

TABELLE

MERCEOLOGICHE

Prodotti ortofrutticoli

INDICE

	PAG.
ETICHETTATURA	3
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI PROVENIENZA BIOLOGICA	4
VERDURA FRESCA	5
ORTAGGI A BULBO	6
ORTAGGI A FRUTTO	6
ORTAGGI A FIORE	7
ORTAGGI A FUSTO	8
TUBERI E RADICI	8
ORTAGGI A FOGLIA	9
ERBE AROMATICHE	10
FRUTTA FRESCA	10
Cipolla dorata	6
Aglio secco biologico	6
Porri biologici	6
Pomodori: ciliegini biologici, a grappolo ramati biologici, San Marzano insalatato biologico	6
Zucchine fiorentine biologiche	6
Zucca gialla	7
Melanzane biologiche	7
Peperoni	7
Cetrioli	7
Cavolfiore Biologico	7
Carciofi biologici	8
Broccoli	8
Finocchi biologici	8
Patate biologiche	8
Carote biologiche	9
Cavolo verza, sedano biologico, lattuga biologica, prezzemolo biologico, basilico biologico, radicchio rosso biologico, bietola biologica	9
Rosmarino; salvia	10
Mele DOP , pere IGP	11
Albicocche bio; susine bio; ciliegie bio; pesche	11
Agrumi	11
Banane bio	12
Kivi bio	12
Uva da tavola	12
Fragole bio	12
Anguria bio	12
Melone bio	12

ETICHETTATURA

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al Regolamento CE 1169/2011 e successive modificazioni e integrazioni (s.m.i.).

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in Lingua italiana.

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Ogni etichetta deve contenere:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente
- la data di consumo preferibile o la scadenza
- la quantità
- il nome del responsabile del prodotto e della sede
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- il numero di lotto
- le modalità di conservazione
- la tabella nutrizionale

Sulle etichette delle derrate DOP/IGP deve essere riportato anche il marchio con il numero di riconoscimento e la conformità al relativo articolo di legge.

Sulle etichette delle derrate biologiche devono essere riportati anche la dicitura “da agricoltura biologica”, il logo e la dicitura “Agricoltura UE”, il codice dell’organismo di controllo e il codice dell’operatore. Anche sul documento di accompagnamento deve essere scritto “Biologico”.

Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. Lvo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità. Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.. I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti a filiera controllata

con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti (nel caso dei prodotti da agricoltura biologica) viene certificato da un organismo di controllo terzo. Rientrano in questa definizione i seguenti prodotti:

1) I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 (applicabile dal 01/01/2009), che abroga il regolamento CEE 2092/91. Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti. Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione". Per la consegna di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e conformità alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

2) I prodotti da agricoltura integrata devono essere conformi a quanto previsto dalla norma UNI 11233/2007 – Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentare Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali. Alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

3) I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale così come definiti nella Legge Regionale Toscana n. 37 del 23 febbraio 2005.

4) I prodotti tipici sono precisamente identificati come:

- Denominazione di Origine Controllata (DOC) marchio di origine che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino.

- Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche. Il mercato della frutta biologica offre quasi esclusivamente prodotti appartenenti alla II° categoria; eccezionalmente sono disponibili prodotti di I° categoria.

La sostanziale differenza tra I° e II° categoria si basa sulle differenze in cm di lunghezza e in cmq di superficie di possibili difetti presenti nella buccia della frutta.

Per le differenze di parametri, tra le due categorie, di tutti i tipi di frutta, si fa riferimento agli allegati del medesimo D.L. 17 marzo 1967 n° 81.

I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, quanto stabilito dall'articolo 11 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integr., nonché dai Regg. Ce n. 94/92, 3457/92 e 529/95. Per tutti questi prodotti (banane, azuki, ecc.) è presentata a richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Si deve escludere dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- 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 (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto per la fornitura è effettuata tra le verdure di stagione e presenterà le seguenti caratteristiche:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Sono forniti prodotti conformi alle richieste aventi un'etichettatura ai sensi del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

ORTAGGI A BULBO

Cipolla dorata

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;
- sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;
- da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

Aglio secco biologico

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri biologici

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori : ciliegini biologici, a grappolo ramati biologici, San Marzano insalatato biologico

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costoluti diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

Zucchine fiorentine biologiche

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori

anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Zucca gialla

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

Melanzane biologiche

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g

Cetrioli

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiore biologico

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

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

Carciofi biologici

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

Broccoli

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, verde, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi biologici

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

TUBERI E RADICI

Patate biologiche

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- 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, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di

qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

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.

Carote biologiche

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

E' 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 più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

Carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;

carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

ORTAGGI A FOGLIA :

cavolo verza, sedano biologico, lattuga biologica, prezzemolo biologico, basilico biologico, radicchio rosso biologico, bietola biologica

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La **lattuga** deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

Il **cavolo verza** devono presentarsi ben serrati.

I cespi di **radicchio** devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

ERBE AROMATICHE :rosmarino , salvia ecc.

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, etc.).

Se coltivate devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

FRUTTA FRESCA

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Per quanto riguarda l'etichettatura vale quanto prescritto dall'articolo 5 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz. Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele DOP, Pere IGP

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Devono rispettare quanto prescritto dai Regolamenti CE e UE, così come stabilito nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel registro delle denominazioni protette, delle indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite (Reg.UE n.1151/2012) , ultimo aggiornamento pubblicato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Albicocche biologiche, susine biologiche , ciliegie biologiche, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm.² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, clementina, arancia biologici)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

Banane biologiche

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità. Il peso medio è compreso tra 170 e 190 g; il calbro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi biologici)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche dissecate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole biologiche

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non dissecati. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria biologica

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calbro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone biologico

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.