



Produto: Laranja Limão (<i>Citrus limon</i>) (L.) Burm. f. <i>Diferentes variedades (Lisboa, Eureka e outros)</i>								
Características Mínimas ⁽¹⁾								
Inteiros, são, limpos, isentos de ferimentos, isentos de parasitas e de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentos de qualquer princípio de dissecação interna e de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo.								
Desenvolvimento e maturação ⁽¹⁾								
Deve permitir transporte e outras movimentações e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.								
Forma: típica da variedade com defeitos muito ligeiros, nomeadamente casca rugosa e ligeiro e parcial deslocamento do pericarpo. Grossura da casca de 5 mm no máximo. Existência de um ligeiro pedúnculo.								
Coloração: deve ser típica da variedade. São, porém, admitidos frutos de coloração verde (mas não verde escuro), desde que satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.								
Teor de sumo: 20 % para limões Verdelli e Primofiore e 25 % para outros limões.								
Índice Maturação: não considerado								
Composição nutricional (por 100 g) ^{(3) e (4)}								
Energia (kcal)		26,0						
Lípidos totais (g)		0,3						
Hidratos de carbono (g)		1,9						
Açúcares (g)		1,9						
Proteínas (g)		0,5						
Fibras (g)		2,1						
Vitamina C (mg)		55,0						
Classificação ⁽¹⁾								
Categoria extra		De qualidade superior e apresentar as características respeitantes a forma, aspeto exterior, desenvolvimento e coloração. Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem. Tolerância: 5 %, em número ou em peso de categoria I						
Categoria I		De boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão. Podem apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspeto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem: um ligeiro defeito de forma, um ligeiro defeito de coloração, ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc. ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos. Tolerância: 10 %, em número ou em peso de Categoria II.						
Categoria II		Citrios que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas. Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação: defeitos de forma, defeitos de coloração, casca rugosa, defeitos da epiderme rígidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc., defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas e casca rugosa. Tolerância: 10 %, em número ou em peso, de citrios que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos frutos com podridões, contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, pode ser admitido um máximo de 5 % de frutos						
Fruta de indústria		Citrios que não podem ser classificados nas categorias de comercialização em fresco mas respeitam as características essenciais de qualidade e conservação, podem apresentar defeitos variados sempre que sejam estáveis, excluídos frutos com não estáveis (podridões).						
Calibragem ⁽¹⁾								
Calibragem por diâmetro da secção equatorial do fruto (mm). Mínimo 45 mm								
Calibre	0	1	2	3	4	5	6	7
Diâmetro	92-110	87-100	84-96	81-92	77-88	73-84	70-80	67-76
No caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder os seguintes máximos: 0-7: 7mm. No caso dos frutos não apresentados em camadas ordenadas em embalagens e dos frutos apresentados em embalagens unitárias destinadas a venda direta ao consumidor previstas para um número de frutos determinado, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder a amplitude do calibre apropriado da escala de calibres; No caso dos frutos apresentados a granel em contentores palatizáveis e dos frutos apresentados em embalagens unitárias destinadas a venda direta ao consumidor previstas para um peso determinado, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de um lote ou embalagem não deve exceder a amplitude resultante do agrupamento de três calibres consecutivos da escala de calibres. Tolerância: 10 %, em número ou em peso, de citrios do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao indicado(s) na embalagem. Calibre não inferior a 43 mm.								
Tratamentos ⁽²⁾ e Conservação ⁽¹⁾								
Na confeção dos frutos pode ser aplicado um tratamento fungicida com as matérias ativas autorizadas na legislação e um revestimento de cera de polietileno e goma laca. Os frutos com maturação atingida podem ser desverdesados em câmara com aplicação de etileno exógeno a 5 ppm, T: 21-23°C e HR:>90%, durante 5 dias (máximo). As condições de conservação frigorífica segundo a variedade e o tempo de conservação pretendido são T: 6-10°C, HR: > 80 %. Armazenamento ou transporte frigorífico conjunto com mandarina segundo variedades								
Apresentação ⁽¹⁾								

**Homogeneidade:**

O conteúdo de cada embalagem deve comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente no mesmo estado de desenvolvimento e maturação. No caso da categoria «Extra», é, além disso, exigida homogeneidade de coloração. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

Acondicionamento:

Acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais, nomeadamente papéis, utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas. Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro. É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, nomeadamente o seu odor ou sabor. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.

Apresentação:

- Embalagem Primária - Dispostos em camadas regulares em embalagens de cartão, plástico ou madeira;
- Embalagem Primária - Dispostos em camadas não regulares, ou seja, a granel em embalagens de cartão, plástico ou madeira;
- Embalagem Primária – Dispostos em embalagens unitárias constituídas por bolsas em rede de plástico, destinadas à venda direta ao consumidor com pesos inferiores a 5kg, previstas para um número de frutos determinado e acondicionadas em Embalagens Secundárias de cartão, plástico ou madeira.

Marcação/Rotulagem ⁽¹⁾

Cada embalagem em caracteres legíveis, indelévels, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado:

Embalador e/ou expedidor:

Nome e endereço ou identificação simbólica. Quando solicitado pelo cliente, são colocados o selo de IGP e de Proteção Integrada. As bolsas são rotuladas da mesma forma, podendo no entanto serem produzidas com a marca própria do cliente.

Natureza do produto:

Designação da espécie e variedade. Designação do tipo: se for caso disso, as indicações «Verdelli» ou «Primofiore».

Origem do produto:

País de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

Características comerciais:

Categoria, calibre, se for caso disso, indicação da utilização de um conservante ou outra substância química em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria.

Transporte

O transporte deve ser efetuado durante a noite ou utilizando camiões refrigerados. A velocidade durante o transporte automóvel deve ser adequada à qualidade das vias. As suspensões dos veículos devem encontrar-se em bom estado de forma a minimizar possíveis danos durante o transporte e a redução da pressão nos pneus minimiza impactos durante o transporte

Controlo de qualidade ⁽¹⁾

São realizadas determinações de resíduos de produtos fitofarmacêuticos e dos metais pesados cádmio e chumbo, assim como de percloratos

Alergénios

Contém alergénios – Cera de revestimento (E904+E914)

¹ Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho de 25 de Outubro de 2011

² Regulamento de Execução (UE) N.º 540/2011 da Comissão de 25 de Maio de 2011, que dá execução ao Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à lista de substâncias aprovadas.

³ Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, disponível em www.insa.pt

⁴ Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho de 25 de outubro de 2011