**ALLEGATO C**

**ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1° -**

**Origine: si predilige la produzione locale e/o nazionale.**

**REQUISITI GENERALI DI TUTTI GLI ORTAGGI:**

**1) Qualità:**

Gli ortaggi devono essere:

- interi, senza lesioni;

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

- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;

- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;

- di aspetto e di colore freschi;

- privi di parassiti;

- privi di alterazioni dovute ai parassiti;

- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;

- privi di odore e/o sapore estranei;

- privi di attacchi di roditori e di insetti;

- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;

- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco.

**2) Classificazione:**

Gli ortaggi devono essere:

- maturi fisiologicamente;

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

**3) Calibrazione e pezzatura:**

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

**4) Indicazioni esterne:**

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti, nel rispetto del Decreto legge n. 306/2002:

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;

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

d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

**5) Presentazione:**

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

-condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, 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.

**6) Normative di riferimento**

- Reg. CE n. 2251/92 (controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi e successive modifiche);

- D.M. n. 339 del 2.06.99 (disposizioni in materia di controlli di qualità dei prodotti ortofrutticoli) e successive modificazioni e integrazioni.

**Ortaggi a radice**

**Carote** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Devono rispettare i requisiti generali sopra citati e possedere le caratteristiche di qualità di cui all’allegato I del regolamento CE n. 920 del 10 aprile 1989.

**Barbabietole** (periodo di fornitura indicativo: da maggio ad agosto)

Devono rispettare i requisiti generali citati.

**Ortaggi a bulbo**

**Cipolle Bionde** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Devono rispettare i requisiti generali sopra citati e devono avere le caratteristiche minime di qualità di cui ai regolamenti CE n. 2213/83 e n. 1654/87. Inoltre i bulbi devono essere esenti da germogli visibili esternamente.

**Aglio** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Deve rispettare i requisiti generali sopra citati. Riferimenti normativi: Reg. CE n. 10/75 – 918/78 – 2288/97. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

**Porri** (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)

Devono rispettare i requisiti generali sopra citati, e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui al Reg. CE n. 1292/81 e al Reg. CE 1076/89 e successive modifiche.

**Ortaggi a frutto**

**Pomodori:** varietà: "da insalata", "rosso a grappolo", (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). Devono rispettare i requisiti generali sopra citati e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n. 778/83 – 490/90 – 918/94.

**Zucchine** (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate. Il peso del singolo ortaggio non dovrà essere superiore a gr. 200. Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

**Zucca** (periodo di fornitura indicativo: da agosto a gennaio)

Deve rispettare le disposizioni generali sopra citate, deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marciume. Deve rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

**Melanzane** (periodo di fornitura indicativo: da maggio a settembre)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate, il diametro minimo per le melanzane lunghe è di cm. 4 e per le melanzane globose (tonde, ovoidali, piriforme) è di cm. 7 (D.M. 30/05/1973).

**Peperoni** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate, dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole secondo i Reg. CE n. 300/85 – 349/1988.

**Cetrioli** (periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

**Ortaggi a fiore**

**Cavolfiori** (periodo di fornitura indicativo: da settembre a giugno)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate, devono risultare privi di residui di antiparassitari o di fertilizzanti. Devono rispettare la caratteristiche di cui al Reg. CE n° 963/98.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

**Ortaggi a fusto**

**Finocchi** (periodo di fornitura indicativo: da settembre a maggio)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate, il calibro minimo dovrà essere di 6 cm (DM 25/08/1972).

**Ortaggi a foglia**

**Cavoli cappucci** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate.

**Cavoli verza** (periodo di fornitura indicativo: da agosto a marzo)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate.

**Cicoria** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

varietà: "Milano". Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate.

**Bietole da Costa (e da taglio)** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate.

**Lattughe** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Varietà: "Gentile", "Romana", "Cappuccina". Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate.

**Indivie** (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)

Varietà: "Riccia" e "Scarola". Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate.

**Radicchio** (periodo di fornitura indicativo: gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre)

varietà: "Rosso di Chioggia"

Deve rispettare le disposizioni generali sopra citate.

**Rucola** (periodo di fornitura indicativo: da marzo a novembre)

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate

**Sedano** (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

varietà: "Bianco" e "Verde". Deve rispettare le disposizioni generali sopra citate.

I cespi dovranno inoltre essere ben sviluppati e consistenti.

**Patate**

Devono rispettare le disposizioni generali sopra citate (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno).

Possono presentare un minimo di terra all’arrivo, sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Si chiede che i prodotti forniti **non siano sottoposti a trattamenti anti germogliativi.**

Si richiede inoltre una morfologia uniforme, con un peso minimo di gr. 60 e un peso massimo di gr. 250 per tubero e, in relazione ad ogni singola ordinazione, dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità. Il peso minimo per tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello. Sono ammessi i seguenti imballaggi: tele ed imballaggi lignei, tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

**Erbe aromatiche seccate e fresche**

**Salvia, Rosmarino, Basilico, Prezzemolo, Alloro, Maggiorana, Erba cipollina, Origano, Menta, Timo**

(periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno).

Devono essere di origine nazionale, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei. E’ tollerata la presenza di parti di stelo.

**Indicazioni obbligatorie:** produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine.

I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore. In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza e paese di provenienza.

DATA, TIMBRO E FIRMA