**ALLEGATO B**

**FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA 1°- REQUISITI GENERALI**

**I prodotti devono essere di origine nazionale, ad eccezione delle banane e dell’ananas.**

**Disposizioni generali relative alla qualità**

I frutti devono essere:

- interi, senza lesioni;

- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare di residui di fertilizzanti o di antiparassitari;

- privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti;

- privi di umidità esterna anormale;

- privi di odore e/o sapore estranei;

- privi di attacchi da roditori;

- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta.

E’ auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti post-raccolta.

**Disposizioni generali relative alla classificazione**

I frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;

- omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

**Disposizioni generali relative alla calibrazione**

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

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

**Disposizioni generali relative alla presentazione**

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

**Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne**

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni e clementine;

c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;

e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;

f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Riferimenti normativi: norme CE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari: Legge n. 283/62, art. 5 - D.M. del15.12.1984 - O.M. 6/6/1985 - O.M.18.7.1990 - D.M. 2.6.1992, n. 339 - Legge n. 294/93 - Legge n. 146/94 - Regolamento CE n. 2251/92 e 1073/2000 - Regolamento CE n. 48/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

**La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:**

GENNAIO arance, banane, mandaranci, mele, kiwi, pere.

FEBBRAIO arance, banane, mandaranci, mele, kiwi, pere.

MARZO arance, banane, mandaranci, mele, kiwi, pere.

APRILE arance, banane, mandaranci, mele, kiwi, pere.

MAGGIO banane, mele, pere, fragole.

GIUGNO banane, albicocche, pesche, mele, pere.

SETTEMBRE banane, mele, pere, pesche, uva, prugne.

OTTOBRE banane, mele, pere, pesche, uva, mandaranci.

NOVEMBRE banane, arance, mele, pere, uva, mandaranci.

DICEMBRE arance, banane, mandaranci, mele, kiwi, pere.

**Mele**

Devono rispettare i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno).

Le varietà consentite sono: “Golden delicius”, “Stark delicius”, “Red delicius”, "Royal gala".

**Pere**

Devono rispettare i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: stagionalità).

Le varietà: “Williams”, “Abate”, “Kaiser”, “Conference”.

**Agrumi**

Limoni, Clementina, Arancia, (periodo di fornitura indicativo: stagionalità)

Devono rispettare i requisiti generali previsti.

Varietà consentite per le Arance: “Tarocco”, “Moro”, “Valencia”, “Sanguinello”; “Washington Navel”, “Ovale” "Navellina". Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

**Pesche e Pesche- Noci (o Nettarine)**

Devono rispettare i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre). Varietà a “Pasta gialla” ed a “Pasta bianca”.

**Banane**

Devono rispettare i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno), con marchio riconosciuto dalla CE.

**Kiwi (actinidia)**

Devono rispettare i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: stagionalità). La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

**Uva**

Varietà: “Regina”, “Italia”. Deve avere i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: stagionalità). Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo ricoperti dalla loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell’epidermide (leggere bruciature di sole).

**Albicocche e Susine**

Devono avere i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: stagionalità). Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibili alterazioni del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

**Fragole**

Devono avere i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: da marzo a giugno).

Frutti interi provvisti di calice e peduncolo verde non disseccato. Possono essere non omogenee per quanto riguarda dimensione, forma e aspetto, il prodotto deve essere freschissimo, privo di muffe e/o ammaccature.

**Anguria**

Deve avere i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto). Varietà: “ovale“ ed “oblunga”.

**Melone**

Deve avere i requisiti generali previsti (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto). La buccia deve risultare integra, la polpa deve essere di giusta consistenza e maturazione.

DATA, TIMBRO E FIRMA