

## **RACCOLTA DELLE CLEMENTINE**

La raccolta va effettuata quando i frutti hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente: al contrario di altre specie, infatti, la maggior parte degli agrumi non può completare la maturazione dopo che i frutti sono stati staccati dall'albero.

Si raccoglie con tempo asciutto e dopo che i frutti non sono più umidi della rugiada che si è condensata durante la notte.

Durante l'operazione bisogna badare a non provocare danni ai frutti, per non aprire inavvertitamente la strada ai parassiti.

La raccolta viene attuata 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 18-20 kg e cassettoni o bins del contenuto medio di 220 kg.

Le cassette, 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.

Una volta che il prodotto è arrivato al magazzino, questo subisce una lavorazione consistente in: lavaggio, selezione, calibratura e confezionamento nelle varie tipologie di prodotto.