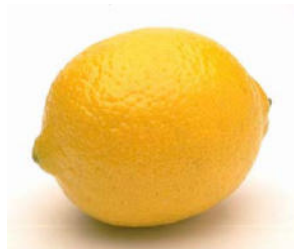


**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **LIMONI**  
Varietà botanica: **CITRUS LIMONIA**  
Zona d'origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

**Caratteristiche generali**

Tutti i limoni devono essere:

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;
- esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- esenti da parassiti.
- sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione
- **PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

**Metodo di Coltivazione**

**Limoni – Produzione da coltivazione “Biologica”**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici”.

**Requisiti minimi di maturazione**

**I requisiti minimi di maturazione sono:**

- a) contenuto minimo di succo;
- b) colorazione.

a) Contenuto minimo di succo:

- Limoni verdelli e primofiore: 20 %
- altri limoni: 25 %

b) La colorazione deve essere tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo.

#### Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto, designazione (del tipo "Verdelli" e "Primofiore", categoria, calibro per presentazione conforme alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi e numero di frutti, per disposizione in strati ordinati.
2. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale
3. nome indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o spedite.
4. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)
5. lotto per la rintracciabilità

#### Disposizioni relative alla presentazione

**Omogeneità.** Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria "Extra", inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

**Condizionamento.** Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali del prodotto.

**Presentazione.** I limoni possono essere presentati nel modo seguente:

1. disposte in strati regolari nell'imballaggio
2. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Amnesso solo per le categorie I e II)
3. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:  
- secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi

#### Classificazione merceologica e difetti ammessi

- Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.
- I° categoria (di buona qualità). Amnessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.
- II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Amnessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate

#### Calibrazione

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.  
Per i limoni il diametro minimo consentito è di 45 mm.\*\*

**\*\*Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL\*\***

Calibro	Scala dei diametri (in mm)
0	79-90
1	72-83
2	68-78
3	63-72
4	58-67
5	53-62
6	48-57
7	45-52

	<b>SCHEDA TECNICA: LIMONI BIO</b> (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 3 di 3
--	--	---------	--------------------------	-------------

<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b>  <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a 43 mm.</p> <p><b>Qualitative nello stesso imballaggio:</b>  <u>Extra</u>: fino a un massimo del <b>5%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I  <u>I</u>: fino ad un massimo del <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II  <u>II</u>: <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2% con lievi lesioni non cicatrizzate o tagli secchi o frutti molli o avvizziti.</p>
<b>Prodotti alimentari tipici</b>	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b></p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagì e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
<b>Territorialità (km 0)</b>	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>