



Immagini				
	Albicocca "Aurora"	Albicocca "Reale d'Imola"	Albicocca "Ceccona"	Logo IGP "Albicocca Vesuviana"
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ALBICOCCH Varietà botanica: PRUNUS ARMENIACA Zona d'origine: Italia, PVE			
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 12° C			
Caratteristiche generali	Le albicocche devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); pulite (privi di sostanze estranee visibili);• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;• prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.			
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto e della varietà,2. categoria, calibro,4. origine del prodotto, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. lotto di produzione TMC (ove necessario).			
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR Confezionate: vaschette retinate ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.			
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria e calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg e prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.			



Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso calibro e di colorazione uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.</p> <p>Presentazione. Le albicocche devono essere presentate:</p> <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballi;2. disposte su uno o più strati separati tra loro;3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria extra.
Classificazione merceologica e difetti	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.• 1° categoria (di buona qualità). Leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide purché cicatrizzate, lieve bruciatura.
Calibrazione	<p>E' obbligatoria la calibrazione per le categorie extra e I[^] che deve essere indicata sull'etichetta dell'imballo. Esistono delle regole di minima da applicare che sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• calibro minimo per le categorie: extra 50 mm, I[^] 40 mm• differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio: extra 5 mm, I[^] 10 mm.
Tolleranze	<p>Calibrazione: è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto del 10% in numero o in peso di albicocche.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>I[^]</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Valori Nutrizionali (fonte INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione)	
Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata"</u> 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. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "<u>relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici</u>".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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.</p>
Albicocca Vesuviana	<p>Insieme di oltre quaranta diversi biotipi tutti originari dello stesso luogo. La coltivazione è attualmente estesa a tutto il territorio dell'area vesuviana. L'organismo di certificazione autorizzato è l'Is.Me.Cert. (Istituto Mediterraneo per la Certificazione dei prodotti e dei processi nel settore agroalimentare).</p>