

# ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

[www.origineonline.it](http://www.origineonline.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



# Bionde o rosse?

**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 tutte bionde.

Oltre al colore della polpa e della buccia, vi è un altro elemento a differenziare l'offerta: 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 ritroviamo quasi sempre nelle arance con polpa bionda. Tra l'altro, come acca-

*Così come per i vini bianchi o rossi, anche per le arance spesso la scelta dipende proprio da un giudizio soggettivo fatto di esperienze, di stereotipi o di veri e propri orientamenti di pensiero. Per fortuna la norma europea ci fornisce chiare indicazioni per scegliere il meglio da ogni varietà*

GIUSEPPE LAMACCHIA

de 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'agrumo.

## 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 nazio-



Arance Navel che presentano difetti di ombelico



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

nali 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.

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 come l'etilene. Una delle verifiche da effettuare per capire se l'arancia può essere stata oggetto di deverdizzazione è fare pressione con un dito sulla rosetta: se l'attacco del 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**, la norma prevede alcuni parametri quali il 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 chiara 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 le arance sanguigne, del 33% per il gruppo navel 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 gran 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 grandi-



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Questo frutto disintossica tutto l'organismo, mantiene scorrevole la circolazione sanguigna e influisce positivamente sui processi di mineralizzazione ossea. I contenuti di vitamina C (100 mg in un'arancia di 200 g), di caroteni, flavonoidi e vitamina PP esercitano sinergicamente un notevole effetto antiossidante, rafforzano il sistema immunitario e i tessuti di sostegno dell'organismo, producendo benefici evidenti soprattutto sulla microcircolazione, sulle articolazioni, sulle gengive e sulla cute.

nate, 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.

### 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 **calibro «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 calibre superiori.

La ragione è legata al fatto che di norma maggiore è la dimensione più rugosa è l'agrumo, con le conseguenze su sa-

pore, 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.

### COME SI PRESENTANO

Un criterio utile per la scelta è l'**omogeneità in ogni imballaggio**, non solo 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 selezio-

nate 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 calibre. 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 calibre o numero dei frutti, l'origine del prodotto (almeno l'indicazione del Paese produttore).

È 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 calibre, o i limiti inferiore e superiore del codice di calibre 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.

**Giuseppe Lamacchia**