

Scheda tecnica prodotto



NOME: MELA IGP

CODICE: IDMLA100

CLASSIFICAZIONE: Frutta IGP

ORIGINE: Provincia di:

- Avellino
- Benevento
- Caserta
- Napoli
- Salerno

VARIETA': Annurca Campana IGP

CALIBRO: 60 mm di diametro ed un peso di 100 g. a frutto (valori minimi ammessi)

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'Annurca è definita "la regina delle mele" soprattutto per le caratteristiche qualitative dei suoi frutti, dalla polpa croccante, compatta, bianca, gradevolmente acidula e succosa, aroma caratteristico e profumo finissimo, vera delizia per il palato dei consumatori.

CARATTERISTICHE:

- forma del frutto: appiattita-rotondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica;
- buccia: di medio spessore o spessa; di colore, alla raccolta, giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80% della superficie e con sovraccolore rosso sul 90-100% della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra;
- epidermide: liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, mediamente rugginosa, in particolare nella cavità peduncolare;

- polpa: bianca, molto compatta, croccante, mediamente dolce-acidula, abbastanza succosa, aromatica e profumata, di ottime qualità gustative;
- resistenza alle manipolazioni: ottima;

TRATTAMENTO: L'acqua di irrigazione deve presentare valori di salinità non superiori a 1,1 ECW; non è ammesso il diradamento chimico dei frutti. La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano. Successivamente alla raccolta, al fine di completare la colorazione rossa dei frutti, questi vengono posti in "melai" costituiti da piccoli appezzamenti di terreno, sistemati adeguatamente in modo da evitare ristagni idrici, di larghezza non superiore a metri 1,50 su cui sono stesi strati di materiale soffice vario. I frutti sono disposti su file esponendo alla luce la parte meno arrossata, i melai sono protetti dall'eccessivo irraggiamento solare con apprestamenti di varia natura. Le operazioni di arrossamento sono obbligatorie per entrambe le varietà. Non sono ammessi trattamenti fitosanitari alle mele durante la fase di arrossamento. Le operazioni di raccolta e di arrossamento dei frutti vanno completate entro il 15 dicembre. Le mele raccolte devono presentarsi sane, indenni da attacchi parassitari, prive di residui antiparassitari, come per legge e di sapori estranei.

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO: Casse di plastica, Casse di legno.

STAGIONALITA': La conservabilità delle mele annurche non ha una durata definita ed è ancorata al permanere delle buone caratteristiche di aspetto ed organolettiche del prodotto.