




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	I limoni devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano 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; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;• privi di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei.												
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto, qualità, pezzatura, codice di riferimento,2. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione,3. peso netto,4. lotto di produzione TMC (ove necessario),5. temperatura di conservazione (eventuale).												
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. Condizionamento. I frutti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.												
Classificazione merceologica e difetti ammessi	Extra. Nessun difetto ammesso. I° categoria. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. II° categoria. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate, fino ad un max del 15%.												
Calibrazione	<u>Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL: Calibro</u> <u>Scala dei diametri in mm</u> <table><tbody><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></tbody></table>	1	72-83	2	68-78	3	63-72	4	58-67	5	53-62	6	48-57
1	72-83												
2	68-78												
3	63-72												
4	58-67												
5	53-62												
6	48-57												



Tolleranze	Calibrazione: non è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto. Qualitative: <u>Extra:</u> fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <u>I°:</u> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <u>II°:</u> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione convenzionale</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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".
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.