SCHEDA TECNICA

LIMONI

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;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti 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.
- esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuti alle basse temperature o al gelo;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

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 (Ammesso 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

MORGIA

CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA E DIFETTI

- Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varieta' 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 è 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 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/affetti da marciume o avvizziti.

METODO DI COLTIVAZIONE

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.

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.

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".

Morgia Soc. Coop. Agr.
Zona Industriale di Corigliano, snc
87064 Corigliano-Rossano (CS)

Tel.: 0983 851260
amministrazione@morgiacooperativa.com
www.morgiacooperativa.it

REQUISITI MINIMI DI MATURAZIONE I

- 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.

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 plagi 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.

Morgia Soc. Coop. Agr.
Zona Industriale di Corigliano, snc
87064 Corigliano-Rossano (CS)

Tel.: 0983 851260
amministrazione@morgiacooperativa.com
www.morgiacooperativa.it