



MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

| | |
|---|--|
| SPECIFICHE TECNICHE PER LA | Registrazione n° 281/U.I./VIVERI |
| FORNITURA DI: FRUTTA E VERDURA FRESCHE | Dispaccio n°1/1/3261/COM del 04.08.2000 |

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 199/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/00139 dell'8.11.1994.

CAPO I – DESCRIZIONE.

1.1. La frutta e la verdura fresche da fornire dovranno appartenere alla “CATEGORIA 1^a” prevista dalle norme di qualità di cui ai Regolamenti emanati dalla CEE o, in mancanza dalle norme emanate dall’Istituto Nazionale per il Commercio Estero.

Principali riferimenti normativi:

- ❖ Regolamento CEE n. 1035 del 18 maggio 1972;
- ❖ Regolamento CEE n. 2251 del 29 luglio 1972;
- ❖ Decreto Ministero Agricoltura e Foreste n. 339 del 02.06.1992;
- ❖ Decreto Ministero Agricoltura e foreste n. 72 del 09.02.1993;
- ❖ Circolare Ministero Agricoltura e Foreste n. 9 del 10.06.1993.
- ❖ Decreto Ministeriale del 19.05.2000.

CAPO II – REQUISITI GENERALI.

2.1. FRUTTA.

2.1.1. La frutta deve:

- ❖ essere esente da difetti;
- ❖ presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste;
- ❖ avere raggiunta la maturità fisiologica, che la rende adatta per il pronto consumo;
- ❖ essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- ❖ non essere bagnata artificialmente, nè trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di lesioni, abrasioni meccaniche o per ultramaturazione; non essere stata colpita da grandine.

2.1.2. In particolare si precisa che:

- ❖ i frutti da distribuire a numero dovranno avere i seguenti pesi, compatibilmente con il calibro previsto dalle norme di qualità per ciascun frutto:

- ❖ arance, mele, pere, pesche, loti: gr. 120 – 180;
- ❖ mandarini, clementine: gr. 70 – 110;
- ❖ prugne e albicocche: gr. 40 - 80;
- ❖ nettarine: gr. 80 - 140;
- ❖ limoni: gr. 90 - 150.

2.1.3 Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che:

- ❖ abbiano subito una conservazione eccessiva, che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici (è ammessa, quando previsto dalle vigenti norme, la conservazione in atmosfera controllata);
- ❖ portino tracce di appassimento, alterazione, guasto, fermentazione incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, lesioni e spaccature, terra e materiale eterogeneo;
- ❖ siano attaccate da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura ecc.);
- ❖ presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad artrofia, a teratologia od altra anomalia.

2.2. **VERDURA.**

2.2.1. La verdura fresca deve:

- ❖ presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- ❖ essere sana ed essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione;
- ❖ essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- ❖ essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda della specie;
- ❖ essere priva di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- ❖ essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare, i caratteri organolettici della verdura stessa.

2.2.2. Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che.

- ❖ presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve;
- ❖ non siano stati privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili nella misura prevista.

2.2.3. Per quanto riguarda le patate si precisa in particolare che:

- ❖ devono essere dell'ultimo raccolto;
- ❖ il peso minimo consentito per ogni tubero sarà di gr. 60 circa, il massimo di gr. 270 circa;
- ❖ i tuberi devono essere sani, interi, puliti privi di germogli, di forma e di aspetto normali in rapporto al tipo.
Per tuberi puliti si intendono quelli esenti da incrostazioni terrose, da frammenti vegetali o da altre materie estranee;
- ❖ le screpolature, la discontinuità della buccia e l'imbrunimento non costituiscono difetto quando non ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto;
- ❖ saranno escluse le patate che presentino tracce di verde e di carpale, tracce di marcescenza, vacuosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosferici, scorticco di pala, ferite aperte o superate.

2.2.4. Le quantità massimo tollerate di residui delle sostanze attive dei presidi sanitari sono quelle stabilite con l'Ordinanza del Ministro della Sanità in data 14.07.1993 (G.U. n.182 del 05.08.1993) e successive modifiche (D.M. del 19.05.2000).

Gli accertamenti relativi dovranno essere richiesti alle A.S.L. competenti.

CAPO III – TIPI DA FORNIRE.

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.

| MESI | FRUTTA | VERDURA |
|-----------|---|---|
| GENNAIO | Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, loti. | Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, scarola, lattughe, patate, spinaci, rape, bietole. |
| FEBBRAIO | Arance, mandarini, mele, pere, kiwi. | Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci, carciofi. |
| MARZO | Arance, mele, pere, kiwi. | Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, indivia riccia, lattughe, scarola, patate, spinaci, carciofi. |
| APRILE | Arance, mele, pere, kiwi, fragole. | Bieta, carciofi, cavoli verzotti, cipolle, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci. |
| MAGGIO | Arance, mele, kiwi, fragole. | Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine. |
| GIUGNO | Albicocche, ciliegie, prugne, pesche, kiwi, fragole, nettarine. | Barbabietole rosse, bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine. |
| LUGLIO | Albicocche, pere, pesche, ciliegie, prugne, nettarine. | Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, lattughe, patate, pomodori, spinaci, zucchine, melanzane. |
| AGOSTO | Albicocche, pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine | Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, patate, pomodori, peperoni dolci, lattughe. |
| SETTEMBRE | Pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine. | Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, patate, peperoni dolci, pomodori, lattughe. |
| OTTOBRE | Mele, pere, uva da tavola, kiwi, pesche. | Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolfiore, cavoli verzotti, cavolo cappuccio, indivia riccia, lattughe, melanzane, peperoni dolci, spinaci, patate. |
| NOVEMBRE | Arance, mele, pere, loti, kiwi. | Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolfiore, cavolo verzotto, cavolo cappuccio, finocchi, indivia riccia, patate, peperoni dolci, spinaci, lattughe. |
| DICEMBRE | Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, loti. | Bieta, carote, cavolfiore, cavolo verzotto, cavolo cappuccio, insalata indivia, lattughe, spinaci, finocchi, patate, rape. |

CAPO IV – VARIE.

Il controllo della frutta e degli ortaggi sarà effettuato sulla base delle norme emanate in ambito CEE ovvero, in carenza di esse, delle norme speciali tecniche aventi validità sul territorio nazionale; per i prodotti attualmente non regolamentati (rape, barbabietole rosse, bietole, biete), in attesa che siano emanate le relative norme, valgono i requisiti generali di cui al capo II (elenchi in allegato 1).

Le attrezzature necessarie per effettuare i controlli di qualità sono:

- ❖ calibro a lamelle;
- ❖ calibro a cerchi (compas) per cavolfiori;
- ❖ calibro in metallo a lamelle quadrate per patate;
- ❖ calibro a nastro per prodotti aventi grosse dimensioni;
- ❖ refrattometro per la misurazione del grado zuccherino dell'uva;
- ❖ lenti di ingrandimento per visualizzare eventuali difetti.

Per eventuali richieste di consulenza e collaborazione, i Comandi/Enti incaricati del collaudo potranno rivolgersi alle sedi periferiche dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero, di cui all'allegato elenco (all. n. 2) ed alle A.S.L. competenti.

Le Commissioni di collaudo, inoltre, potranno avvalersi, ove ritenuto opportuno, anche dei manuali pratici (disponibili presso le Direzioni di Commissariato), editi dalle Associazioni dei Produttori Ortofrutticoli in collaborazione con l'I.C.E., completi di documentazione fotografica relativa a classificazione, difetti ammessi e non ammessi, tolleranze, calibrazione, presentazione, imballaggio.

I prodotti dovranno essere condizionati secondo quanto previsto dalle norme di qualità in vigore in ambito CEE, dalla legge italiana 05.08.1981, n. 441 (G.U. n. 218 del 10.08.1981) e successive modificazioni, nonché dal D.M. 21.12.1984 contenente le norme di esecuzione di detta legge (G.U. n. 356 del 29.12.1984).

Gli imballaggi devono, in ogni caso, rispondere ai requisiti prescritti dai regolamenti di igiene. Essi restano di proprietà della ditta fornitrice, che ne curerà il ritiro a distribuzione ultimata.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE

ELENCO DEI PRODOTTI NORMALIZZATI IN SEDE CEE

| DENOMINAZIONE | | NORMA |
|-----------------------------------|-----|---|
| FRUTTA | | |
| Arance, mandarini, clementine. | (1) | Regolamento CEE n. 920/89 |
| Albicocche | (1) | Regolamento CEE n. 1108/91 |
| Ciliege | (1) | Regolamento CEE n. 899/87 |
| Fragole | (1) | Regolamento CEE n. 899/97 |
| Mele, pere | (1) | Regolamento CEE n.920/89 modificato da: Regolamenti CEE n. 421/90, n. 487/90, n. 3584/90, n. 44/90, n. 292/92, n. 3185/92, n. 2611/93 |
| Pesche, nettarine | (1) | Regolamento CEE n. 3596/90 modificato da: Regolamenti CEE n. 1107/91, n. 1169/93 |
| Pugne | (1) | Regolamento CEE n. 1591/87 |
| Uva da tavola | (1) | Regolamento CEE n. 1730/87 modificato da: Regolamenti CEE n. 93/91, n. 291/92 |
| Kiwi | (1) | Regolamento CEE n. 410/90 |
| VERDURA | | |
| Carciofi | (1) | Regolamento CEE n. 58/62 |
| Carote | (1) | Regolamento CEE n. 920/89 |
| Cavolfiori | (1) | Regolamento CEE n. 23/62 |
| Cavoli, cappucci, verzotti | (2) | Regolamento CEE n. 1591/87 |
| Fagiolini | (2) | Regolamento CEE n. 58/62 |
| Lattughe, indivie ricce e scarole | (1) | Regolamento CEE n. 79/88 modificato da: Regolamento CEE n. 2323/88 |
| Melanzane | (1) | Regolamento CEE n. 1291/81 |
| Peperoni dolci | (1) | Regolamento CEE n. 79/99 modificato da: Regolamento CEE n. 1967/90 |
| Piselli da sgranare | (2) | Regolamento CEE n. 58/62 |
| Pomodori | (1) | Regolamento CEE n. 778/83 modificato da: Regolamento CEE 408/90 |
| Spinaci | (2) | Regolamento CEE n. 1591/87 |
| Zucchine | (2) | Regolamento CEE n. 1292/81 |

N.B.: Per i prodotti contrassegnati dalla Nota (1) è possibile avvalersi dei manuali pratici editi dalle Associazioni dei Produttori Ortofrutticoli ed Agrumari.

Per i prodotti contrassegnati dalla Nota (2) i relativi manuali pratici sono in corso di pubblicazione.

**ELENCO DEI PRODOTTI REGOLAMENTATI DA NORME SPECIALI TECNICHE
VALIDE ESCLUSIVAMENTE SUL TERRITORIO NAZIONALE.**

| DENOMINAZIONE | NORMA |
|----------------|-----------------|
| FRUTTA | |
| LOTI | D.M. 02.12.1950 |
| VERDURA | |
| FINOCCHI | D.M. 25.08.1972 |
| PATATE | D.M. 07.04.1940 |

**ELENCO DEI PRODOTTI NON REGOLAMENTATI DA NORME DI LEGGE, PER I
QUALI VALGONO I REQUISITI GENERALI DI CUI AL CAPO II DELLE
SPECIFICHE TECNICHE.**

| VERDURA |
|--------------------|
| RAPE |
| BIETOLE |
| BIETE |
| BARBABIETOLE ROSSE |