

## SCHEDA TECNICA

# MELAGRANA



### 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 (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



# MORGIA



## CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA E DIFETTI

- 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 è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Per i limoni il diametro minimo consentito è di 45 mm.\*\*

<b>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</b>	
<b>Calibro</b>	<b>Scala dei diametri (in mm)</b>
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.

## 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".