



OPERA PIA "FRANCESCO BOTTONI"

C.F. : 00232870295

Piazza della Chiesa, 9 – 45010 PAPOZZE (RO) - Tel. 0426 44249 – Fax 0426 992147

E-mail: info@operapiabottoni.it – PEC: operapiabottoni@pcert.it

ALLEGATO "B"

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli, oggetto del presente capitolato dovranno essere classificati di "prima categoria" ossia di buona qualità commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.05.1967 n. 268), ottemperare alle norme D. L.vo 306 del 10/12/2002 relativamente ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione, ed avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali:

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; a richiesta dell'Ente potranno essere forniti prodotti bene avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere presso i magazzini degli Enti entro 3-4 giorni. In ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie a richiesta;
- d) essere sani e resistenti non essere attaccati da parassiti animali e vegetali ed esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate; non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;
- e) essere omogenei ed uniformi;
- f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari negli articoli seguenti:
- g) Possedere i parametri merceologici di riferimento per la determinazione del prezzo (provenienza, calibratura, imballaggio etc.), riportati dal bollettino prezzi (mercato ortofrutticolo di Bologna).
- h) Tutti i prodotti devono pervenire in imballi muniti di etichetta indelebile, ben visibile, chiaramente leggibile ed in lingua italiana.
Le informazioni indispensabili che devono sempre essere indicate sono:
 - Origine del prodotto (paese o zona di produzione)
 - Caratteristiche commerciali (categoria, calibro, peso di n° pezzi, pezzatura ecc.)
 - Marchio ufficiale di controllo (ove previsto).
- i) Deve essere garantita la fornitura di patate stagionate "mature" di ottima qualità e non germogliate, fino a maggio.

Pesche e susine

Pesche: il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm. ed il peso non dovrà superare i 180 gr.

Susine: dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Pere, mele ed uva

Pere e mele: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele - cm. 6,5; pere -cm. 6; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. Ed in ogni caso, non superare i 180 gr.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.

Agrumi

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. I calibri minimi saranno i seguenti: arance- cm. 6,5; limoni -cm. 5; mandarini -cm. 5. In ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.

Radici, tuberi e bulbi

Carote: dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carote la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e di cm. 2 per lunghezze superiori il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato di 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa cuore cavo, flaccidità della polpa.

Cipolle bianche, tropea e rosse: lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm. 4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Fusti, germogli e foglie

Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di 6 cm. (D.M 25.08.1972). Saranno escluse dalla fornitura le finocchiele.

Cavoli e verza cappucci: dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 ed i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

Lattughe, indivia ricce e scarola: i cespi non dovranno essere prefioriti ed aperti; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un sol grumolo e ben formato. La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: gr. 150 al cespo;
- lattughe coltivate sotto vetro: gr. 80 al cespo.

Radicchio: i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere sviluppati e consistenti (D.M 30.05.1973)

Ortaggi-fiori

Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianco o bianco avorio; essere esenti da danni da roditori; il diametro delle stesse non dovrà essere inferiore a cm 14. Potranno essere presentati in due modi:

- defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido, intere ed aderenti all'infiorescenza;
- coronati o semidefolgiati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza; le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo cm 3 sopra l'infiorescenza; il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Carciofi: le bratte centrali dovranno essere ben serrate ed i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizio di lignificazione.

Ortaggi- frutti e semi

Pomodori e pomodorini ciliegino: dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

Zucchine: dovranno avere la polpa compatta e pochi semi il peso non dovrà essere superiore a gr.200.

Melanzane: le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature ed una leggera decolorazione nella zona stillare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi i cmq. 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M 30.05.1973).

Peperoni: dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 gr..

Caratteristiche generali

Divieto di OGM

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportano sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM"

Imballaggi

Gli imballaggi dovranno 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, permettere la vista del prodotto contenuto.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della legge 5/8/1981 n. 441 e successive modificazioni.

La carta o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Il peso lordo di ogni articolo consegnato non deve superare i Kg. 13 con una tolleranza del 10% in più o in meno.

Non è consentita la consegna di partite di merci dello stesso tipo in imballaggi di peso differente sullo stesso bancale.

Confezionamento

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto

riportate. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

Imballaggio delle patate

Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei) mentre per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Tolleranze quantitative

Sarà ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1° categoria, ma conformi a quelli della categoria inferiore.

Tolleranze di calibro

I prodotti, per i quali il calibro è elemento essenziale e di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso purché contenuto nel 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati, salvo che per i prodotti venduti alla rinfusa per i quali la differenza di calibro tra il pezzo più grosso ed il pezzo più piccolo non dovrà superare il 20%.

Tolleranze consentite

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15%.