

Allegato A) al capitolato per la concessione del servizio di ristorazione scolastica

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEGLI ALIMENTI

1. Pane comune

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, con l'aggiunta di ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g., massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g., massimo 31%
- pezzature da 1000 g., massimo 40/.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre

tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

-in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno

1981, D.M. 26/04/93 n. 220.

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto

e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

2. Pane integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art. 16 e

precisamente:

- pezzature fino a 70 g., massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g., massimo 31%
- pezzature da 1000 g., massimo 40/1%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od

altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

-in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n. 220.

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto

e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

-crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

3. Pane grattugiato e pan carrè

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n°580. Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992. Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità. Il pan carrè può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

4. Pasta per pizza

La pasta pizza può essere preparata conformemente alle grammature definite dall'ASL di competenza, rispettando per i singoli ingredienti le caratteristiche merceologiche in questa sede specificate. In alternativa può essere acquistata non confezionata. In tal caso deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

5. Farina tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 titolo II ar.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n°580/67 e successive modificazioni. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.L. 27/1/92 n° 109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Alla data di consegna deve presentare un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della

scadenza.

6. Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterano le

caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92 e successive modificazioni.

Alla data di consegna deve presentare un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

7. Crackers, fette biscottate e crostini

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n.283 del 23/06/1993.

Devono possedere un tenore d'umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non superiore al 10% con una tolleranza del 2% in peso per quanto

riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n°580 e D.M. 31 marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.01.1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Crackers, fette biscottate e crostini non devono essere utilizzati come sostitutivo del pane.

8. Fette biscottate aprotiche

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27.01.1992 n.111 relativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 ed al D.P.R. 30/05/1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL.109 del 27/01/92, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc.

10. Torte

Preparate con farine bianche o integrali devono sottostare alle regolamentazioni riportate nel codice "FARINE"

11. Biscotti senza glutine

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27.01.1992 n.111 relativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 ed al

D.P.R. 30/05/1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL.109 del 27.01.92, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc

12. Biscotti secchi

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie;
- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapore e odore anomali.

13. Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 50/67 titolo IV art.28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenze di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti da muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

14. Semolino

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.

15. Paste all'uovo

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg. Di

semola, come citato nell'art. 31 legge n° 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non

refrigerato, purché fresco e asciutto.

Per alcune preparazioni (ad es. lasagne) può essere meglio utilizzare quella surgelata, ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18 °C).

La pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile che necessita di una particolare attenzione sia al momento della scelta del fornitore sia durante il trasporto (che deve avvenire a + 4°, con + 3° di tolleranza, come

previsto dal D.P.R. 187/01 e successive modifiche) e la conservazione; in ogni caso preferire quella confezionata

in atmosfera modificata sottovuoto.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

16. Pasta integrale

devono rispondere ai requisiti della legge n° 580 del 4/07/67; in particolare deve essere costituita da:

-farina integrale;

- cellulosa max 1,60%;

- glutine secco min. 10%;

- ceneri max 1,40%;

-antiossidante (acido ascorbico). È accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro;

-cruschello di grano;

- cellulosa microcristallina;

-antiossidanti (acido ascorbico). Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità.

Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

17. Paste con ripieno di carne o verdure

Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.

L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22.01.1992.

I ravioli possono essere freschi o surgelati o secchi; di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di

verdura e latticini, essere fresche in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelate.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura di + 4°, con + 3° di tolleranza, come previsto dal D.P.R. 187/01 e successive modifiche, e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18 °C).

Il tipo fresco deve avere una conservabilità come previsto dalla L. n. 14 del 3/2/03, art. 12 comma 1 lettera a.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso

18. Gnocchi di patate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

prodotti con buona tecnica di fabbricazione; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate

tecniche di conservazione;

buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica CONAL);

etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/92;

gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura di + 4°, con + 3° di tolleranza, come previsto dal

D.P.R. 187/01 e successive modifiche, e conservati in frigorifero; quelli surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18 °C).

Il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

19. Riso parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per

ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua

immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta

maturazione.

Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

20. Cereali minori (Orzo perlato, Farro)

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. Vanno conservati in luogo fresco e asciutto, meglio se al buio.

È meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature per non tener troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.

Se richiesti cereali di tipo integrale, devono provenire da coltivazioni bio-logiche

1.20.1. Orzo perlatoL'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee,

muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

2.20.2. Farro decorticatoIl prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali sfarinati e paste alimentari.

21. Olio di oliva vergine extra

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto

di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g./100 g.

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extravergine.

Devono essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

Le confezioni di olio extravergine d'oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di

chiusura,

recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione, nonché il luogo di coltivazione e molitura delle olive (L. n. 204/04, art. 1 - ter).

I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

22. Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge del 23 dicembre 1956 n. 1526, della Legge 13 maggio 1983 n. 202 e dalla L. 19/02/92 n. 142.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica CONAL). In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il buono stato di conservazione. Confezioni: pani da 250-500 g. sigillati, aventi requisiti previsti dal DL 27/01/92; pani da 10 a 20 Kg. Aventi requisiti previsti dall'art. 5 della legge n°1526/56 e D.M. 21 marzo 1973 per i requisiti dei contenitori. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza. Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 D.P.R. n°327/80 allegato C. Si accettano forniture con un minimo ancora di 30 giorni dalla data di scadenza. Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, che dovrà comunque essere utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

23. Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973

e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 109 del 27/01/1992, n.108.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n°327/80 art.64 e D.L.109 del 27.01,1992. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 Kg.

24. Mais sgranato al naturale

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra

gli 1 e 5 Kg, D.P.r. n°327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30

aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono

presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

25. Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazioni microbica CONAL).

L'etichettatura deve essere conforme al d.L. 109 del 27/1/1992

26. Tonno in scatola

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso dichiarato del 6% (R.D. 1427/29).

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio d'oliva oppure olio ext ra vergine d'oliva.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e

successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L.25/01/1992, n.108.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono

possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

In base al Decreto Ministeriale del 9/12/1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è di 1 mg/Kg.

27. Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n°489 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n°139 31 marzo 1980 art.1.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;

- nome della ditta confezionatrice;

-luogo di produzione;

- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;

- il termine minimo di conservazione

come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Il prodotto deve essere conservato in tetrabrik.

28. Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge, D.P.R. n° 401 8 giugno 1982 art.2-3.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;

-sineresi;

-cristallizzazione degli zuccheri;

-sapori estranei;

- ammuffimenti;

- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della medesima legge.

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata,

saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto

del

Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982.

29. PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE

Condizioni generali Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs.27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.27.01.1992 n.110 e decreto n. 493 del 25/09/1995. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C . Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs.110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.109/92 e dal D.L.27/01/1992 n. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C . È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato. Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

30. Pesce surgelato

I prodotti della pesca surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di

aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

Deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti;

deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, con una consistenza simile a quella del prodotto fresco, e

deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

La consegna dei prodotti della pesca surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4 °C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere a un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

30.1. Filetti e tranci di pesce. I filetti e i tranci di pesce surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. Per la preparazione dei menù possono essere impiegati nasello, platessa e halibut.

Per tali filetti, ferme restando le caratteristiche sopra esposte, si specifica quanto segue:

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di

aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale.

I filetti non devono presentare:

-bruciature da freddo

-pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)

- grumi di sangue

-pinne o resti di pinne

- residui di membrane/parete addominale

- colorazione anormale

-attacchi parassitari.

- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

-I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola

spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g..

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente

30.2. Bastoncini di merluzzo impanati

Sono parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, in confezione originale, non precedentemente fritti (condizione verificabile tramite apposita scheda tecnica da richiedere al momento della fornitura).

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18°C ; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di

aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La panatura deve essere omogenea, dorata e croccante

La polpa deve presentarsi morbida e gradevole al palato

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto

quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

-bruciature da freddo

-pezzi di pelli

- grumi di sangue

-pinne o resti di pinne

- residui di membrane/parete addominale

- colorazione anormale

-attacchi parassitari.

- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

-I bastoncini non devono presentare spine. Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici:

Glassatura 20%, calo peso 30%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

31. Verdure surgelate

31.1. Zucchine surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.2. Patate a spicchi surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate;

non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina né malformazioni;

non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti e altri parassiti;
devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle;
il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%

31.3. Fagiolini surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati,
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti,
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre devono essere:
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati,
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*
- diametro massimo: fini 9 mm.

31.4. Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre:
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: fini mm. 8-8,5.

31.5. Legumi misti surgelati per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati,
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
 - il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Inoltre i vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà

31.6. Bietole surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.7. Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.8. Carote surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

31.9. Cuori di carciofo surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.10. Verdure miste surgelate per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

32. Carni sottovuoto – caratteristiche

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia

uno scarto massimo del 6-7%.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come

definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16./09/1986.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
 - etichetta conforme al D.L. 109/92.
- I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al

momento dell'utilizzo.

33. Carni fresche refrigerate

33.1. Bovino adulto fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e

del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

-deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia. o C.E.E (eliminare) e da stabilimenti riconosciuti CEE;

-deve essere specificata la provenienza;

- devono essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;

-deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido,

ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

- Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 4 3 febbraio 1961;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni dei D.P.R.n° 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° ed i +7°C.

- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C.

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

- Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione Conal)

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n° 171 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n° 53/77 e legge 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come

definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg.

CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

33.2. Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80);
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg, CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell' articolazione tarsica;
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
 - non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
 - non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
 - le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
 - devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

33.3. Polli a busto freschi refrigerati

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg. CEE 1906/90 e agg.), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
 - polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
 - privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
 - zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
 - la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
 - le frattaglie pulite e lavate vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
 - la macellazione deve essere recente non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore;
 - alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
 - il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
 - il dissanguamento deve risultare completo;
 - il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
 - il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogeniche e non deve avere residui di antibiotici; - la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
 - la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
 - devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1962, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
 - devono provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti riconosciuti CEE;
 - devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

33.4. Tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene; -deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg. CEE 1906/90);
- non deve essere stato trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, color rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come

definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

33.5. Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse o le confezioni devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 403/82 e D.P.R. 327/80);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbiologica CONAL).

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
 - non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
 - non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
 - le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- Fesa di tacchino: maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 Kg; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

34. Latte UHT

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n.109/92.

La confezione di latte aperta non va tenuta in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali il latte deve essere consumato.

Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo massimo di 4 giorni.

Il latte UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione

deve essere mantenuto in frigorifero.

Il latte UHT deve avere, al momento dell'uso, almeno 1 mese di conservabilità.

35. Yogurt intero

Il prodotto deve possedere le caratteristiche previste dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n° 994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.n°109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura fra

0°C e +4°C, D.P.R. n° 327/80 artt.47, 52.

Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.

Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

36. Yogurt magro

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra

0°C e +4°C, D.P.R. n°327/80 artt.47, 52.

Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.

Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

37. Yogurt alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra

0°C e +4°C, D.P.R. n°327/80 artt.47, 52.

Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.

Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

38. Budino

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.327/80 e D.L. 109/92;

-non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.

Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

39. Uova pastorizzate

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993, n.65.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero

della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

40. Formaggi Stagionati

I formaggi stagionati devono essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/1953, della Legge n. 125 del 10/4/1954 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi", e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato in commercio, il formaggio DOP. Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

Freschi

I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla

data di consegna. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni che abbiano al momento della

consegna una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

Di seguito si elencano i formaggi (stagionati e freschi) previsti nei menù di somministrazione. Nel caso di formaggi a denominazione di origine protetta (verificare quali sono a denominazione di origine protetta), le

relative caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme o devono essere equivalenti.

Si richiede che i tagli di formaggio, che consentano tale tipologia di trattamento, siano acquisti di confezionati sottovuoto.

Asiago o equivalente

Oltre a quanto sopra esposto, I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei: i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4°C, D.P.R n°327/80 artt.47 e 52.

Grana padano o equivalente Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;

- il grasso minimo deve essere del 32% sulla S.S.;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;

- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;

- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

- non deve contenere formaldeide residua;

-deve essere idoneo ad essere grattugiato;

- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Confezione:

forma intera

1/2 forma

¼ di forma

le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962 , al D.P.R. 327 26 marzo 1980,

al D.P.R. n.777 23 agosto 1982 e dal D.L. 109/92

Per quanto riguarda il formaggio da aggiungere ai primi piatti (grana Padano di media stagionatura), deve essere grattugiato in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo

Fontina o equivalente

Caratteristiche:

-prodotta da puro latte vaccino fresco;

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione Fontina

è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Belpaese o
equivalente

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Emmenthal o equivalente

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
 - non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 13 novembre 1953.

Caciotta mista Caratteristiche:

- prodotta da latte vaccino e latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Caciocavallo Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura Si ricorda che la denominazione Caciocavallo è riservata ai prodotti indicati dal D.P.R. n°129 del 30 ottobre 1955.

Mozzarella/fiordilatte Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella contaminazione microbica CONAL);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n° 98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere indicato il termine minimo di conservazione come da D.L.109/92.

Stracchino Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere vendute in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

Crescenza Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

- devono essere venduta in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

Taleggio Caratteristiche: prodotti da puro latte vaccino fresco il grasso minimo sulla S.S. deve essere del 48%, D.M., 29 dicembre 1973 devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa. La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955

Robiola Caratteristiche: prodotti da puro latte vaccino fresco il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973 devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Italico

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere del 50%, D.M. 29 dicembre 1973
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Ricotta vaccina Caratteristiche: deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, solamente con latte di vacca pastorizzato non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese altre.

Spalmabile tipo Delissy o equivalente

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle

- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere vendute in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

41. Prosciutto

41.1. Prosciutto crudo Parma (o equivalente) disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal D.M.15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione d'origine.

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma ed il peso dei tranci può essere variabile.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990. N° 26.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

È ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

41.2. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati

Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M.21 marzo 1973, deve essere

munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92.

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti -gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 29 dicembre 1964 e successive modificazioni
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66%
- i grassi devono essere il 6/10%.

42. Vegetali secchi

42.1. Lenticchie

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

42.2. Fave

I legumi secchi devono essere:

-puliti

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

42.3. Ceci

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

-puliti

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma

- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali

- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)

-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il

prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la

raccolta il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

42.4. Fagioli borlotti

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

-puliti

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma

- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali

- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)

-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il

prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la

raccolta

42.5. Fagioli cannellini

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

-puliti

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma

- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali

- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)

-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il

prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la

raccolta

42.6. Miscela legumi

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92.

43. Gelati

CARATTERISTICHE GENERALI Dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge n°283 30/4/62 ed alle modifiche ad essa apportate. I gelati devono essere:

- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327;
- Con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M.6 marzo 1975 e successive modificazioni;
- oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75, per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime elencate nella G.U.E. del 11.10.70;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92;

- la data di scadenza deve essere obbligatoriamente segnalata;
-inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore)
Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 90 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

44. Sale fino o grosso marino

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.

Il Sale fino iodurato deve essere conforme al D.M. n.255/90.

L'etichettatura, secondo il D.M.109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Deve essere consegnato in bustine da circa 3 g. l'uno.

45. Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.

Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n° 139:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

46. Prodotti ortofrutticoli freschi

46.1. Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli

Gli imballaggi devono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono 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.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

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

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile

e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

46.2. Indicazioni generali

Si opterà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai Regolamenti dell'Unione Europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Le verdure in genere devono essere:

- di recente raccolta;
- sane;
- asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;
- al giusto grado di maturazione.

46.3. Tipologie di vegetali

46.3.1. Finocchi

CARATTERISTICHE MINIME I finocchi devono essere:

- sani
- interi
- privi di umidità esterna
- privi di attacchi parassitari
- privi di danno da sfregamento e marciume.

CATEGORIA

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria

CALIBRAZIONE

Diametro minimo 60 mm.

46.3.2. Sedano

CARATTERISTICHE MINIME I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità
- avere forma regolare
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

46.3.3. Cipolle e aglio

CARATTERISTICHE MINIME Cipolle ed aglio devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità
- essere interi, sani e puliti
- essere esenti da malattie
- i bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi
- i bulbi dovranno essere radicali, privi di stelo

TOLLERANZE DI QUALITÀ Il 10% in numero di cipolle ed agli non rispondenti alle caratteristiche della categoria. Non devono essere trattati con antigermoglianti (raggi gamma).

46.3.4. Ortaggi a foglia: Insalate categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I cespi devono essere:

- interi

- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria)
 - freschi
 - puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari
 - turgidi
 - non prefioriti
 - privi di umidità esterna anormale
 - privi di odore o sapore estranei I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
- Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro)
- non aperte -esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

46.3.5. Pomodori categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I pomodori devono essere: -interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

46.3.6. Zucchine categoria I

CARATTERISTICHE MINIME Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;

- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei. Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. CATEGORIE E TOLLERANZE

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la caratteristica della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità

la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia. Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.

46.3.7. Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 270 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle).
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti. -non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari.
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignee), mentre il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

47 FRUTTA

47.1. Mele categoria I

CARATTERISTICHE MINIME Le mele devono essere: intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo; pulite, cioè prive di ogni impurità e in

particolare senza residui visibili di antiparassitari; non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; prive di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della qualità EXTRA sono ammesse leggerissime alterazioni della buccia. Per la categoria I, sono ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II, un 25% in numero o in peso di frutti privi di peduncolo, purché la buccia nella cavità pedunculare non sia deteriorata. b) Di calibro: il 10% in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

CRITERI DI COLORAZIONE Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi: Gruppo A – Varietà rosse Categoria "T": almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa.

VARIETÀ: Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking. Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista. Categoria "T": almeno 1/3 della superficie del frutto a colorazione rossa.

VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate.

Categoria "T": almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

Gruppo D – Altre varietà.

CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se

è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo. Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grige, Yellow Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

CULTIVAR RICHIESTE

GOLDEN DELICIOUS, RED DELICIOUS, STARKING DELICIOUS, STARKRIMSON, STAYMAN RED, JONAGOLD, ROSA DI CALDARA.

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm² a 7 Kg/cm².

47.2. Pere categoria I

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE Le pere devono essere: -intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia quando ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od ai trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Le pere non devono essere grumose. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare i centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II; b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. **CALIBRAZIONE** Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue: I Varietà a frutto grosso mm. 55 Altre varietà mm. 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio, precisamente per le seguenti varietà: André Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Preoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari. Questo elenco è un elenco parziale. Cultivar richieste: Butirra William Abate Fetel Kaiser Confernce Passacrassana Decana del Comizio RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

47.3. Pesche categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le pesche devono essere:

-intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti, sulla buccia,

di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui di antiparassitari;

- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di

maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria Extra sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

TOLLERANZE

a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o numero, di pesche con le caratteristiche della categoria II.

b) Di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

CALIBRAZIONE

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro e 17,5 (circonferenza).

Il calibro D è ammesso all'inizio della commercializzazione, fino al 30 giugno.

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

CULTIVAR RICHIESTE: Springtime, Cardinal, Dixired, Red haven.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

NETTARINE

CULTIVAR RICHIESTE: Early Sungrad, Fantasia.

47.4. Albicocche categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto il grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. È ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura. a) Di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II; b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

CALIBRAZIONE Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I, facoltativa per la categoria II. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 35 mm. Di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I e, anche per la categoria II, il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.

CULTIVAR RICHIESTE Precoce d'Imola Reale d'Imola Tonda di Castiglione Boccuccia.

47.5. Susine (susine) categoria I

CARATTERISTICHE MINIME Le susine devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;

- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente; il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di

colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia provocato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del

frutto – quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.

TOLLERANZE

a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

Cat. I

Varietà a grossi frutti 35 millimetri.

Altre varietà 28 millimetri.

Mirabelle, Damson e susine Dro 20 millimetri.

Per la Cat. "Extra" la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

CULTIVAR RICHIESTE

Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

R.S.R. (Residuo Secco Refrattometrico) : misurato per mezzo del refrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

47.6. Arance categoria I

CARATTERISTICHE MINIME Le arance devono essere: intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo; pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati); prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.). i frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo: Thompson Navel e Tarocco: 30% Washington Navel: 33% Altre varietà: 35%.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc.. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc.

TOLLERANZE Di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II, e un 5% massimo in numero o in peso di frutti sprovvisti di calice; di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 50 mm. **COLORAZIONE** La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta. RSR (residuo seco refrattometrico). Valore minimo 10% - Acidità in ac. Citrico minimo 5 g./l. Rapporto RSR/Acidità > 6%.

CULTIVAR RICHIESTE Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

47.7. Limoni categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;

- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;

- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.). -i frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo. I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%

- limoni: 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. **CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE** I limoni classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, ruginosità ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc.

TOLLERANZE a) Di qualità: in ciascuno imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II; b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

CALIBRAZIONE I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria Extra, I e II.

COLORAZIONE La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura.

CULTIVAR RICHIESTE Sicilia e Campania. Acidità:>57g/l misurati in acido citrico.

47.8. Mandarini categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo. I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:
 - Mandarini comuni, Wilking, Tangerini: 33%
 - Satsuma e Monreal: 40%
 - Clementine: 40% Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE I mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc.

TOLLERANZE a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II. b) Di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

CALIBRAZIONE I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e 35 mm per Clementine e Monreal. COLORAZIONE La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto. CULTIVAR RICHIESTE Paternò – Campania Acidità:> 5g/l misurati in acido citrico.

47.9. Clementine categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

interi;

sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo;

puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);

privi di odore e sapore estranei;

privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo “sverdimento”. Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli

altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà,

tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri sono inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Acidità:

47.10. Banane

I frutti devono essere sani, puliti, avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari.

la polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

TOLLERANZE

Di qualità il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria;

di calibro: il 10% non rispondenti ai requisiti di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

CALIBRAZIONE:

il calibro è determinato dalla lunghezza del frutto, in cm e misurato lungo la faccia convessa, e dal diametro.

La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 e 27 mm.

47.11. Actinidie (Kiwi)

I frutti devono presentarsi puliti, sani, interi, ben formati, privi di parassiti, odore e sapore anormali; la buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione, un difetto superficiale della buccia,

purchè non superi 1 cm², un piccolo “segno di Hayward” (una linea longitudinale senza protuberanze).

TOLLERANZE

Di qualità: il 10% in numero od in peso di Kiwi non rispondenti alle caratteristiche di categoria

di calibro: il 10% in numero od in peso non rispondenti al peso minimo o/e al calibro minimo.

CALIBRAZIONE

È determinata dal peso dei frutti.

Cat. I: peso minimo 70 g.

La differenza di peso tra il frutto più grande e quello più piccolo non deve superare:

15 g per i frutti di peso inferiore a 85 g

20 g per i frutti di peso di 85-120 g

30 g per i frutti di peso 120 g e più.

47.12. Kaki

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus.

47.13. Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

48. Prodotti biologici

In base al regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n°220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'uso di fertilizzanti o antiparassitari. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici

