

# ORTOFRUTTICOLA *Toro & Catena s.r.l.*

C.da Poggio Rotondo - 95046 PALAGONIA (CT)

Tel. 095 7953653 - Fax 095 795 5571

Partita IVA: 03396290870

Cap. Soc. € 450.000,00




[www.toroecatena.com](http://www.toroecatena.com)

[amministrazione@toroecatena.com](mailto:amministrazione@toroecatena.com)

































GLOBALG.A.P.



<b>Immagini</b>	  		
<b>Denominazione commerciale</b>	<p>Nome commerciale d'uso: <b>LIMONE</b>        Varietà botanica: <b>CITRUS LIMONIA</b>        Zona d'origine: <b>SICILIA, ITALIA</b></p>		
<b>Temperatura prodotto</b>	<p>Da +6 °C a +8 °C (temperatura consigliata per il trasporto)</p>		
<b>Caratteristiche generali</b>	<p>Il limone dopo il condizionamento e l'imballaggio, deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intero (con peduncolo tagliato corto);</li> <li>• sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• esente da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• pulito (privo di sostanze estranee visibili);</li> <li>• sufficientemente sodo, né mollo, né avvizzito;</li> <li>• ben formato (i frutti sono di medio calibro, forma ellittica);</li> <li>• colore (colore della buccia verde "verdello", mentre a maturazione il colore della buccia è giallo leggermente rugosa e lucida);</li> <li>• polpa (di colore giallo-biondo, molto succosa);</li> <li>• succo (di colore giallo-paglierino, resa in succo media, di sapore acidulo con acidità tra il 5 – 7 % in termini di ac. citrico);</li> <li>• praticamente privo di parassiti e di danni da essi provocati;</li> <li>• privo di umidità esterna anormale;</li> <li>• privo di odore e/o sapore estranei.</li> <li>• calibro medio, gr. 120).</li> </ul>		
<b>Caratteristiche chimiche (valori standard per inizio produzione)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solidi totali %: 7-8</li> <li>• Acidità totale %: 5-7</li> <li>• S/A: 1,3-1,6</li> </ul>		
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto</li> <li>2. categoria</li> <li>3. calibro (norme AGECONTROL)</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione)</li> <li>6. lotto di produzione (ove necessario)</li> </ol>		

<p><b>Disposizioni relative alla presentazione</b></p>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, varietà e qualità e grado di maturazione.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Il frutto deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I frutti di categoria extra devono essere disposti separati gli uni dagli altri, in modo regolare su un solo strato.</p> <p><b>Presentazione.</b> Le arance possono essere presentate nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disposte in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra)</li> <li>2. Non disposte in strati ordinati, ma conformi alla scala di calibrazione</li> <li>3. Alla rinfusa, con rispetto del calibro minimo (solo per la 2<sup>a</sup>)</li> </ol>														
<p><b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b></p>	<p><b>Extra.</b> Nessun difetto ammesso.</p> <p><b>I° Categoria.</b> Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.</p> <p><b>II° Categoria.</b> Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate, fino ad un max del 15%.</p>														
<p><b>Calibrazione</b></p>	<p><b>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</b></p> <table border="1" data-bbox="544 703 880 906"> <thead> <tr> <th>Calibro</th> <th>Circonferenza in mm</th> </tr> </thead> <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>	Calibro	Circonferenza in mm	1	72-83	2	68-78	3	63-72	4	58-67	5	53-62	6	48-57
Calibro	Circonferenza in mm														
1	72-83														
2	68-78														
3	63-72														
4	58-67														
5	53-62														
6	48-57														
<p><b>Tolleranze</b></p>	<p><b>Calibrazione:</b> non è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <p><u>Extra:</u> fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra, ma conformi alla I.</p> <p><u>I° :</u> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I, ma conformi all II.</p> <p><u>II° :</u> fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II.</p>														
<p><b>Metodo di Coltivazione</b></p>	<p><b><u>Limone - Produzione convenzionale</u></b></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.</p> <p><b><u>Limone - Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u></b></p> <p>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. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p>														

<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.																																																																																																																																																																														
<b>Certificazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BRC, IFS</li> <li>- GLOBALGAP</li> <li>- IGP</li> <li>- D.LGS 81/2008 - HACCP</li> <li>- TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'</li> </ul>																																																																																																																																																																														
<b>Shelf-life</b>	15 – 20 giorni																																																																																																																																																																														
<b>Varietà limoni trattati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FEMMINELLO ZAGARA BIANCA</li> <li>- LEMOX (IBRIDO SENZA SEMI)</li> <li>- CEDRO</li> </ul>																																																																																																																																																																														
<b>Epoca di maturazione</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 12.5%;">Settembre</th> <th style="width: 12.5%;">Ottobre</th> <th style="width: 12.5%;">Novembre</th> <th style="width: 12.5%;">Dicembre</th> <th style="width: 12.5%;">Gennaio</th> <th style="width: 12.5%;">Febbraio</th> <th style="width: 12.5%;">Marzo</th> <th style="width: 12.5%;">Aprile</th> </tr> <tr> <th>I</th><th>II</th><th>III</th> <th>I</th><th>II</th><th>III</th> <th>I</th><th>II</th><th>III</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;"><b>LIMONE**</b></td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Lemox®* </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Fem. Sirac. Nuc. 2KR </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Ovale di Sorrento </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Femminello fior d'arancio </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Sfusato Amalfitano </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Femminello Comune Nuc. 46-644 </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Monachello Nuc. 51-17C-8 </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Adamo V.C.R. 103 </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">Cerza V.C.R. </td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">"Antico di Rocca Imperiale" </td> </tr> <tr> <th>I</th><th>II</th><th>III</th> <th>I</th><th>II</th><th>III</th> <th>I</th><th>II</th><th>III</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> <tr> <th>Settembre</th> <th>Ottobre</th> <th>Novembre</th> <th>Dicembre</th> <th>Gennaio</th> <th>Febbraio</th> <th>Marzo</th> <th>Aprile</th> </tr> </tbody> </table>	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	I	II	III	I	II	III	I	II	III					<b>LIMONE**</b>												Lemox®* 												Fem. Sirac. Nuc. 2KR 												Ovale di Sorrento 												Femminello fior d'arancio 												Sfusato Amalfitano 												Femminello Comune Nuc. 46-644 												Monachello Nuc. 51-17C-8 												Adamo V.C.R. 103 												Cerza V.C.R. 												"Antico di Rocca Imperiale" 												I	II	III	I	II	III	I	II	III					Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile																																																																																																																																																																								
I	II	III	I	II	III	I	II	III																																																																																																																																																																							
<b>LIMONE**</b>																																																																																																																																																																															
Lemox®* 																																																																																																																																																																															
Fem. Sirac. Nuc. 2KR 																																																																																																																																																																															
Ovale di Sorrento 																																																																																																																																																																															
Femminello fior d'arancio 																																																																																																																																																																															
Sfusato Amalfitano 																																																																																																																																																																															
Femminello Comune Nuc. 46-644 																																																																																																																																																																															
Monachello Nuc. 51-17C-8 																																																																																																																																																																															
Adamo V.C.R. 103 																																																																																																																																																																															
Cerza V.C.R. 																																																																																																																																																																															
"Antico di Rocca Imperiale" 																																																																																																																																																																															
I	II	III	I	II	III	I	II	III																																																																																																																																																																							
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile																																																																																																																																																																								