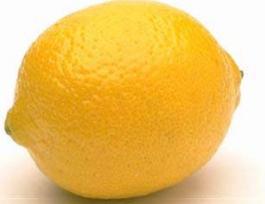


<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>LIMONI BIO</b> Varietà botanica: <b>CITRUS LIMONIA</b> Zona d'origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li> <li>• esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• esenti da parassiti.</li> <li>• sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione</li> <li>• <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b></li> </ul>
<b>Requisiti minimi di maturazione</b>	<b>I requisiti minimi di maturazione sono:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) contenuto minimo di succo;</li> <li>b) colorazione.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Contenuto minimo di succo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limoni verdelli e primofiore: 20 %</li> <li>• altri limoni: 25 %</li> </ul> </li> <li>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.</li> </ol>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale</li> <li>3. nome indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.</li> <li>4. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)</li> <li>5. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>

<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> 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><b>Condizionamento.</b> 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><b>Presentazione.</b> I limoni possono essere presentati nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. disposte in strati regolari nell'imballaggio</li> <li>2. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Amnesso solo per le categorie I e II)</li> <li>3. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:       <ul style="list-style-type: none"> <li>- secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi</li> </ul> </li> </ol>																		
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.</li> <li>• II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate</li> </ul>																		
<b>Calibrazione</b>	<p>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.**</p> <p><b>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</b></p> <table border="1" data-bbox="573 746 1603 1026"> <thead> <tr> <th>Calibro</th> <th>Scala dei diametri (in mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>79-90</td> </tr> <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> </tbody> </table>	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
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>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> <b>I</b> : fino ad un massimo del <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II <b>II</b>: <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>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Limoni – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>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".</p>																		

**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.