

## LOTTO 4

# derrate alimentari per mense scolastiche - 2020/2023-

Schede prodotto di ORTOFRUTTA BIOLOGICA FRESCA



## **INDICE**

•	<b>Prescrizioni generali comuni a tutte le derrate alimentari</b>	<b>3</b>
•	<b>Modalità di consegna</b>	<b>5</b>
•	<b>Specifiche generali per i prodotti biologici</b>	<b>6</b>
•	<b>ELENCO ALFABETICO DEI PRODOTTI RICHIESTI:</b>	
–	<b>ORTOFRUTTA BIOLOGICA FRESCA:</b>	
	<b>VERDURA</b>	<b>12</b>
	<b>FRUTTA</b>	<b>17</b>

## **PRESCRIZIONI GENERALI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI**

Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato di appalto, devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene e sicurezza alimentare e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

E' assolutamente vietata la consegna e l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto .

Tutte le derrate fornite, utilizzate per il confezionamento dei pasti e delle merende devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge.

Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore il consumatore finale (utilizzatore) degli stessi.

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e negli allegati nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti, ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.

Le derrate convenzionali nel corso degli anni potranno essere sostituite con prodotti da agricoltura biologica fatto salvo il rispetto di tutta la normativa vigente in materia.

Sono inoltre richiesti, laddove indicato, prodotti regionali e/o italiani e prodotti tipici locali D.O.P. – D.O.G.P. – I.G.P. – D.O.C.G., prodotti a filiera corta (chilometro zero).

Le derrate a filiera corta si intendono di produzione, trasformazione e confezionamento locale (entro l'ambito della regione Marche). Questo in ottemperanza alle disposizioni riportate sulle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e del Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi nella Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PAN GPP), redatto ai sensi della Legge 296/2006 art. 1), adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008.

### **VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono, per ciascun prodotto alimentare di seguito elencato, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche – organolettiche - merceologiche – commerciali riportate sulle singole schede prodotto di capitolato.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzii valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra,

l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare al fornitore/aggiudicatario dell'appalto l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari e tutto quanto indicato nel Capitolato di appalto.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) risulti causato dal mancato rispetto degli indici previsti indicati, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso, meglio esplicitate nel Capitolato di appalto.

## **SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI**

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura/approvvisionamento delle materie prime da parte dell'aggiudicatario sono:

- **fornitura regolare e a peso netto**, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a pezzo o a volume, con quantità netta predeterminata;
- **completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;**
- **precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato** (fresco-congelato-refrigerato- in atmosfera protettiva -sottovuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- **rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nei rispettivi ordinativi trasmessi;**
- **etichette** con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- **termine minimo di conservazione ben visibile** e leggibile su ogni confezione;
- **imballaggi integri** senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile/biodegradabile, delle seguenti tipologie:

per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo; sono da escludersi gli imballi in plastica o in legno a perdere;

per oli: bottiglie in vetro verde o scuro con tappo sigillato ermeticamente; lattine in banda stagnata sigillate ermeticamente;

per gli altri alimenti: carta, polipropilene, carta alluminata o altro materiale idoneo per alimenti;

per le paste: scatole di cartone, buste/sacchi di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene;

per fluidi: vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili);

- **integrità del prodotto consegnato** (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);

- **caratteri organolettici specifici dell'alimento** (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;

- **mezzi di trasporto** igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente T di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale;

- **provenienza prevalentemente da produzioni agricole regionali, regionali limitrofe e nazionali, ove specificato e comunitarie, nonché a filiera corta (chilometro zero).**

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

### **SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE**

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- ★ **Prodotti della pesca congelati o surgelati:** -18/-15
- ★ **Altre sostanze alimentari surgelate:** -18/-15
- ★ **Tutte le altre sostanze alimentari congelate:** -10/-7

### **SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE**

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- ★ **Latte pastorizzato in confezione:** da 0 a +4 +6
- ★ **Prodotti lattiero - caseari** (latte fermentato, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta): da 0 a +4
- ★ **Ricotta:** +7
- ★ **Yogurt:** +8 /+9
- ★ **Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato:** +10
- ★ **Burro** prodotto con crema di latte pastorizzata: da + 1 a + 5
- ★ **Carni bovine e suine fresche:** da + 2 a +7
- ★ **Pollame e conigli** (carni avicunicole) **fresche:** da -1 a +4 +7

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo. È fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

### **MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI**

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le varie strutture con mensa (cucina e offices) all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza degli operatori addetti alla mensa, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto.

Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. È vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili, compresa l'ortofrutta, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto. I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime. Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al capitolato di appalto.

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

**Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna):**

<b>Alimento</b>	<b>shelf life al momento della consegna</b>
Latte fresco pastorizzato	almeno 2 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
<u>latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli</u>	vita commerciale residua almeno del 70%
<u>stracchino, crescenza</u>	vita commerciale residua almeno del 70%
<u>mozzarella</u>	almeno 12 giorni prima della scadenza
<u>burro</u>	vita commerciale residua almeno del 60%
<u>yogurt</u>	almeno 25 giorni prima della scadenza
<u>carni fresche</u>	vita commerciale residua almeno del 80%
<u>paste alimentari, riso, farine</u>	vita commerciale residua almeno del 75%
<u>insaccati, salumi</u>	vita commerciale residua almeno del 60%
<u>prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale</u>	vita commerciale residua almeno del 50% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
<u>uova e ovoprodotti biologici</u>	vita commerciale residua almeno del' 80%
<u>pane e prodotti freschi da forno</u>	devono essere freschi di giornata; per i dolci (ciambella e crostata) produzione di 1 o 2 giorni precedenti alla consegna

## SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conforme ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e delle biodiversità, proteggendo nello stesso tempo la salute del consumatore e del produttore, adottando tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, nonché concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Reg. CE n.834/2007 e n. 889/2009 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale, specificatamente indicati e richiesti.

I prodotti biologici che siano confezionati in cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere ben riconoscibili dall'etichetta o dai documenti commerciali, i quali devono riportare le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possa rintracciare il produttore delle materie prime;
- produttore, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- il numero di codice e il nome dell'organismo di controllo;
- l'indicazione del luogo (sigla) dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: Agricoltura UE( se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo e numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume; data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;
- la dicitura "da agricoltura biologica" e il logo.

Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta in lingua italiana.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE indicato e successivi regolamenti che normano la produzione biologica e l'importazione dei prodotti biologici. Prodotti privi di etichettatura o con etichetta staccata, abrasa o non ben leggibile o incompleta, o non corrispondente al prodotto, al numero del lotto, non saranno accettati, ma respinti al vettore.

Per la sola frutta e verdura ***in caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura del prodotto a lotta integrata.***

Per ortofrutta "a lotta integrata" si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni.

Gli alimenti derivanti da produzione a lotta integrata dovranno essere dotati di marchi commerciali pubblici riconosciuti (es. marchio —Qualità controllata QC) o di marchi commerciali privati certificati dagli Organismi di controllo preposti.

**da vendersi a peso****Etichettatura e confezionamento:**

L'ortofrutta fresca da coltivazione biologica deve essere confezionata ed etichettata nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni, in imballaggi idonei, che ne consentano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti contenuti, oltre che salvaguardare gli stessi da eventuali atti fraudolenti di sostituzione con prodotto della medesima tipologia, ma proveniente da coltivazione non biologica (es. convenzionale).

L'etichetta, ben apposta e/o cucita sulla confezione, deve essere su ogni collo in consegna e deve riportare tutti gli elementi previsti (lotto, provenienza, tipologia e varietà, calibro, categoria, peso netto, dati del produttore nel caso in cui l'operatore finale non corrisponda al produttore). L'etichetta deve inoltre riportare l'indicazione "da agricoltura biologica" e il nome dell'Organismo di controllo del biologico.

Il documento di consegna della frutta e verdura da coltivazione biologica deve riportare la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza e tutto quanto sopra indicato, corrispondente a quanto scritto in etichetta.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, qualità e pezzatura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e per calibratura, con una tolleranza in più o in meno del 5% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità inferiore o di calibro e caratteristiche organolettiche differenti da quelli dei prodotti visibili (strato superficiale).

**Caratteristiche degli imballaggi:**

Gli imballaggi che contengono la frutta e la verdura da coltivazione biologica devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere costituiti da cassetine, scatole in cartone, vassoi alveolari solidi, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Oltre agli imballaggi sopra indicati, possono essere utilizzati, ma in modo limitato, anche sacchi o buste di plastica trasparente, microforate e saldate alle estremità (chiusure). Non sono ammesse buste o sacchetti aperti o chiusi manualmente (es. annodati).

Le cassetine possono essere di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia, nonché riportare l'etichetta come sopra indicato. Le cassetine di plastica devono essere ritirate dal fornitore alla consegna successiva e riutilizzate, previa pulitura. Le patate devono essere confezionate in sacchetti di rete con l'etichetta cucita sul lembo o poste sfuse in scatola di cartone chiusa con coperchio, riportante, sul lato esterno, l'etichetta come indicato.

Tutti gli imballaggi (cassetina, scatola, sacco di rete o di materiale plastico) devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di una referenza differente rispetto a quella contenuta.

I contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le



caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero).

**Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:**

I prodotti ortofrutticoli freschi devono provenire da coltivazioni biologiche rispondenti alle modalità e requisiti indicati nel regolamento specifico vigente e successive integrazioni e modificazioni, certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi di controllo autorizzati. Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche.

I prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di provenienza nazionale, regionale o comunitaria, ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale (banane), come indicato nelle singole referenze.

La frutta e la verdura richieste devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collocano il prodotto nelle categorie inferiori alla 1<sup>a</sup> e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua, specie le insalate e le verdure a foglia e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili, quali foglie troppo mature o giallastre e parti non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, cioè il taglio della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità richiesta. E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura c/o ogni singola struttura. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purché cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta l'ortofrutta biologica fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche. Sono esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, con germogli evidenti, invasi da parassiti o che non siano ottenuti da procedure di coltivazione non rispettose del metodo biologico. La frutta e la verdura biologiche non devono altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al servizio comunale una sostituzione con altre

varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto, sempre da coltivazione biologica.  
 Si ribadisce che tutti i prodotti devono essere di 1^ qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale.

### Calendario dei prodotti ortofrutticoli freschi

Mese	Frutta	Verdura/Ortaggi
<b>Gennaio</b>	arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, limoni	bieta, broccoli, carote, patate bisestili, cavoli, cavolfiore, cipolle, indivia, lattuga, finocchi, spinaci, porri, sedano, verza
<b>Febbraio</b>	arance, banane, mele, mandarini, limoni,	carote, bieta, broccoli, patate bisestili, cavoli, cavolfiore, indivia, lattuga, porri, verza, finocchi, sedano, porro
<b>Marzo</b>	arance, banane, mele, limoni, mandarini,	carote, bieta, broccoli, verza, cavoli, indivia, lattuga, patate novelle, cavolfiore, finocchi, porri
<b>Aprile</b>	banane, arance, limoni, mandarini,	broccoli, carote, patate novelle, porri, verza, cavoli, cavolfiore, finocchi, lattuga, radicchio, indivia, prezzemolo, sedano
<b>Maggio</b>	banane, ciliegie, arance, limoni, fragole, prugne	bietole, cipolle, carote, patate novelle, pomodori, verze, zucchine, finocchi, fiori di zucca, lattuga, indivia, radicchio, prezzemolo, sedano
<b>Giugno</b>	albicocche, pere, ciliegie, limoni, fragole, pesche, susine, melone	bieta, cipolle, carote, cetriolo, indivia, lattuga, melanzane, peperone, radicchio, ravanelli, patate, pomodori, fiori di zucca, zucchine, aglio

Luglio	albicocche, pere, ciliegie, susine, pesche, fragole, limoni, angurie, melone, uva	bieta, cipolle, carote, indivia, cetriolo, patate, pomodori, zucchine, fiori di zucca, lattuga, melanzane, peperone, prezzemolo, radicchio,
--------	---	--

		ravanelli, sedano, zucchine, aglio
<b>Agosto</b>	albicocche, pere, ciliegie, limoni, mele, susine, angurie, pesche, uva, melone	bieta, cipolle, carote, cetriolo, patate, pomodori, zucchine, fiori di zucca, melanzane, peperone, indivia, lattuga, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, aglio
<b>Settembre</b>	mele, pere, susine, pesche, prugne, uva, limoni, melone	cipolle, carote, verze, patate, pomodori, bieta, zucchine, ravanelli, indivia, lattuga, melanzane, cetriolo, peperone, prezzemolo, radicchio, zucca
<b>Ottobre</b>	limoni, mandaranci, susine, arance, pesche, mele, pere, uva, noci	cavolfiore, bieta, verze, melanzane, carote, indivia, patate, zucca
<b>Novembre</b>	arance, banane, mandaranci, limoni, mele, kiwi, uva, noci	Broccoli, cavolfiore, carote, verze, indivia, lattuga, bieta, porri, zucchine
<b>Dicembre</b>	arance, banane, limoni, mandarini, mele, kiwi	Broccoli, cavolfiore, carote, verze, porri, zucca, bieta, indivia, lattuga

## VERDURA

Gli **ortaggi a tubero** (patate) di produzione locale, nazionale o comunitaria, devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescenze o rammollimenti. Le patate devono essere a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, provenienti da coltivazioni locali o nazionali, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologiche raggiunte. Il peso minimo di ogni tubero non deve essere inferiore a g 60 (g 45 per le patate novelle) e massimo di g 150. Le patate devono essere sane, intere, senza lesioni provocate da insetti o da operazioni manuali di vario genere; non devono presentare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo o a cause di altro genere. Non è consentita la consegna di patate con buccia avvizzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, né con tracce di verde epicarpale, abrasioni, maculosità bruna della polpa o colorazioni atipiche. Le patate devono essere esenti odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili sia all'olfatto sia all'assaggio, anche durante e/o dopo la cottura.

Le patate durante la cottura (in acqua, a vapore o al forno) devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza collosa, ecc.. Le patate non devono aver subito trattamenti con antigermogliativi o con radiazioni.

La conservazione delle patate deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature

costanti, basse (+4/+5°C), protette dalla luce.

Gli **ortaggi a bulbo** (aglio, cipolla, porri) devono essere interi, non germogliati e privi di terrosità.

Sono consentiti leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano pochi bulbi (massimo 1/10) di quelli consegnati.

L'aglio deve essere intero, di varietà locale, nazionale o comunitari tipo aglio bianco o aglio rosa, consegnato secco, esente da germogli, parti molli. L'aglio non deve avere spicchi staccati. È ammessa una tolleranza max dell'1% in peso di bulbi di forma irregolare o non integri. Il calibro minimo dei bulbi deve essere di mm 30- 35. Ogni collo deve contenere agli di calibro omogeneo. I bulbi non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Per le cipolle sono richieste da produzione locale o nazionale, a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata e la bianca; non sono consentite le varietà ibride e transgeniche.

Le cipolle devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, esenti da germogli visibili esternamente. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti. Possono essere confezionate nell'imballaggio in strati ordinati o alla rinfusa. Il calibro in base al diametro massimo deve essere compreso tra 60 e 70 mm e quello minimo tra 30 e 40 mm. Ogni collo deve contenere cipolle di calibro omogeneo.

I porri devono essere di varietà locale o nazionale; devono essere interi, di aspetto fresco, turgidi, senza foglie appassite o bruciate o avvizzite. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Il diametro minimo è di 10 mm e non superiore a 20 mm (il diametro è misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto, al di sopra del rigonfiamento del colletto). I porri possono essere presentati in strati regolati o legati in mazzi.

Gli **ortaggi a radice** (carote)

Le carote devono essere di produzione nazionale o comunitaria; essere asciutte, intere, sane, privi di impurità, privi di colorazione verde al colletto (ammessa mx di 1 cm), con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea per ogni collo: la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso collo non deve essere superiore a 30 mm o 150 grammi. La calibrazione è determinata dal diametro massimo o dal peso della radice (senza foglie). Per le carote novelle a radice piccola il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 70/80 grammi di peso; il calibro max a 40 mm di diametro o 150/170 grammi di peso. Per le carote della raccolta principale, classificate nella categoria I, non deve essere superiore a 30 mm o grammi 200 di peso.

Gli **ortaggi a frutto** ( cetrioli,  pomodori,  zucca,  zucchine,  melanzane,  peperoni dolci) da produzione locale o nazionale, devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate, nonché confezionati ed etichetti nel rispetto della normativa vigente. Devono altresì essere sani, esenti da danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore tipico,

privi di screpolature, tagli, invasioni di parassiti, parti scure.

I cetrioli devono essere interi, turgidi, di peso compreso tra 180 e 250 grammi ed avere un aspetto fresco.

I pomodori devono essere da produzione locale o nazionale, di varietà San Marzano, cuore di bue, insalatato, ciliegino, a grappolo). Devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata, per gratin.

I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

Il diametro minimo, fissato per i pomodori di I categoria è di mm 50 per i pomodori tondi e costoluti e mm 30 per i pomodori oblungi.

La scala di calibrazione, obbligatoria per i pomodori della I categoria è fissata come segue:

- ◆ da 30 mm inclusi a 35 mm esclusi
- ◆ da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi
- ◆ da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi
- ◆ da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi
- ◆ da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi
- ◆ da 67 mm inclusi a 82 mm esclusi
- ◆ da 82 mm inclusi a 102 mm esclusi
- ◆ 102 mm e più

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo anche per calibrazione.

I pomodori da insalata (preferibilmente varietà Bubu o Carson), devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. Non è consentita la consegna di pomodori acerbi, verdi.

I pomodori da sugo, rosso, a grappolo (varietà Ikram, Marmande o vesuviano) fermo restando quanto indicato in generale, devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi.

I pomodori per gratin devono avere una maturazione intermedia tra quelli da insalata e quelli da sugo.

La zucca gialla da produzione locale o nazionale, deve essere integra, sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di parti marce. È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio sul suolo, purché sia una zona unica e uniforme. Non è significativa l'uniformità della pezzatura, essendo un prodotto utilizzato per preparazioni culinarie, pertanto può avere dimensione media e grande.

Le zucchine da produzione locale o nazionale, devono essere verdi, sane, intere, con polpa compatta e con pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, odori e sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non deve essere superiore a cm 3 e non devono avere parti prefiorite. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm né superiore a 30 cm e il peso non deve essere inferiore a 50 grammi né superiore a 200 grammi, ma compreso tra 100 e 200 grammi.

Le melanzane da produzione locale o nazionale, sono tonde, lunghe e oblunghe; devono

essere sufficientemente mature, ma senza sviluppo eccessivo di semi; devono avere polpa non fibrosa, essere consistenti, munite di calice e peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ma la bacca deve essere esente da bruciature di sole e attacchi di parassiti. Le melanzane devono avere un colore tipico brillante. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione alla base, per un max del 10% in peso di prodotto. Nel caso di calibrazione il diametro minimo per le melanzane lunghe è di 4 mm e per quelle tonde di 70 mm; il peso minimo di grammi 100 e non superiore a grammi 300.

I peperoni dolci colorati da produzione locale o nazionale, possono essere richiesti verdi oppure rossi o gialli; devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole; devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta. Il peso deve essere compreso tra 150 e 250 grammi.

Gli **ortaggi a fiore** (cavolfiori, cavolo cappuccio)

I cavolfiori devono essere da produzione locale, nazionale o comunitaria; devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a cm 11. È consentita una differenza massima di diametro di cm 4 tra i cavolfiori della medesima partita consegnata.

Il cavolo cappuccio da produzione regionale, nazionale, comunitaria. Il cavolo cappuccio deve avere dimensioni che variano tra i 10 e i 20 centimetri di diametro ed le foglie esterne devono essere concave e lisce, che racchiudono le foglie interne dando loro la forma proprio di una sfera compatta, quasi un cappuccio ed essere di recente raccolta. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Il peso di ogni singolo cavolo cappuccio non può essere inferiore a g 350.

Non deve presentare infiorescenze e deve essere esente da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti di qualunque genere.

Gli **ortaggi a fusto** (finocchi)

I finocchi devono essere delle produzioni regionali locali o nazionali. I grumoli tondeggianti, devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10 e il diametro non deve essere inferiore a cm 6. Le guaine esterne del finocchio devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature sulla parte esterna, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e l'utilizzo.

Gli **ortaggi a foglia** (insalate varie, indivia, lattuga, radicchio, sedano, salvia, prezzemolo, basilico, rosmarino) da produzione locale o nazionale, devono essere costituiti da cespi puliti e mondati. Devono essere di recente raccolta (max 72 ore), pertanto la superficie di taglio non deve presentarsi scura.

Gli ortaggi a foglia devono appartenere alla stessa specie botanica, varietà colturale o zona di provenienza, in relazione alla specie e alle richieste (ordinativi); non devono avere parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, oppure presentare malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie.

Le insalate devono essere chiaramente identificate e riportare in etichetta anche il nome della varietà.

Le insalate devono avere foglie sane e non in avanzato stato di maturazione o avvizzite, né taglio scuro. Le insalate devono essere consegnate prive di umidità esterna eccessiva (non

è consentita acqua aggiunta); il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o animali. Sono ammesse tracce minime di terra.

La lattuga (varietà romana, canasta, trocadero, iceberg) deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso. Sono ammesse calibrazioni diversificate, ma il peso minimo del cespo di lattuga non deve essere inferiore a g 150.

I cespi di scarola e indivia ricce non devono essere aperti e prefioriti; devono avere una colorazione gialla (chiara) per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne e non deve essere scuro. Sono ammesse calibrazioni diversificate, ma il peso minimo del cespo di indivia non deve essere inferiore a g 200.

E' consentita una tolleranza max del 10% dei cespi con peso inferiore o superiore rispetto a quanto indicato.

Il radicchio deve avere cespi sufficientemente sgrondati e la radice non dovrà eccedere i cm 4 di lunghezza e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti. E' consentita una tolleranza max del 10% dei cespi con peso inferiore o superiore rispetto a quanto indicato.

Il sedano da coltivazioni locali o nazionali; sono da escludere le varietà ibride e quelle transgeniche. Il sedano deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. Il sedano deve avere un colore brillante e la parte terminale non deve superare di 1/3 la lunghezza totale. I sedani da costa devono essere di media pezzatura da g 500 a g 800, con una differenza massima di g 150.

Il prezzemolo da produzione regionale o nazionale; deve avere foglie verdi di colore brillante, fresche, con gambo non superiore a cm 5-7 circa. Il prezzemolo non deve avere radici, parti prefiorite, foglie di colore giallastro, avvizzite o foglie di altro vegetale.

La salvia deve essere delle varietà regionali locali o nazionali; deve avere aspetto tipico, foglie vellutate e di colore verde; non deve avere colore scuro, bruno né essere avvizzita o invasa da parassiti. Non deve avere prefioriture.

Il basilico da produzione regionale o nazionale; deve essere raccolto a giusta maturazione fisiologica; deve avere foglie di un colore verde brillante, non presentare macchie scure o appassimento incipiente. Deve essere privo di infiorescenze. Le foglie devono essere attaccate al gambo, privato della radice. Il basilico deve emanare l'odore caratteristico.

Il rosmarino da produzione regionale o nazionale; deve avere le foglie ben aderenti al gambo, un colore verde scuro tipico, senza prefioriture e con profumo caratteristico. Il rosmarino consegnato non deve avere foglie staccate dal fusto, né scure o bruciate.



## FRUTTA

La frutta biologica richiesta è la seguente:

**ALBICOCCHE** –provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Il calibro minimo per ciascun frutto va da un minimo di mm 30 ai mm 38 di diametro e il peso compreso tra 50 e 60 grammi. La calibrazione è in base al diametro, misurato nel punto di massima grandezza del frutto. Regolare deve essere il grado di maturazione. Non sono tollerati difetti sul frutto, eccetto che per il calibro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

**ARANCE (moro, tarocco, sanguinello, washington navel, ovale)** – provenienti da coltivazione nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Il peso delle singole arance deve essere di g 150/170. Il calibro, costituito dalla misurazione del diametro del frutto richiesto va da mm 73 a mm 84. Il contenuto minimo in succo deve essere di almeno il 30 – 35%. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di arance con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

**BANANE biologiche da commercio equo e solidale** - devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. Il peso della singola banana è compreso tra g 150-175; il calibro tra mm 40 e 50. La banana deve essere consegnata con giusto grado di maturazione (per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 2 giorni seguenti).

**CILIEGIE** - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere caratteristiche rispondenti alla specie e non presentare difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto fino al momento del consumo e che non siano in avanzato stato di maturazione. Le ciliegie devono essere sane, raccolte al giusto grado di maturazione ed avere un colore rosso tipico e una pezzatura e varietà omogenea. E' ammessa una tolleranza di max 4% di frutti spaccati o bacati. Il calibro delle singole ciliegie non deve essere inferiore a mm 17-20. Le ciliegie sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza del frutto.

**CLEMENTINE SENZA SEMI** - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie.

È ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro delle clementine va da mm39 a mm 46. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 37. Le clementine sono calibrate in base al diametro. È tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di clementine con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

**FRAGOLE** - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere il più possibile omogenee per dimensioni, forma, e aspetto e colorazione. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca; devono essere esenti da

terra. Il calibro delle fragole deve essere di mm 22 /25. La calibrazione delle fragole è effettuata sul calibro max della sezione normale all'asse del frutto. E' consentita una tolleranza del 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alla calibrazione stabilita.

**KIWI o ACTINIDIA** – provenienti da coltivazione nazionale o comunitaria, devono avere una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e a g 80 di peso per ogni frutto. Il calibro viene espresso dal peso dei singoli frutti. I kiwi non devono essere invasi da parassiti o presentare uno stato di maturazione non adeguato: eccessiva maturazione o scarsa maturazione, oppure avere la buccia avvizzita, scura, ecc.. Sarebbe opportuno che il prodotto immesso in commercio avesse un grado rifrattometrico superiore a 9,5° Brix.

**LIMONI (verdello, primofiore)** - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. È ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei limoni non deve essere inferiore a 45 mm. Sono esclusi i limoni con diametro inferiore a 45 mm. I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di limoni con caratteristiche di qualità e di peso della categoria inferiore o superiore. I limoni non devono essere invasi da parassiti oppure essere in avanzato o arretrato stato di maturazione, non integri, ecc. .

**MANDARINI SENZA SEMI** - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie.

È ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei mandarini va da mm 45 a mm 58. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 45. I mandarini sono calibrati in base al diametro. È tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mandarini con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

**MELE (Stark, Red Delicious, Golden Delicious, Imperatore, Stayman, Royal Gala, Renetta, Florina, Morgenduft)** - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere esenti da difetti di ogni genere. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purché cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza. Le mele devono avere un calibro di mm 70 e un peso di g 160/180.

Il calibro minimo per le mele di I categoria è di mm 65. I frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, raccolti al giusto grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mele con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

Le mele non devono presentare difetti, né essere invase da parassiti, avere un avanzato o arretrato stato di maturazione, aver subito colpi di grandine e simili, oppure avere una pezzatura inferiore a quanto indicato, ecc. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di mele con un peso di poco inferiore o superiore a quello indicato. Sono inoltre ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali ad esempio lievissima lesione purché cicatrizzata; leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non

deve essere in alcun modo danneggiata.

**MELONE** – proveniente da coltivazione locale o nazionale, deve avere caratteristiche della cultivar specifica. Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Il peso di ciascun melone deve essere compreso tra g 1.000 e g 1.300. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di meloni di peso inferiore o superiore rispetto a quello indicato.

**PERE (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana)** - provenienti da coltivazione locale, nazionale, comunitaria e, in periodi particolari extra UE, devono essere delle cultivar indicate. Non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia. Il calibro minimo per le pere deve essere da mm 55 a mm 60 e un peso inferiore a g 150 per singolo frutto; per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza.

**PESCHE NETTARINE** - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo. Le pesche devono essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Il calibro dei singoli frutti deve essere compreso tra mm 80 e mm 90. Non sono ammessi frutti con calibro inferiore a mm 75 e la circonferenza da 25 a 28 cm. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pesche del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza e alla circonferenza.

**SUSINE** - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere caratteristiche tipiche della cultivar; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere. Devono avere un calibro da un minimo di 28 a un massimo di 35 mm.

**UVA DA TAVOLA (bianca Italia e rossa Red Globe)** - proveniente da coltivazione locale o nazionale, deve essere ad acino grosso, avere i chicchi consistenti, ben attaccati al raspo, di grandezza pressoché uniforme, distribuiti regolarmente nel raspo. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia. Per ciascuna confezione è consentita una tolleranza del 10% in peso di uva di categoria e peso inferiore rispetto a quanto indicato. Il peso di ciascun grappolo non deve essere inferiore a g 180/200. La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

**Non sono previste tolleranze eccetto quelle espressamente indicate.**

**Saranno respinti prodotti che non presentano le caratteristiche sopra indicate, con anomalie e/o difetti di ogni genere o che non sono del tipo richiesto.**

**Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo la presa in carico del prodotto o durante l'utilizzo, la restituzione sarà successiva alla consegna. La restituzione interesserà tutto il prodotto consegnato, riferito alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione.**

Biologa Nutrizionista L.Nanetti-Febbraio 2020