

## Scheda tecnica prodotto



**NOME:** ARANCIA

**CODICE convenzionale :** CARN090 / CARN108 / CARN120

**CODICE km0:** KARN090 / KARN108 / KARN120

**CODICE bio:** BARN090 / BARN108 / BARN120

**CLASSIFICAZIONE:**

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

**ORIGINE:** Italia – Campania per prodotti km0

**VARIETA':**

- Arance bionde: Navel, tra le prime a maturare nel tardo autunno, Washington, a maturazione invernale, Ovale e Valencia, che maturano a primavera, e molte altre varietà;
- Arance rosse: Sanguinello, Tarocco e Moro, con tante cultivars diverse che maturano nell'inverno.

**CALIBRO:**

- ARANCE 6/90 - 170/200 GR
- ARANCE 8/108 - 150/170 GR
- ARANCE 9/120 - 130/150 GR

**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:** L'arancio è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rutacee, il cui frutto è l'arancia. Il termine "agrumi" con il quale si classificano le arance, si riferisce al suo gusto acidulo o agre. Sono il frutto che caratterizza l'inverno: infatti la sua maturazione avviene dal mese di novembre fino alla primavera.

La certificazione biologica prevede che la coltivazione delle arance venga eseguita senza forzare i tempi di raccolta e di produzione, cercando di rispettare quelle che sono le tempistiche naturali della pianta stessa, evitando quindi l'impiego di altre sostanze, come i concimi chimici e i fitofarmaci, che vanno ad alterare questo ciclo naturale.

**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':** ottobre- aprile

