

Scheda tecnica prodotto



NOME: ALBICOCCA

CODICE convenzionale : CALB000

CODICE km0: KALB000

CODICE bio: BALB000

CLASSIFICAZIONE:

- **PRODOTTO BIO:** Accompagnato da documento che attesti la esclusiva coltivazione biologica del prodotto
- **KILOMETRO ZERO:** Accompagnato da documento che attesti la esclusiva coltivazione Campana del prodotto

ORIGINE: Italia – Campania per prodotti km0

VARIETA':

- Vitillo. Varietà coltivata in aree del Sud Italia soprattutto in Campania.
- *Preole*. Varietà coltivata soprattutto in Campania, con portamento poco vigoroso e frutti di piccola pezzatura.
- *Reale di Imola*. Varietà un tempo coltivata in Emilia-Romagna, matura in questa regione nel mese di luglio. Il frutto è di pezzatura media, di color oro e con polpa gialla. Viene abbandonata perché i frutti della stessa pianta maturano scalarmente e quindi necessitano più passaggi per la raccolta. Ha un difficile adattamento ad altre condizioni climatiche.
- Orange rubis. Varietà coltivata per lo più in Campania.
- Bora. Varietà coltivata per lo più in Puglia ed Emilia Romagna.
- Pellecchiella o albicocca vesuviana

CALIBRO: dai 40 mm ai 60 mm.

CATEGORIE DI QUALITA':

- Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.
- Categoria I: di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.

DESCRIZIONE: Il frutto è una drupa, ha una dimensione tra i 3,5 e i 6 cm, un colore giallo uovo-arancione con lievi sfumature rosse e una buccia leggermente vellutata. Presenta un seme singolo, che somiglia a una mandorla. Gli albicocchi sono abbastanza precoci e cominciano a fruttificare già dal secondo anno, ma la piena produzione non comincia prima del terzo/quinto ed è più abbondante su alberi piccoli, e rami corti.

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO: Sui prodotti confezionati da agricoltura biologica riporteremo il codice identificativo attribuito dall'Organismo di controllo all'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ad integrazione dell'etichettatura.

STAGIONALITA': maggio - luglio