

LOTTO 3 CIG Z9C28DDE6A

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

CAPITOLATO MERCEOLOGICO e SCHEDE TECNICHE ALIMENTI



1 - 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 genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici dovranno rispettare la specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto e 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 provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di Capitolato Speciale d'appalto e di legge.

2 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto D. L.vo n.°231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

per ortofrutta	cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico arendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere, ad esclusione dei prodotti di IV gamma
----------------	--

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

Corrispondenza a quanto previsto dai Reg. CE 1935/2004 e 10/2011.

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui , della parte V Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione
- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare tipo di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare).

3 – CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI(D. Lgs. 193/2007)

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari, oggetto dell'appalto sono le seguenti:

Prodotti ortofruitticoli di IV gamma - Inferiore a + 8

(Art. 6 Decreto Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con Ministro della Salute e Ministro dello Sviluppo Economico del 20/06/2014)

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

4 - MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le strutture degli Asili Nido, all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza della cuoca/Responsabile deo

Servizio , 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 dell'ortofrutta fresca. Per i prodotti deperibili come 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.

LOTTO 3: FRUTTA E VERDURA

FRUTTA E VERDURA DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA E CONVENZIONALE

Etichettatura e confezionamento:

L'ortofrutta fresca da convenzionale 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. 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. 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 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 l'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 (chiuse). 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 (cassettina, 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 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.

La frutta e la verdura provenienti da coltivazione convenzionale devono essere di 1^a categoria.

Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collocano il prodotto nelle categorie inferiori alla 1^a 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 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. La frutta e la

verdura non devono altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

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

GENNAIO	bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchio, invidia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.
MARZO	carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchio, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.
APRILE	asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, invidia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.
GIUGNO	asparagi, bietole, barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.
LUGLIO	bietole, barbabietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, insalate, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
AGOSTO	barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
SETTEMBRE	carote, cavoli, cetrioli, cicoria, costa, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	bietole, barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.
DICEMBRE	barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, coste, erbe, finocchi, funghi, invidia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, zucca.

GENNAIO	arance, banane, cachi, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi.
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, mandarini, kiwi.
MARZO	arance, banane, mele, pere, kiwi.
APRILE	banane, mele, pere, kiwi.
MAGGIO	banane, ciliegie, fragole, pere, prugne, kiwi
GIUGNO	albicocche, ciliegie, fragole, fichi, mele, pere, susine.
LUGLIO	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, pesche, susine
AGOSTO	albicocche, anguria, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	fichi, mele, pere, pesche, susine, uva.
OTTOBRE	cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere.
NOVEMBRE	arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere.

DICEMBRE	arance, banane, cachi, mele, mandarini, pere.
----------	---

VERDURA

Gli **ortaggi a tubero (patate)** di produzione locale o nazionale, 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, freschi, protette dalla luce.

Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla) 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 o nazionale, tipo aglio bianco o aglio rosa, consegnato secco, esente da germogli, parti molli. L'aglio non deve avere spicchi staccati.

E' 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.

Gli ortaggi a radice (carote) Le carote devono essere di produzione nazionale; 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 (pomodori, zucca) 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 pomodori devono essere da produzione locale o nazionale, di varietà San Marzano, insalata, ciliegino, a grappolo). Devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata. 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.

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. E' 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.

Gli ortaggi a fiore (cavolfiori e broccoli) I cavolfiori e broccoli devono essere da produzione locale o nazionale; 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.

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, bieta, 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, pan di zucchero) deve avere un solo grumolo ben formato. E' 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..

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

ALBICOCCHE convenzionali 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 convenzionali (moro, tarocco, sanguinello, washingtonnavel, 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 convenzionali da commercio - 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).

CLEMENTINE SENZA SEMI convenzionali - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. 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, 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. E' 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%.

LIMONI (verdello, primofiore) - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' 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. .

MELEconvenzionali (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 120/180. 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 biologico e convenzionale – 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.

PEREconvenzionali (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.

PESCHEconvenzionali 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 60 e mm 90. Non sono ammessi frutti con calibro inferiore a mm 60. 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 convenzionali - 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.