

COMUNE DI PALERMO

Settore Servizi Educativi

Servizio Asili- nido

**SPECIFICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICO- SANITARIE DI
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI IMPIEGATI, O DI POSSIBILE
IMPIEGO, NEGLI ASILI – NIDO COMUNALI**

Allegato n. " 2 "

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute "G. D'Alessandro"
Sezione IGIENE

Università degli Studi di Palermo

INDICE

A. SPECIFICHE GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA . . .	pag.3
B. INDICE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI....."	4
C. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI"	7
D. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI (<i>caratteristiche merceologiche</i>)....."	9

A. SPECIFICHE GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

La qualità del pasto, preparato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”.

Per “qualità” s’intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I prodotti ortofrutticoli forniti devono:

- avere caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.)
- devono essere di ottima qualità e presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.
- essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati
- essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale
- essere maturi fisiologicamente e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo (se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati)
- essere di recente raccolta, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare
- essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi d’additivi aggiunti anche per la conservazione

La qualità dell’ortofrutta è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto nel presente allegato merceologico.

È assolutamente vietata la fornitura di prodotti ortofrutticoli di derivazione OGM (da piante geneticamente modificate).

Su tutti i prodotti ortofrutticoli deve essere possibile conoscere la tracciabilità.

I prodotti ortofrutticoli forniti devono appartenere alla categoria richiesta dal capitolato (categoria Extra e/o I) indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto nel presente allegato merceologico.

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere di produzione regionale.

In caso di impossibilità a reperire i suddetti prodotti di provenienza regionale, possono essere forniti quelli di provenienza nazionale.

È assolutamente ***esclusa la fornitura di prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria*** poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed avere subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata.

Per alcuni prodotti (ad esempio ***banane***) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è ***richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.***

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- fornitura regolare
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idonei alle derrate immagazzinate
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia
- non siano privati delle parti inutilizzabili nella misura prevista

B. INDICE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

n. codice	Titolo
1.	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI (<i>Caratteristiche merceologiche generali</i>)
	ORTAGGI
2.	Ortaggi da frutto
	1. <i>Pomodori</i>
	2. <i>Melanzane</i>
	3. <i>Zucchine</i>
	4. <i>Zucca gialla</i>
3.	Ortaggi da fiore
	1. <i>Carciofi</i>
	2. <i>Cavolfiore- broccolo</i>
4.	Ortaggi da seme
	1. <i>Fagiolini</i>
	2. <i>Fagioli</i>
	3. <i>Piselli</i>
5.	Ortaggi da foglia
	1. <i>Insalata</i>
	2. <i>Spinaci</i>
	3. <i>Cavoli cappucci e verzotti</i>
	4. <i>Biete</i>
6.	Ortaggi da fusto
	1. <i>Sedano</i>
	2. <i>Finocchi</i>
7.	Ortaggi da tubero
	1. <i>Patate</i>
8.	Ortaggi da radice
	1. <i>Carote</i>
9.	Ortaggi da bulbo
	1. <i>Aglione</i>
	2. <i>Cipolle</i>
	3. <i>Porri</i>
10.	Erbe aromatiche fresche
	1. <i>Basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano ecc.</i>
	FRUTTA
11.	Frutta acidula
	1. <i>Mele</i>
	2. <i>Pere</i>

3. *Pesche e nettarine*
4. *Albicocche*
5. *Susine (o prugne)*
6. *Agrumi*
 - a) *arance*
 - b) *mandarini*
 - c) *clementine*
 - d) *limoni*
7. *Uva da tavola*
8. *Actinidie (kiwi)*
12. ***Frutta zuccherina***
 9. *Banane*
 10. *Cachi*

C. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

In linea di massima la fornitura della frutta e della verdura deve essere eseguita nei tipi che di seguito si riportano per ciascun mese, tenuto conto, però, dell'andamento della stagione, quando questa abbia delle caratteristiche fuori del consueto.

Il prospetto di seguito indicato ha mero carattere indicativo ed è derogabile.

MESE	FRUTTA	VERDURA
<i>Gennaio</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi,	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, scarola, lattughe, patate, spinaci
<i>Febbraio</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, lattughe, carciofi, indivia riccia, scarola, patate, spinaci
<i>Marzo</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, indivia riccia, patate, lattughe, scarola, spinaci, carciofi
<i>Aprile</i>	Arance, mele, pere, kiwi,	Bieta, carciofi, cavoli verzotti, cipolle, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci
<i>Maggio</i>	Mele, kiwi,	Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine
<i>Giugno</i>	Albicocche, prugne, pesche, kiwi, nettarine	Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine
<i>Luglio</i>	Albicocche, pere, pesche, prugne, nettarine	Bieta, carote, pomodori, cavolo cappuccio, fagiolini, lattughe, patate, spinaci, zucchine, melanzane
<i>Agosto</i>	Albicocche, pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Bieta, carote, fagiolini, cavolo cappuccio, indivia riccia, melanzane, patate, pomodori, lattughe
<i>Settembre</i>	Pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Bieta, , cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, carote, patate, pomodori, lattughe
<i>Ottobre</i>	Mele, pere, uva da tavola, kiwi, cachi	Bieta, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, indivia riccia, lattughe, patate melanzane, spinaci

<i>Novembre</i>	Arance, mele, pere, cachi, kiwi	Bieta, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, finocchi, indivia riccia, patate, spinaci, lattughe
<i>Dicembre</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, cachi	Bieta, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, insalata, indivia, lattughe, spinaci, finocchi, patate

D. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI *(caratteristiche merceologiche)*

1. Prodotti ortofrutticoli freschi *(Caratteristiche merceologiche generali)*

Prodotto	Prodotti ortofrutticoli freschi
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>I prodotti devono essere conformi al <i>D.M. n. 339 del 2 giugno 1992</i>, al <i>D.Lgs. n. 306 del 10 dicembre 2002</i> che prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli (<i>Regolamento (CE) n. 2200/96</i> relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli e s.m.i.</p> <p>Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.</p> <p>Il trasporto deve avvenire secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi autorizzati ai sensi dell'<i>art. 43 del D.P.R. 327/80</i>.</p> <p>Ogni prodotto ortofrutticolo fresco è regolamentato da precise normative comunitarie riguardanti la commercializzazione ed il controllo della qualità commerciale.</p> <p>L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale.</p>
<p>Caratteristiche di categoria</p>	<p>Una delle differenze sostanziali, tra le diverse categorie di un prodotto, è spesso il calibro che, a seconda dei casi, può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto; in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • EXTRA: prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. È ammesso il 5% della <i>categoria prima</i> o frutti con leggeri difetti • PRIMA: prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. È ammesso il 10% di <i>categoria seconda</i> o frutti con lievi difetti. • SECONDA : comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>I prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di <i>prima categoria (cat.I)</i>.</p> <p>I prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.</p>

Sono richiesti i prodotti di produzione regionale(*prodotti siciliani*) e, ove non sia possibile, i prodotti di produzione nazionale.

In generale i prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei e devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. La frutta, se sottoposta a frigo - conservazione e/o bagni conservativi, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolto.

I frutti della categoria *extra* sono prodotti di qualità superiore che non presentano difetti di alcun genere.

I frutti della categoria *prima*, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Rispetto ai frutti della categoria "extra" è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento, devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative.

Gli ortaggi devono :

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste
- essere di recente raccolta
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine in grado di alterare i caratteri organolettici delle verdure stesse
- la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile

Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la

	<p>consistenza vegetale</p> <p>Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti devono possedere i requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto.</p> <p><i>I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere esenti da residui di fertilizzanti e antiparassitari</i> e in ogni caso, i residui dei prodotti fitosanitari devono essere compresi nelle quantità massime stabilite con l'<i>Ordinanza del Ministro della Sanità</i> in data 14.07.1993 e successive modifiche (<i>D.M. del 19.05.2000</i>).</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Il sistema di <i>imballaggio</i> deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>Gli imballaggi devono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.</p> <p>Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.</p> <p>Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.</p> <p>I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.</p> <p>Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc.), il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.</p> <p>Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.</p> <p>Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.</p> <p>Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p><i>Sugli imballaggi</i> deve essere riportato <i>esternamente</i>, anche a mezzo <i>etichettatura</i>, il <i>peso dell'imballaggio</i>, ai sensi della <i>Legge n. 441/81</i>. e s.m.i..</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg. (UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto • prodotto, varietà e tipo • qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista • calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista • origine del prodotto (<i>Regr C'E n. 2200 del 28/10/1996 ecc</i>) • per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi <p>Possono, inoltre, essere riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il marchio commerciale • la denominazione della zona di produzione
--	---

ORTAGGI

2. Ortaggi da frutto

Prodotto	<i>Caratteristiche</i>
<p>1. Pomodori</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i pomodori: <i>Reg. (CE) n. 790/2000 e n. 717/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori: <i>tondi, costoluti, oblungi o allungati, pomodori "ciliegia"</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo • puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità • non bagnati o eccessivamente umidi • privi di odori o sapori anormali <p>Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: pomodoro per insalata e per salsa (cat.1)</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I <i>pomodori</i> della <i>categoria 1</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria <i>Extra</i>, possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere</p>

	<p>bruciature causate dal sole o da trattamenti.</p> <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra e per la categoria I, mentre non si applica ai pomodori "ciliegia". I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo una scala di calibrazione.</p> <p>Tolleranze</p> <p>a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, per la categoria "I", il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria inferiore;</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti" e di 28 mm per quelli "oblunghi".</p> <p>Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.</p>
<p>2. Melanzane</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le melanzane: <i>Regolamenti (CEE) n. 1292/81, (CE) n. 888/97 e n. 1135/2001</i></p> <p>Secondo la forma, si distinguono <i>melanzane lunghe e melanzane globose</i>.</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Le melanzane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • di aspetto fresco • consistenti • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili • munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati • giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi • prive di umidità esterna anormale • prive di odore e/o sapori estranei <p>Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>melanzane lunghe e melanzane globose (cat.I)</i></p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>Le <i>melanzane</i> classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non</p>

	<p>pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lieve difetto di forma • lieve decolorazione della base • lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm² <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la categoria I.</p> <p>La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso.</p> <p>Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.</p> <p>Nel caso di calibrazione in funzione del peso, il peso minimo è di 100 g</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p>
<p>3. Zucchine</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le zucche:</p> <p><i>Regolamenti (CEE) n. 1292/81 e (CE) n. 888/97 e n. 1135/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Le zucchine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato • di aspetto fresco • consistenti • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo • esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti • esenti da cavità • esenti da screpolature • pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili • giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri • prive di umidità esterna anormale • prive di odore e/o sapore estranei <p>Il grado di sviluppo e lo stato delle zucchine devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>zucchine genovesi, zucchine lunghe siciliane (cat.I)</i></p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p>

	<p>Le zucchine classificate nella categoria I devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti di forma • lievi difetti di colorazione • lievi difetti cicatrizzati della buccia <p>Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.</p> <p>Calibrazione La calibrazione delle zucchine è determinata:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dalla lunghezza, misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto(da 7 a 30 cm e da 30 a 100 cm) • dal peso (da 50 a 450 g) <p>Tolleranze a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dei limiti fissati.</p>
<p>4. Zucca gialla</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alla norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le zucche: <i>Regolamenti (CEE) n. 1292/81 e (CE) n. 888/97 e n. 1135/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <ul style="list-style-type: none"> • il prodotto deve essere: • intero • di aspetto fresco, consistente • sano; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili • ben sviluppato • esente da danni prodotti dal gelo • privo di lesioni non cicatrizzate • esente da bruciature prodotte dal sole, esente da macchie • privo di umidità esterna anormale • esente da odori e/o sapori estranei • con polpa compatta e maturazione omogenea <p>Il grado di sviluppo e lo stato delle zucche devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, esse giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: zucca gialla cat.I</p>

	<p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>Le <i>zucche</i> classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.</p> <p>Il prodotto è molto variabile nella forma e nella dimensione a seconda delle varietà : da sferica, a molto grande ed allungata a piriforme con superficie liscia o rugosa, con polpa dal colore giallo/arancio, di consistenza farinosa e dal gusto dolciastro.</p> <p>Il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.</p> <p>La buccia della zucca matura si presenta di color verde grigio, giallo oppure arancio-rossiccio.</p> <p>Può, tuttavia, presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti di forma • lievi difetti di colorazione • lievi difetti cicatrizzati della buccia <p>È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.</p>
--	---

3. Ortaggi da fiore

Prodotto	Caratteristiche
<i>1. Carciofi</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i carciofi: <i>Regolamento (CE) n. 963/98 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I capolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento • interi • sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità • puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari • privi di odore e sapore estranei <p>I peduncoli devono presentare un taglio netto ed essere di lunghezza non superiore a 10 cm.</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei carciofi devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: capolini cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p><i>I capolini di categoria I</i> devono essere di buona qualità. Devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a</p>

questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature)
- lievissime ammaccature

Calibrazione

La calibrazione è obbligatoria per i carciofi delle categorie Extra e I. Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale dei capolini (rispettivamente da cm 13 ed oltre e da cm 11 inclusi); il diametro minimo è fissato a 6 cm.

Tolleranze

a) di qualità: categoria I: il 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo
b) di calibro: Per tutte le categorie è tollerato un 10% di carciofi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore, con un diametro di almeno 5 cm per i carciofi classificati nel calibro minimo previsto (da 6 a 7,5 cm). Nessuna tolleranza di calibro è ammessa per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".

2. Cavolfiore-broccolo

I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per tali ortaggi:

Regolamenti (C/E) n. 963/98, n. 2551/99 e n. 1135/2001

Caratteristiche minime

Le infiorescenze (teste) devono essere:

- intere, ben formate
- sane; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo
- di aspetto fresco, prive di umidità esterna anormale
- pulite: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità
- esenti da danni provocati da attacchi di parassiti
- prive di odori e sapori estranei

Il grado di sviluppo e lo stato di questi ortaggi devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Fornitura richiesta: cavolfiore- broccolo (cat.I)

Caratteristiche della categoria richiesta

I *cavolfiori- broccoli* appartenenti alla *categoria I* devono essere di buona qualità, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e, rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra,) possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma o di sviluppo
- un lieve difetto di colorazione
- una leggerissima peluria

	<p>Sono esclusi da questa categoria i prodotti che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo. Per i prodotti presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.</p> <p>Calibrazione</p> <p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale: il diametro minimo è fissato a 11 cm. La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve, comunque, superare i 4 cm. Nella pratica i prodotti vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio).</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità: categoria I:</i> è tollerato un 10% di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria. È tollerato il 10%, in numero, di prodotti con caratteristiche della categoria II;</p> <p><i>b) di calibro:</i> per tutte le categorie è tollerato un 10% di prodotti non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello menzionato sull'imballaggio, con un diametro di almeno 10 cm per le infiorescenze (teste) classificate nel calibro minimo previsto. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.</p>
--	--

4. Ortaggi da seme

Prodotto	Caratteristiche
<i>1. Fagiolini</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei fagiolini: <i>Regolamento (CE) n. 912/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I fagiolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria) • di aspetto fresco • puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili • esenti da danni provocati da parassiti • privi di pergamina (endoderma duro) • privi di odore e sapori estranei • privi di umidità esterna anormale

	<p>I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p>Fornitura richiesta: fagiolini cat. I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I fagiolini appartenenti alla <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale. I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri. possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lieve difetto di forma o di sviluppo • lieve difetto di colorazione • lievi alterazione della buccia <p>Calibrazione</p> <p>Il calibro è determinato dalla larghezza massima del baccello, misurata perpendicolarmente alla sutura. Il calibro è obbligatorio solamente per i fagiolini filiformi.</p> <p>Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm. • fini: larghezza del fagiolino non superiore a 9 mm. • medi: larghezza del fagiolino che può superare i. 9 mm <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> categoria I è tollerato un 10% di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria</p> <p><i>b) di calibro:</i> Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti relativi al calibro.</p>
<p>2. Fagioli</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente</p> <p><i>Varietà: Borlotti, Bianchi di Spagna, Cannellini</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I baccelli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo • puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità • non bagnati o eccessivamente umidi • privi di odori e sapori anormali

	<ul style="list-style-type: none"> • non avvizziti <p>I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi.</p> <p>Fornitura richiesta: fagioli cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I fagioli della <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi • i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi <p>Tolleranze</p> <p>È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria inferiore.</p>
<p>3. Piselli</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i piselli: <i>Regolamento (CE) n. 2561/99 e s.m.i.</i></p> <p><i>Varietà : Oberon, Alderman, Progress 9, Laxton-superbo, Rondò, Supremo</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I baccelli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria • puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità • non bagnati o eccessivamente umidi • privi di odori e sapori anormali • non avvizziti <p>I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.</p> <p>Lo stato dei piselli deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p>Fornitura richiesta: piselli cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I piselli di <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi • i baccelli devono essere esenti da danni causati dalla grandine e privi di alterazione dovute a riscaldamento • i semi devono essere ben formati, teneri, succosi e

	<p>sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi; devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso; non devono essere farinosi</p> <p>I piselli possono tuttavia presentare i seguenti lievi difetti del baccello, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di aspetto, qualità, conservazione e presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti superficiali, lesioni e ammaccature • lievi difetti di forma e di colorazione <p>Tolleranze È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria inferiore.</p>
--	---

5. Ortaggi da foglia

Prodotto	Caratteristiche
1. Insalata	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>lattughe, indivie ricce e scarole</i>: <i>Regolamento (CE) n. 1543/2001</i> e s.m.i.</p> <p>Caratteristiche minime I cespi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • sani • freschi • puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e antiparassitari • turgidi • non prefioriti • privi di umidità esterna anormale • privi di odore o sapore estranei <p>I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.</p> <p>Il torsolo deve essere reciso in corrispondenza della corona di foglie esterne ed il taglio deve essere netto.</p> <p>Lo stato e il grado di sviluppo dei cespi devono essere tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>lattuga iceberg (o cristallina), indivia riccia e scarola (cat.1)</i></p>

Caratteristiche della categoria richiesta

Le insalate della *categoria I* devono essere:

- di buona qualità e possedere le caratteristiche della varietà o del tipo commerciale, in particolare per quanto riguarda la colorazione
- ben formate, consistenti, non aperte
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità
- esenti da danni provocati dal gelo
- di colorazione normale in rapporto alla varietà

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tolleranze di qualità

Il 10% di cespi non corrispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore.

Pezzatura

La pezzatura è *definita* in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Peso minimo:

1) *Lattughe (eccetto tipo Iceberg):*

- a) le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo
- b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo

2) *Lattughe tipo Iceberg:*

- a) le lattughe coltivate in pieno campo debbono pesare almeno 300 g al cespo
- b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo

3) *Indivie ricce e scarole:*

- a) le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo
- b) le indivie coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo

Tolleranze di pezzatura

Il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% rispetto alla pezzatura richiesta.

Omogeneità

1) *Lattughe:* la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 40 g per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo
- 100 g per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo
- 150 g per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo
- 300 g per le lattughe di peso superiore a 450 g al cespo

2) *Indivie ricce e scarole:* la differenza di peso tra il cespo più leggero

	<p>e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 g per le indivie ricce e scarole di pieno campo • 100 g per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta
2. Spinaci	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <i>spinaci</i>: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Gli spinaci (in foglia o in cespi) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sani • di aspetto fresco • puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari • privi di stelo fiorifero • privi di odore o sapore estranei • esenti da parassiti <p>Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.</p> <p>Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>spinaci in foglia e in cespi cat. I</i></p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi. I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta • esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità <p>Per il prodotto in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.</p> <p>Tolleranze</p> <p>Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
3. Cavoli cappucci e verzotti	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i cavoli cappucci e verzotti: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87, (CE) n. 888/97, e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I cavoli cappucci e le verze devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi

	<ul style="list-style-type: none"> • sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici • di aspetto fresco • senza foglie imbrattate • non aperti, non prefioriti • esenti da danni causati dal gelo • privi di odore o sapore estranei • non ammaccati né altrimenti danneggiati <p>Il torsolo deve essere tagliato immediatamente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.</p> <p>Lo stato dei cavoli cappucci e dei verzotti deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: cavoli cappucci e verzotti (cat.I)</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I cavoli cappucci e i verzotti di <i>categoria I</i> devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà • i prodotti mondati devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate • devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà <p>Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne, piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.</p> <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è determinata dal peso netto. Il peso netto unitario non deve essere inferiore a 350 g</p> <p>Omogeneità</p> <p>I cavoli cappucci e verzotti della categoria I devono avere forma e colorazione omogenee</p> <p>Tolleranze</p> <p>a) di qualità: il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p> <p>b) di calibro: il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti al criterio di omogeneità e al calibro minimo previsto Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g</p>
<p>4. Biete</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme di qualità vigenti.</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Le biete (in foglia o in cespi) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sane, di aspetto fresco

	<ul style="list-style-type: none"> • pulite, praticamente prive di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari • prive di stelo fiorifero, di odore o sapore estranei • esenti da parassiti <p>Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>biete cat. I</i></p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi. I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta • esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità <p>Tolleranze Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
--	--

6. Ortaggi da fusto

Prodotto	<i>Caratteristiche</i>
<i>1. Sedano</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i sedani da coste: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97.</i></p> <p>Caratteristiche minime I sedani devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi (la parte superiore può tuttavia essere tagliata), freschi • sani, esenti da malattie su foglie e nervature principali • privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi e • privi di danni causati dal gelo e privi di parassiti • privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente sgrondati dopo un eventuale lavaggio e privi di odore e/o sapore estranei <p>La radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.</p> <p>I sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>sedano da costa e sedano nero da brodo (cat. I)</i></p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta I sedani da coste di <i>categoria I</i> sono classificati in:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • grossi (superiori a 800 g) • medi (da 500 a 800 g) • piccoli (da 150 a 500 g) <p>Devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di buona qualità • di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali <p>Inoltre, le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.</p> <p>Calibrazione È determinata in base al peso netto. Il peso minimo unitario dei sedani da coste è fissato a 150 g La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio soltanto per la categoria I.</p> <p>Tolleranze <i>a) di qualità:</i> il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore. <i>b) di calibro:</i> il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti ai requisiti previsti in materia di calibrazione.</p>
<p>2. Finocchi</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per tali prodotti: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97.</i></p> <p>Caratteristiche minime I finocchi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sani, interi • privi di umidità esterna • privi di attacchi parassitari • privi di danno da sfregamento e marciume <p>Fornitura richiesta: finocchi cat. I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta I finocchi di <i>categoria I</i> devono essere :</p> <ul style="list-style-type: none"> • con radici asportate con un taglio netto alla base del grumolo • di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche • caratterizzati da un diametro che non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972) <p>Inoltre , i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.</p> <p>Calibrazione Diametro minimo 60 mm</p>

	<p>Tolleranze di qualità Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli di categoria subito inferiore.</p>
--	--

7. Ortaggi da tubero

Prodotto	Caratteristiche
<p>1. Patate</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei tuberi-seme di patate: <i>Direttiva (CE) n. 56/2002</i></p> <p>Tipi di patate</p> <p>a) patate lunghe a pasta gialla b) patate tonde a pasta gialla c) patate lunghe a pasta bianca d) patate tonde a pasta bianca</p> <p>Caratteristiche minime Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • morfologia uniforme con peso minimo per ogni tubero di 60 g e con peso massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle) • devono essere selezionate per qualità e grammatura • non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti • non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine, danni da trattamenti antiparassitari • devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco • non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura • non devono essere stati sottoposti a trattamenti antigermogliativi <p>Fornitura richiesta: patate a pasta bianca e a pasta gialla (cat.I)</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le patate di <i>categoria I</i> devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di buona qualità, esenti da difetti, di presentazione accurata • frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, tracce visibili di appassimento, danni o alterazioni dovute al gelo • a sviluppo e maturazione fisiologica completa, tale da rendere il prodotto adatto al pronto consumo, turgidi, privi di umidità esterna anormale

	<p>N.B. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.</p> <p>Calibrazione Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.</p> <p>Imballaggio Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, Ogni imballaggio deve contenere patate di un solo tipo.</p> <p>Tolleranze Ogni imballaggio può contenere un massimo del 3% in peso complessivo di terra, tuberi rotti, lesionati, raggrinziti, verdi o comunque difettosi. Terra o altre sostanze estranee non devono superare l'1% in peso</p>
--	---

8. Ortaggi da radice

Prodotto	Caratteristiche
1. Carote	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le carote: <i>Regolamento (C'E) n. 730/99</i></p> <p>Caratteristiche minime Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo • pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità • prive di odori e sapori estranei • prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio <p>Sono, comunque, escluse le radici con segni di rammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate.</p> <p>Fornitura richiesta: carote cat. I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le carote di <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore, possono presentare i seguenti difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • una leggera deformazione • un leggero difetto di colorazione • leggere screpolature secche • leggeri spacchi dovuti alla manipolazione

	<p>È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote che superano gli 8 cm di lunghezza.</p> <p>Calibrazione Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie.</p> <p>Per le radici classificate nella <i>categoria I</i>, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 g</p> <p>Tolleranze</p> <p>a) di qualità: <i>Categoria I</i> - Il 10% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie, il 10% in peso di radici non rispondenti al calibro definito</p>
--	--

9. Ortaggi da bulbo

Prodotto	Caratteristiche
1. Aglio	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli aglio: <i>Regolamento (CE) n. 2288/97</i></p> <p>Caratteristiche minime L'aglio richiesto deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sano • privi di marciume o di alterazioni tali da renderlo improprio al consumo • esente da parassiti • pulito, privo di sostanze estranee visibili, compatto • esente da danni provocati dal gelo o dal sole; esente da germogli esternamente visibili • privo di umidità esterna anormale, privo di odore e/o sapore estranei <p>Deve presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione</p> <p>Fornitura richiesta: aglio cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Gli aglio di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi con bulbilli sufficientemente serrati • di forma sufficientemente regolare <p>Sono ammesse piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo che,</p>

	<p>tuttavia, non può pregiudicare l'aspetto generale del prodotto. Il bulbo può presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale • piccole lacerazioni della tunica esterna <p>Calibrazione Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale Il diametro minimo è fissato a 30 mm per gli agli classificati nella <i>categoria I</i></p> <p>Tolleranze a) di qualità: il 10% (per la categoria I) in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria inferiore. È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili. b) di calibro: per tutte le categorie: il 10% in peso di bulbi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibratura e il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore e/o inferiore al calibro identificato</p>
<p>2. Cipolle</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>cipolle</i>: <i>Regolamento (CE) n. 1508/2001</i></p> <p>Caratteristiche minime Le cipolle richieste devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo • pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità • esenti da danni causati dal gelo • non bagnate o eccessivamente umide • prive di odori o sapori anormali • prive di stelo vuoto e resistente <p>Inoltre, lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi. Lo sviluppo e lo stato delle cipolle deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Fornitura richiesta: <i>cipolle bianche e rosse (cat.I)</i></p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le cipolle della <i>categoria I</i> richiesta devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche della varietà.</p>

	<p>I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • resistenti e compatti • privi di germogli visibili esternamente • privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale • privi di ciuffo radicale (tuttavia, per le cipolle raccolte prima della maturità, la presenza del ciuffo radicale è ammessa) <p>Le cipolle possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un lieve difetto di forma • un lieve difetto di colorazione • lievi macchie che non toccano l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che non superino un quinto della superficie del bulbo • lesioni superficiali delle tuniche esterne e assenza parziale di queste, a condizione che la parte commestibile sia protetta <p>Calibrazione</p> <p>Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.</p> <p>Il calibro minimo è fissato in 10 mm nello stesso collo; la differenza di diametro tra cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi; b) 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi; c) 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm e 70 mm; d) 30 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 mm. <p>Tolleranze</p> <p>a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della categoria subito inferiore</p> <p>b) di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di bulbi inferiori o superiori al calibro indicato, ma di diametro inferiore o superiore al massimo del 20% di tale calibro</p>
<p>3. Porri</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i porri: <i>Regolamento (CE) n. 2396/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I porri devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi (questa disposizione non si applica alle radici o alle estremità delle foglie, che possono essere tagliate) • di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce • non fioriti • sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici

possono essere tuttavia leggermente coperte di terriccio aderente

- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente “asciugati” dopo l’eventuale lavaggio

- privi di odore e/o sapore estranei

L’estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate.

Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l’arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Fornitura richiesta: *porri cat.I*

Caratteristiche della categoria richiesta

I porri della categoria I devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale.

I porri devono presentare una colorazione bianca o bianco-verdastra su almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Tuttavia, per i porri primaticci, la parte bianca e bianco-verdastra deve costituire almeno un quarto della lunghezza totale o un terzo della parte inguainata.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto globale, la qualità, la conservazione e a presentazione nell’imballaggio del prodotto:

- lievi difetti superficiali
- lievi attacchi di Thrips sulle foglie ma non altrove
- lievi tracce di terra all’interno del fusto

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all’asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto.

Il diametro minimo è fissato a 8 mm per i porri primaticci e a 10 mm per gli altri porri.

Per la *categoria I*, il diametro del piede più grosso in uno stesso mazzo o in un stesso imballaggio non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.

Tolleranze

a) di qualità: il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria richiesta, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda intatti al consumo

b) di calibro: il 10 % in numero o in peso di porri non rispondenti , per i porri della categoria I, al criterio di omogeneità

Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio o di ciascun mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo, comprendere soltanto porri di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (quando si imposta una omogeneità di calibro) e presentare sviluppo e colorazione sostanzialmente uniformi

10. Erbe aromatiche fresche

Prodotto	Caratteristiche
<p><i>1. Basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano ecc.</i></p>	<p>Devono essere <i>conformi al Regolamento CE 2092/91 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime Le erbe aromatiche richieste devono</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei • essere sane, prive di marciume, esenti da danni provocati dal gelo o dal sole • essere prive di umidità esterna anormale • essere prive di odore e/o sapore estranei <p>Fornitura richiesta: erbe aromatiche fresche in mazzetti</p>

FRUTTA

11. Frutta acidula

Prodotto	Caratteristiche
<p><i>1. Mele</i></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>mele</i>: <i>Regolamenti (CE) n. 2002/96 e n. 85/2004, n.1238/2005</i></p> <p>Varietà richieste <i>Varietà estive: Summerred, Royal Gala</i> <i>Varietà autunnali: Golden Delicious, Stark Delicious, Imperatore, Jonathan, Fuji, Renetta del Canada</i> <i>Varietà invernali: Annurca</i> (coltivata soprattutto in Campania, da dove proviene oltre il 90% della produzione italiana) e <i>Stayman</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili • prive di parassiti • prive di umidità esterna anormale • prive di odore e/o sapore estranei <p>Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura. Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire di proseguire il processo di maturazione (in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali) e di sopportare il trasporto e le operazioni connesse, e</p>

infine, di giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche fisico- chimiche

a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): $12 \pm 3\%$

b) Durezza polpa (Kg/cm²): $4 - 7 \pm 3\%$

Fornitura richiesta: mele cat. I

Caratteristiche della categoria richiesta

Categoria I

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di sviluppo
- lieve difetto di colorazione
- lievi difetti della buccia (1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate)

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso; il valore deve essere, per la categoria I, pari a 60mm.

Quando il calibro è determinato dal peso, è richiesto un peso minimo che, per la categoria I, è di 90 g.

Criteri di colorazione

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in:

1) Gruppo A: varietà rosse (Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking)

Categoria I: almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa tipica della varietà

2) Gruppo B: varietà di colorazione rossa mista (Delicious comune, Jonathan)

Categoria I: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa mista tipica della varietà

3) Gruppo C: varietà striate, leggermente colorate

Categoria I: almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione leggermente rossa, rossiccia o striata tipica della varietà

4) Gruppo D: altre varietà

Criteri di rugginosità

Si applicano a quelle varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico (Ingrid Marie, Renette del

	<p>Canada, Renette grigie, Yellow Newtown).</p> <p>Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro precisi limiti dettati dalla normativa comunitaria.</p> <p>Tolleranze</p> <p>a) di qualità: <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore.</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del diametro minimo, quando il calibro è determinato dal diametro, 10 g al di sotto del peso minimo, quando il calibro è determinato dal peso.</p> <p>Omogeneità Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente mele della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro.</p> <p><i>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle mele fornite devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni</i></p>
<p>2. Pere</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le pere: <i>Regolamenti (CE) n. 2002/96 e n. 86/2004</i></p> <p>Varietà richieste: <i>Butirra, William, Abate fetel, Kaiser, Conference, Decana del Comizio, Coscia</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni, escludendo i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • prive di parassiti e praticamente esenti da danni provocati da attacchi parassitari • pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari • prive di umidità esterna anomala prive di odori e sapori anormali <p>Caratteristiche fisico- chimiche a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 10±3% b) Durezza polpa (Kg/cm2): 4 – 7 ±3%</p> <p>Fornitura richiesta: pere cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p>

	<p>Le pere di categoria I devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da "roussissement" rugoso.</p> <p>Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento difetti sulla buccia, i seguenti lievi difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di forma • di sviluppo • di colorazione della buccia entro i limiti di 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata, di 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, di 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi che non devono essere decolorate. <p>Il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose.</p> <p>Calibrazione Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è fissato, per la <i>cat. I</i>, a 55 mm</p> <p>Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio (Butirra, Coscia ecc.).</p> <p>Tolleranze <i>a) di qualità:</i> <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore <i>b) di calibro:</i> in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p> <p>Omogeneità Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pere della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro.</p> <p><i>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni</i></p>
<p>3. Pesche e nettarine</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>pesche e nettarine</i>: Reg. (CE) n. 1861/04 e s.m.i.</p> <p>Varietà richieste: <i>pesca:</i> - varietà a polpa bianca (<i>Montagnola di Bivona, Maria Delizia, Manon, Melina e altre di produzione regionale</i>) - varietà a polpa gialla (<i>Pesca di Leonforte, Rich May, Bordò, Kaweah e altre di produzione regionale</i>)</p> <p><i>nettarine:</i> - varietà a polpa bianca (di produzione regionale)</p>

- **varietà a polpa gialla** (di produzione regionale)

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine devono essere:

- intere
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulite, prive di sostanze estranee visibili
- prive di parassiti
- esenti da attacchi di parassiti
- prive di umidità esterna anomala
- prive di odore e/o sapore estranei

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura.

Caratteristiche fisico-chimiche

a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): $12 \pm 3\%$

b) Durezza polpa (Kg/cm²): $\geq 2 \pm 3\%$

Fornitura richiesta: pesche e nettarine (cat. I)

Caratteristiche della categoria richiesta

Le pesche e le nettarine di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Possono tuttavia presentare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione.

Calibrazione

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza:

- 90 millimetri e più = AAAA
- da 80 a 90 millimetri = AAA
- da 73 a 80 millimetri = AA
- da 67 a 73 millimetri = A
- da 61 a 67 millimetri = B
- da 56 a 61 millimetri = C
- da 51 a 56 millimetri = D

Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro e 17.5 mm di circonferenza.

Il calibro D è ammesso all'inizio della commercializzazione, fino al 30 giugno.

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

	<p>Tolleranze a) di qualità: <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle pesche o nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore b) di calibro è tollerato il 10%, in numero o in peso di pesche o nettarine superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.</p> <p>Omogeneità Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro.</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine fornite devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni.</p>
<p>4. Albicocche</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>albicocche</i>: <i>Regolamento (C'E) n. 851/2000 e s.m.i.</i></p> <p>Varietà richieste: <i>Albicocco di Scillato, Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castigliole e altre varietà di produzione regionale.</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le albicocche devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, prive di sostanze estranee visibili • prive di parassiti • esenti da attacchi di parassiti • prive di umidità esterna anomala • prive di odore e/o sapore estranei <p>Le albicocche devono essere state raccolte con cura. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle albicocche devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Le albicocche devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione fino a raggiungere il grado di maturazione appropriato.</p> <p>Caratteristiche fisico-chimiche RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 12 ±3%</p> <p>Fornitura richiesta: albicocche cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le albicocche di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della</p>

	<p>zona di produzione. La polpa deve essere priva di deterioramenti. Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione. I difetti, lievi, possono riguardare la forma, lo sviluppo, la colorazione.</p> <p>Calibrazione Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie. Per la <i>categoria I</i> il calibro minimo è fissato a 30 mm.</p> <p>Tolleranze <i>a) di qualità: Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle albicocche non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore <i>b) di calibro:</i> è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.</p> <p>Omogeneità Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro.</p> <p><i>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle albicocche fornite devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni</i></p>
<p>5. Susine (o prugne)</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le prugne: <i>Regolamento (C'E) n. 1168/99</i> e s.m.i.</p> <p>Varietà richieste: <i>Susino sanacore di Monreale, Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark, Premier, Santa Rosa, Satsuma e altre varietà di produzione regionale.</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le susine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, prive di sostanze estranee visibili • prive di parassiti • esenti da attacchi di parassiti • prive di umidità esterna anomala • prive di odore e/o sapore estranei <p>Le susine devono essere state raccolte con cura. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente;</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche <i>RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 15±3%</i></p>

Fornitura richiesta: Susine (o prugne) cat. I

Caratteristiche della categoria richiesta

Le susine di *categoria I* devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche della varietà. La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali:

- una leggerissima ammaccatura
- traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata
- leggera bruciatura dovuta al sole
- screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate"

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Per la *categoria I* il valore deve essere di 30 mm

Tolleranze

a) di qualità: *Categoria I*: il 10 % in numero o in peso delle susine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di susine superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.

Omogeneità

Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente prugne della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle prugne fornite devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni

6. Agrumi

- a) arance
- b) mandarini
- c) clementine
- d) limoni

I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli agrumi:

Regolamento (CE) n. 1799/2001, Regolamento (CE) n. 6/2005) e s.m.i.

La presente normativa si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione «**agrumi**»:

- a) arance
- b) mandarini
- c) clementine
- d) limoni

Varietà richieste:

arance: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese), biondo di Scillato

mandarini: Comune di Paternò, Tardivo di Ciaculli

clementine: Paternò

limoni: Femminello comune, Femminello Santa Teresa, Monachello,

Verdello

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli agrumi devono essere:

- interi
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, ed in particolare privi di fumaggini e di residui visibili di antiparassitar
- esenti da parassiti
- esenti da attacchi parassitari
- esenti dall'inizio di «asciutto» all'interno
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo
- privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati)
- privi di odore e/o sapore estranei

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Requisiti di maturazione

La maturità degli agrumi è definita dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

1) contenuto minimo di succo:

<i>limoni verdelli</i>	20%
<i>altri limoni</i>	25%
<i>mandarini</i>	33%
<i>clementine</i>	40%
<i>arance sanguinelle</i>	30%
<i>arance Navel</i>	33%
<i>altre varietà</i>	35%

2) colorazione

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà

Limoni

la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo

Mandarini e Clementine

la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto

Arance

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione

che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto

Caratteristiche fisico- chimiche

Prodotto	RSR* %	Acidità** (g/l)
Arance	>10±3%	min. 5
Limoni		>57g/l
Mandarini e Clementine	>9±3%	> 5g/l

* RSR: *Residuo Secco Rifrattometrico* %

** *Acidità: Contenuto in Acido citrico* (g/l)

Fornitura richiesta: Agrumi cat. I

Caratteristiche della categoria richiesta

Gli agrumi di *categoria I* devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide, congeniti alla formazione del frutto, come ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a causa meccaniche, come grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Calibro minimo

<i>Limoni</i>	45 mm
<i>Mandarini</i>	45 mm
<i>Clementine</i>	35 mm
<i>Arance</i>	53 mm

Gli agrumi possono essere calibrati secondo il numero di frutti nello stesso imballaggio

Tolleranze

a) di qualità: *Categoria I*: il 10 % in numero o in peso degli agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello menzionato sull'imballaggio.

In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai minimi seguenti:

<i>Limoni:</i>	43 mm
<i>Mandarini:</i>	43 mm
<i>Clementine:</i>	34 mm
<i>Arance:</i>	50 mm

7. Uva da tavola

Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per l'uva da tavola:

Regolamento (C'E) n. 2789/1999 e s.m.i.

Varietà richieste:

Italia (uva da tavola di Canicatti), Cardinal, Victoria

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:

- interi
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari)
- privi di odore e sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale
- esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti

La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura.

Lo sviluppo e il grado di maturazione dell'uva devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche fisico- chimiche

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >12%

Fornitura richiesta: uva da tavola cat. I

Caratteristiche della categoria richiesta

L'uva da tavola della *categoria I* deve essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria «Extra».

Gli acini possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma
- un lieve difetto di colorazione
- lievissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

Calibrazione

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli:

peso minimo per grappolo: 200 g (*categoria Extra di pieno campo*), 300 g (*categoria Extra coltivata in serra*);

150 g (*categoria I di pieno campo*), 250 g (*categoria Extra coltivata in serra*)

Tolleranze

a) di qualità: *Categoria I*: il 10 % in numero o in peso di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

	<p>b) di calibro: (categoria Extra e I): il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore.</p> <p>Omogeneità Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente grappoli della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione.</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei grappoli di uva forniti devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni.</p>
<p>8. Actinidie (kiwi)</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i Kiwi: <i>Regolamento (CE) n. 1673/2004</i></p> <p>Varietà richieste: <i>A. Chev., C. F. Liang, A. R. Ferguson</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi (ma senza peduncolo) • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) • puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili • praticamente esenti da parassiti • praticamente esenti da danni provocati da parassiti • sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua • ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli • privi di umidità esterna anomala • privi di odore e/o sapore estranei <p>I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi. Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >11% b) Durezza polpa (Kg/cm²): 1-3</p> <p>Fornitura richiesta: Actinidie (kiwi) cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta I kiwi di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana. Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni) • un lieve difetto di colorazione

	<ul style="list-style-type: none"> • difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm² • un piccolo «segno di Hayward», caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze <p>Calibrazione Il calibro è determinato dal peso del frutto. Il <i>peso minimo</i> è di 70 g per la <i>categoria I</i>.</p> <p>Tolleranze <i>a) di qualità: Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore <i>b) di calibro: (categoria Extra e I):</i> il 10 % in numero o in peso di kiwi non rispondenti ai requisiti relativi al peso minimo e/o al calibro.</p> <p>Omogeneità Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro.</p> <p><i>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei kiwi forniti devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni</i></p>
--	--

12. Frutta zuccherina

Prodotto	Caratteristiche richieste
<i>1. Banane</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le banane: <i>Regolamento (CEE) n. 2257/94</i> modificato da <i>Regolamento (CE) n. 228/2006</i></p> <p>La presente normativa ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le banane verdi non maturate devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.</p> <p>Varietà richieste: <i>Grand Nain, Musa paradisiaca, Musa Cavendish, Gros Michel</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le banane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verdi e non maturate • intere • sode • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) • pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili

- praticamente esenti da parassiti
- praticamente esenti da attacchi parassitari
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento
- prive di residui di pistilli
- prive di malformazioni e normalmente ricurve
- prive di ammaccature
- esenti da danni dovuti a basse temperature
- prive di umidità esterna anormale
- prive di odore e/o sapore estranei

Inoltre, le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine e un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.

Caratteristiche fisico- chimiche

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): $>18\pm 3\%$

Fornitura richiesta: *banane di cat. I*

Caratteristiche della categoria richiesta

Le banane di *categoria I* devono essere di buona qualità e avere caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti possono tuttavia presentare i lievi difetti sotto indicati, purché non pregiudichino né l'aspetto generale né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali, nei limiti di 2 cm^2 della superficie totale del frutto.

I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro e dalla lunghezza del frutto (misurata lungo la faccia convessa).

La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm e 27 mm.

Tolleranze

a) di qualità: *Categoria I*: il 10 % in numero o in peso di banane non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

b) di calibro: (*categoria Extra e I*): il 10 % in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm

Omogeneità

Il contenuto della fornitura deve essere omogeneo e comprendere

	<p>esclusivamente banane della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro.</p> <p>N.B.: la fornitura negli Asili - nido deve essere rappresentata da banane che hanno raggiunto un adeguato grado di maturazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • buccia gialla, intera, senza ammaccature • polpa soda e pastosa, priva di annerimenti • polpa di sapore gradevole, non allappante (evidente segno di non adeguata maturazione)
<p>2. Cachi</p>	<p>Per le caratteristiche di qualità e per le tecniche di commercializzazione dei kaki si fa riferimento al <i>D.M. 2 Dicembre 1950</i></p> <p>Varietà richieste: <i>kaki Vaniglia di Misilmeri, kaki Tipo (Campania), kaki Mela</i></p> <p>Caratteristiche minime Il prodotto deve avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspetto sano, pulito, privo di residui e liscio • forma rotonda o rotonda e lievemente schiacciata alle due estremità • buccia integra, senza spacchi e calice ben inserito • maturazione omogenea • colorazione della buccia: giallo-arancio uniforme (Tipo), gialla, arancio rossastra (Vaniglia) • polpa: arancio-rosso intenso (Tipo), bronzea o bronzo scura (Vaniglia) • polpa tenera, compatta e molto dolce (Tipo), tenera e mediamente dolce (Vaniglia) • polpa di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus <p>Caratteristiche fisico- chimiche RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) al consumo: 23-24%</p> <p>Fornitura richiesta: Cachi cat.I</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta I frutti devono essere di ottima qualità e di calibro non inferiore a 22 cm e il colore arancio uniforme. Inoltre i frutti devono essere privi di qualsiasi difetto, in particolare di spaccature dovute ad eccesso idrico e ad eccesso di maturazione.</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cachi forniti devono essere tali da consentire il consumo entro alcuni giorni.</p> <p>N.B. A causa della spiccata sensibilità del prodotto quando è al giusto grado di maturazione, è opportuno usare molta delicatezza in tutte le manipolazioni ed evitare le sovrapposizioni di confezioni.</p>

