



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PIEMONTE  
Ufficio Logistico

# SPECIFICHE TECNICHE

## ALLEGATO - ANNESSO 2 -

alle "Condizioni Tecniche" per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza.

## **CAPO I – DESCRIZIONE.**

1.1. La frutta e la verdura fresche da fornire dovranno appartenere alla “CATEGORIA 1<sup>a</sup>” 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. 140;
- mandarini, clementine: gr. 80 – 110;
- prugne e albicocche: gr. 40 - 80;
- nettarine: gr. 80 - 120;

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 ragianti 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 somministrazione 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, scortico 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 caratteristiche fuori del consueto: il prospetto di seguito riportato ha mero carattere indicativo ed è derogabile.

| MESI     | FRUTTA                                                   | VERDURA                                                                                                    |
|----------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gennaio  | Arance, mandarini, clementine<br>mele, pere, kiwi, loti. | Cavolfiori, cavoli, verzotti, finocchi,<br>insalata scarola, lattughe, patate,<br>spinaci, rape, bietole.  |
| Febbraio | Arance, mandarini, mele, pere,<br>Kiwi.                  | Cavolfiori, cavoli, verzotti, finocchi,<br>lattughe, indivia ricia, scarola,<br>patate, spinaci, carciofi. |

|           |                                                                 |                                                                                                                                                                   |
|-----------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marzo     | Arance, mele, pere, Kiwi.                                       | Cavolfiori, 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, lattuga, 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, pomodori, peperoni dolci, lattughe.                            |
| Ottobre   | Mele, pere, uva da tavola Kiwi, pesche                          | Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolfiore, cavoli verzotti, cavolo cappuccio, indivia riccia, lattughe, melanzane, pomodori, 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, loti, Kiwi.          | Bieta, carote, cavolfiore, cavolo verzotto, cavolo cappuccio, insalata indivia, lattughe spinaci, finocchi, patate, rape.                                         |

F.to l'originale  
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO  
(Ten. Col. Salvatore Donato)