercializza e/o confeziona, dovranno essere riportati anche il nome della varietà, il calibro o numero dei frutti, l'origine del prodotto (almeno l'indicazione del Paese produttore).

E importante verificare inoltre le indicazioni riguardanti i prodotti utilizzati quali agenti post-raccolta. Si tratta di sostanze a volte naturali, a base di cere, altre volte chimiche impiegate per prolungare la vita di scaffale del prodotto e affrontare meglio viaggi molto spesso lunghi. L'ideale sarebbe acquistare prodotto locale o nazionale, fresco, magari con foglia, in pieno possesso del «suo» profumo naturale, tipico, verificabile immediatamente quando lo si sbuccia allo sprigionarsi delle sostanze essenziali contenute: più profumate e abbondanti sono, più fresco sarà il prodotto.

Come indicazioni esterne ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, ben leggibili, il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore (oppure codice autorizzato); la denominazione della varietà per le arance e la designazione del tipo; il Paese di origine ed eventualmente la zona di produzione o la denominazione nazionale, regionale o locale. Quanto alle caratteristiche commerciali vanno citate la categoria, il calibro, o i limiti inferiore e superiore del codice di calibro o numero di frutti. Ove ne venga fatto uso, devono essere indicati gli agenti conservanti o le altre sostanze chimiche utilizzate nei trattamenti post-raccolta.

