

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

amministrazione@toroecatena.com



GLOBALG.A.P.



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

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, varietà e qualità e grado di maturazione.</p> <p>Condizionamento. 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>Presentazione. Le arance possono essere presentate nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disposte in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra) 2. Non disposte in strati ordinati, ma conformi alla scala di calibrazione 3. Alla rinfusa, con rispetto del calibro minimo (solo per la 2^a) 														
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>Extra. Nessun difetto ammesso.</p> <p>I° Categoria. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.</p> <p>II° Categoria. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate, fino ad un max del 15%.</p>														
Calibrazione	<p>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</p> <table border="1" data-bbox="544 703 884 906"> <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														
Tolleranze	<p>Calibrazione: non è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto</p> <p>Qualitative:</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>														
Metodo di Coltivazione	<p><u>Limone - Produzione convenzionale</u></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><u>Limone - Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u></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>														

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.																																																																																																																																		
Certificazioni	<ul style="list-style-type: none"> - BRC, IFS - GLOBALGAP - IGP - D.LGS 81/2008 - HACCP - TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' 																																																																																																																																		
Shelf-life	15 – 20 giorni																																																																																																																																		
Varietà limoni trattati	<ul style="list-style-type: none"> - FEMMINELLO ZAGARA BIANCA - LEMOX (IBRIDO SENZA SEMI) - CEDRO 																																																																																																																																		
Epoca di maturazione	<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="8">LIMONE**</td> </tr> <tr> <td colspan="8">Lemox®* </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Fem. Sirac. Nuc. 2KR </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Ovale di Sorrento </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Femminello fior d'arancio </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Sfusato Amalfitano </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Femminello Comune Nuc. 46-644 </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Monachello Nuc. 51-17C-8 </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Adamo V.C.R. 103 </td> </tr> <tr> <td colspan="8">Cerza V.C.R. </td> </tr> <tr> <td colspan="8">"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					LIMONE**								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																																																																																																																											
LIMONE**																																																																																																																																			
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																																																																																																																												