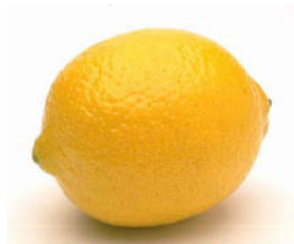


Immagini



Denominazione commerciale

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

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Tutti i frutti 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 convenzionale

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Limoni – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.

I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

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	<p>I requisiti minimi di maturazione sono:</p> <p>a) contenuto minimo di succo;</p> <p>b) colorazione.</p> <p>a) Contenuto minimo di succo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limoni verdelli e primofiore: 20 % • altri limoni: 25 % <p>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.</p>				
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Presentazione. I limoni possono essere presentati nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> - secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi 				
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali. • I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche. • II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate 				
Calibrazione	<p><u>La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</u></p> <p><u>Per i limoni il diametro minimo consentito è di 45 mm.</u></p> <p>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibro</th><th>Scala dei diametri (in mm)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">0</td><td align="center">79-90</td></tr> </tbody> </table>	Calibro	Scala dei diametri (in mm)	0	79-90
Calibro	Scala dei diametri (in mm)				
0	79-90				

	<table><tr><td>1</td><td>72-83</td></tr><tr><td>2</td><td>68-78</td></tr><tr><td>3</td><td>63-72</td></tr><tr><td>4</td><td>58-67</td></tr><tr><td>5</td><td>53-62</td></tr><tr><td>6</td><td>48-57</td></tr><tr><td>7</td><td>45-52</td></tr></table>	1	72-83	2	68-78	3	63-72	4	58-67	5	53-62	6	48-57	7	45-52	
1	72-83															
2	68-78															
3	63-72															
4	58-67															
5	53-62															
6	48-57															
7	45-52															
Tolleranze	<p>Calibrazione: 10% 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>Qualitative nello stesso imballaggio: Extra: fino a un massimo del 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I I: fino ad un massimo del 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II II: 10% 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>															
Prodotti alimentari tipici	<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: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</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>															
Territorialità (km 0)	<p>I prodotti “a Km zero” sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>															
OGM – Allergeni – Lattice	<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>															