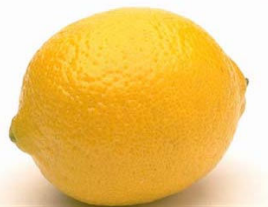


Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **LIMONI**
Varietà botanica: **CITRUS LIMON**
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 dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate estese;
- esenti da segni di essiccamento e di disidratazione;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- 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 idoneo organismo di controllo. 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) rapporto minimo zucchero/acidità
- c) colorazione.

a) Contenuto minimo di succo:

- 20 %

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 speditore.
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 che non devono pregiudicare l’aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio.
- I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione (lievi bruciature prodotte dal sole), lievi difetti dell’epidermide che non colpiscono la polpa, lievi difetti prodotti durante la crescita del frutto(ruggine, ramaggiatura) o danni provocati da parassiti, 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

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

Tolleranze

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.

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, all'interno di tale tolleranza, 0,5% del totale può essere costituito da prodotti corrispondenti alla cat II.

I: fino ad un massimo del **10%** in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. All'interno di tale tolleranza ma l'1% del totale può essere costituito da prodotti né di II né con caratteristiche minime, oppure prodotti affetti da marciume.

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 rendano inadatti al consumo. Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2% con lievi lesioni non cicatrizzate o tagli secchi o frutti molli/affetti da marciume o avvizziti.

Prodotti alimentari tipici

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).**

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 plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

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.